

LAMPIRAN A
DATA PENGAMATAN

A.1. Data Hasil Produk Pada Pembuatan Gula Semut

Tabel A.1. Hasil Produk Pada Pembuatan Gula Semut

Tpenguapan (°C)	Berat			Gula Semut (g)	% Ekstrak (%)	% Yield (%)
	Bengkuang (g)	Nira (g)	Nira Setekah ditambah kapur (g)			
90	1500	1000,3	1000,3	189,42	66,6867	12,6280
	1500	1000,4	990,5	188,7	66,6933	12,5800
	1500	1000,4	982,8	187,54	66,6933	12,5027
97	1500	1000,8	1000,8	183,57	66,6867	12,2380
	1500	1000,1	988,4	182,66	66,7067	12,1773
	1500	1000,4	980,5	183,28	66,6800	12,2187
103	1500	1000,4	1000,4	180,54	66,7200	12,0360
	1500	1000,8	9990,7	179,28	66,6733	11,9520
	1500	1000,5	980,4	180,41	66,6933	12,0273
110	1500	1000,4	1000,4	178,75	66,6693	11,9167
	1500	1000,8	990,7	175,24	66,7200	11,6827
	1500	1000,5	980,4	170,82	66,7000	11,3880

A.2. Data Kondisi Operasi Pada Pembuatan Gula Semut

Tabel A.2. Kondisi Operasi Pada Pembuatan Gula Semut

Tpenguapan (°C)	pH awal	pH setelah penambahan kapur	Berat Kapur (g)	Waktu Penguapan (menit)
90	5	5	-	82,43
	5	6	0,05	83,11
	5	7	0,1	80,02
100	5	5	-	68,20
	5	6	0,05	64,58
	5	7	0,1	66,10
110	5	5	-	57,22
	5	6	0,05	53,05
	5	7	0,1	55,40
110	5	5	-	46,46
	5	6	0,05	46,22
	5	7	0,1	42,41

A.3. Data Hasil Analisis Kadar Air

Tabel A.3. Data Hasil Analisis Kadar Air

T (°C)	pH	Cawan Kosong (gr)	Cawan + sample sebelum di oven (gr)	Berat sample (gr)	cawan + sample setelah di oven (gr)	Berat sample setelah di oven (gr)	Kadar air (%)
90	5	28,4042	30,9043	2,5001	30,7780	2,3738	5,0157
	6	28,7209	31,2210	2,5001	31,1005	2,3739	4,8208
	7	27,9417	30,4421	2,5004	30,3116	2,3699	5,2195
97	5	28,0976	30,5978	2,5002	30,4911	2,3935	4,2678
	6	28,4043	30,9044	2,5001	30,8139	2,4096	3,6197
	7	28,7208	31,2211	2,5003	31,1348	2,4140	3,4511
103	5	27,9418	30,4419	2,5001	30,3758	2,4340	2,6445
	6	28,0975	30,5977	2,5002	30,5252	2,4277	2,9005
	7	28,4043	30,9047	2,5004	30,8385	2,4342	2,6456
110	5	28,7209	31,2210	2,5001	31,1603	2,4394	2,4266
	6	27,9418	30,4419	2,5001	30,3864	2,4446	2,2215
	7	28,0974	30,5979	2,5005	30,5415	2,4441	2,2556

A.4. Data Hasil Analisis Kadar Abu

Tabel A.4. Data Hasil Analisis Kadar Abu

T (°C)	pH	Crusible Kosong (gr)	Crusible + sample sebelum di furnance (gr)	Berat sample (gr)	Crusible + Abu (gr)	Berat Abu (gr)	Kadar abu (%)
90	5	22,3107	24,8109	2,5002	22,3438	0,0331	1,3238
	6	21,4268	23,9270	2,5002	21,4709	0,0441	1,7644
	7	22,2081	21,7082	2,5001	22,2575	0,0494	1,9744
97	5	21,7395	24,2399	2,5004	21,7747	0,0352	1,4079
	6	22,3106	24,8107	2,5001	22,3412	0,0306	1,2245
	7	21,4269	23,9271	2,5002	21,4752	0,0483	1,9302
103	5	22,2082	24,7085	2,5003	22,2455	0,0373	1,4933
	6	21,7394	24,2399	2,5005	21,7847	0,0453	1,8113
	7	22,3107	24,8109	2,5002	22,3619	0,0512	2,0462
110	5	21,4269	23,9273	2,5004	22,4622	0,0353	1,4111
	6	22,8022	25,3126	2,5004	22,8948	0,0476	1,9027
	7	21,7394	24,2395	2,5001	22,7926	0,0532	2,1274

A.5. Data Hasil Analisis Indeks Bias Sukrosa

Tabel A.5. Data Hasil Analisis Indeks Bias Sukrosa

Konsentrasi Larutan Standar Sukrosa (%)	Indeks Bias
0	1,3330
10	1,3416
20	1,3532
30	1,3628
40	1,3724
50	1,3840
60	1,3946
70	1,4051
80	1,4146
90	1,4234

A.6. Data Hasil Analisis Indeks Bias dan % Kadar Sukrosa pada Produk yang Dihasilkan

Tabel A.6. Data Hasil Indeks Bias dan % Kadar Sukrosa pada Produk yang Dihasilkan

Tpenguapan (°C)	pH	Indeks Bias	Kadar Sukrosa (%)
90	5	1,4098	77,8
	6	1,4116	79,55
	7	1,4125	80,46
97	5	1,4102	78,2
	6	1,4122	80,19
	7	1,4129	80,89
103	5	1,4101	78,07
	6	1,4128	80,82
	7	1,4135	81,54
110	5	1,4104	78,37
	6	1,4123	80,33
	7	1,4141	82,07

A.7. Data Hasil Analisis pada Pembuatan Gula Semut dari Bengkuang

Tabel A.7. Data Hasil Analisis pada Pembuatan Gula Semut dari Bengkuang

Tpenguapan (°C)	pH	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Kadar Sukrosa (%)
90	5	5,0157	1,3238	77,80
	6	4,8208	1,7644	79,55
	7	5,2195	1,9744	80,46
97	5	4,2678	1,4079	78,20
	6	3,6197	1,2245	80,19
	7	3,4511	1,9302	80,89
103	5	2,6445	1,4933	78,07
	6	2,9005	1,8113	80,82
	7	2,6456	2,0462	81,54
110	5	2,4266	1,4111	78,37
	6	2,2215	1,9027	80,33
	7	2,2556	2,1274	82,07