

**LAMPIRAN A**  
**DATA PENGAMATAN**

**Tabel A.1** Data Produk pada Pembuatan Sirup Glukosa

pH	T (°C)	Berat (g)				% Yield
		Bengkuang	Nira	Nira Hidrolisis	Produk	
3	90	1500	1005,3	944,6	129,3	8,62
	97	1500	1008,3	942,2	127,5	8,50
	103	1500	1006,5	940,2	124,8	8,32
	110	1500	1005,3	937,8	120,8	8,05
4	90	1500	1004,8	947,2	133,4	8,89
	97	1500	1002,3	945,6	129,0	8,60
	103	1500	1005,3	943,6	126,9	8,46
	110	1500	1005,3	940	125,6	8,37
5	90	1500	1004,5	948,2	131,2	8,75
	97	1500	1004,3	942,5	128,0	8,53
	103	1500	1004,8	938,8	125,0	8,33
	110	1500	1005,8	935,6	121,3	8,09

**Tabel A.2** Data Kondisi Proses Pembuatan Sirup Glukosa

pH Awal Nira	V HCl (ml)	pH Hidrolisis		Hidrolisis		Penguapan	
		Sebelum	Sesudah	T (°C)	t (menit)	T (°C)	t (menit)
6	12		4			90	48
6	12	3	4			97	35
6	13		4			103	32
6	13		4			110	30
5	4		5			90	65
5	5	4	5	60	20	97	49
5	6		5			103	43
5	6		5			110	42
6	3		6				
6	2	5	6			97	56
6	3		6			103	51
6	3		6			110	42
6	3		6			110	42

**Tabel A.3** Data Analisis Sirup Glukosa

pH Hidrolisis	T Penguapan (°C)	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Densitas (g/ml)	Indeks Bias	Kadar Glukosa (%)
3	90	60,40	0,58	1,3750	1,3786	35,0000
	97	28,00	0,56	1,4060	1,4018	52,8462
	103	15,00	0,70	1,4180	1,4127	61,2308
	110	14,24	1,05	1,4200	1,4135	61,8462
4	90	88,00	0,63	1,2400	1,3618	22,0769
	97	38,24	0,76	1,3460	1,3912	44,6923
	103	21,00	0,92	1,3940	1,4085	58,0000
	110	28,00	1,16	1,3900	1,4092	58,5385
5	90	70,80	0,54	1,3142	1,3649	24,4615
	97	30,12	0,74	1,3920	1,4000	51,4615
	103	13,41	0,84	1,4240	1,4128	61,3077
	110	12,65	0,78	1,4000	1,4085	58,0000

**Tabel A.4** Data Analisis Kadar Air

pH	T (°C)	Berat Sampel (g) W1	Berat Cawan Setelah di Oven (g)	Berat Cawan + Sampel Setelah di Oven (g)	Berat Sampel Setelah di Oven (g) W2	Selisih Berat (g) W3	Kadar Air (b/b)
3	90	2,5	50,5	51,49	0,99	1,51	60,40
	97	2,6	55,5	57,372	1,872	0,728	28,00
	103	2,5	50,4	52,525	2,125	0,375	15,00
	110	2,6	51,4	53,6298	2,2298	0,3702	14,24
4	90	2,5	50,4	50,7	0,3	2,2	88,00
	97	2,5	50,5	52,044	1,544	0,956	38,24
	103	2,5	51,4	53,375	1,975	0,525	21,00
	110	2,5	55,5	57,3	1,8	0,7	28,00
5	90	2,5	51,4	52,13	0,73	1,77	70,80
	97	2,7	50,6	52,4868	1,8868	0,8132	30,12
	103	2,5	50,5	52,6648	2,1648	0,3352	13,41
	110	2,7	55,1	57,4585	2,3585	0,3415	12,65

**Tabel A.5** Data Analisis Kadar Abu

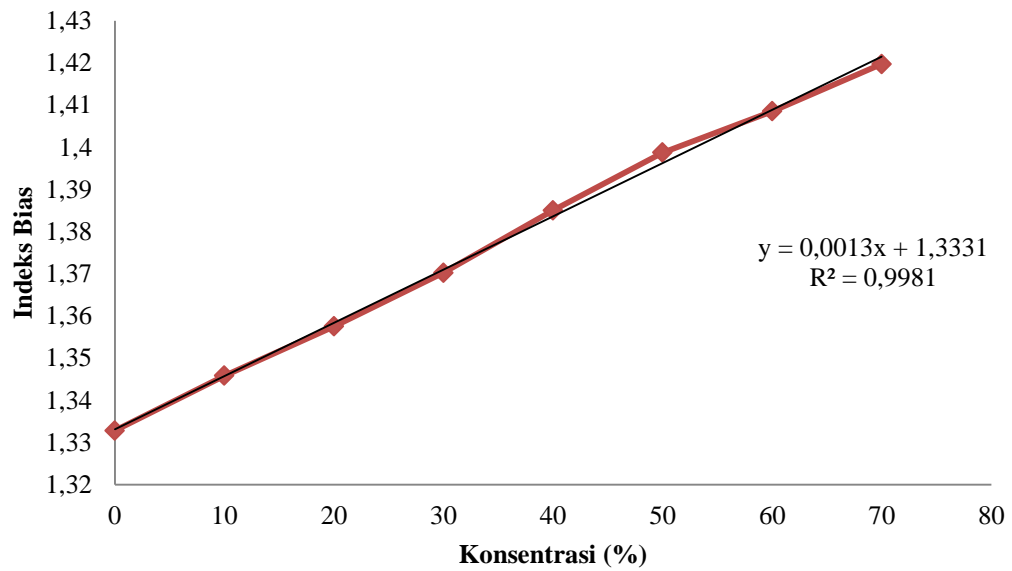
pH	T (°C)	Berat Sampel (g) W1	Berat Krusibel (g)	Berat Abu + Krusibel (g)	Berat Abu (g) W2	Kadar Abu (%)
3	90	2,5	25,5721	25,5865	0,0144	0,58
	97	2,5	13,1447	13,1587	0,0140	0,56
	103	2,9	30,2937	30,3140	0,0203	0,70
	110	2,5	33,6709	33,6972	0,0263	1,05
4	90	2,5	36,9000	36,9157	0,0157	0,63
	97	2,5	20,9491	20,9681	0,0190	0,76
	103	2,5	25,5720	25,5950	0,0230	0,92
	110	3	33,6395	33,6744	0,0349	1,16
5	90	2,5	30,2821	30,2957	0,0136	0,54
	97	2,5	30,3086	30,3271	0,0185	0,74
	103	2,7	33,5390	33,5617	0,0227	0,84
	110	3,1	37,4431	37,4674	0,0243	0,78

**Tabel A.6** Data Analisis Densitas Sirup Glukosa

pH	T (°C)	Berat Piknometer Kosong	Volume Piknometer	Berat Piknometer + sampel	Berat Sampel	Densitas Sampel
3	90	32,7795	24,1394	65,9712	33,1917	1,375
	97			66,7195	33,9400	1,406
	103			67,0092	34,2297	1,418
	110			67,0574	34,2779	1,420
4	90	32,7795	24,1394	62,7124	29,9329	1,240
	97			65,2711	32,4916	1,346
	103			66,4298	33,6503	1,394
	110			66,3333	33,5538	1,390
5	90	32,7795	24,1394	64,5035	31,7240	1,314
	97			66,3815	33,6020	1,392
	103			67,1540	34,3745	1,424
	110			66,5747	33,7952	1,400

**Tabel A.7** Data Kurva Standar Analisis Kadar Glukosa

Konsentrasi (%) X	Indeks Bias Y
0	1,3328
10	1,3458
20	1,3575
30	1,3702
40	1,3850
50	1,3987
60	1,4085
70	1,4197

**Gambar A.1** Kurva Standar Glukosa