

**LAMPIRAN C  
GAMBAR PENELITIAN**



**Pencucian dan Pengupasan Kulit Biji Nangka**



**Perendaman dengan Natrium Metabisulfit**



**Proses Perebusan Biji Nangka**



**Biji Nangka Sebelum Dikeringkan/dioven**



**Pengeringan dengan Suhu 70°C**



**Pengeringan dengan Suhu 80°C**



**Pengeringan dengan Suhu 90°C**



**Biji Nangka Kering Sebelum Dihaluskan**



**Minuman Serbuk Instan Biji Nangka**



Proses Analisis Kadar Air Minuman Serbuk Instan Biji Nangka



Proses Analisis Kadar Abu



Proses Analisis pH



Proses Analisis Kelarutan



Residu Sebelum Dikeringkan



Residu Setelah Dikeringkan



Proses Analisis Kadar Vitamin C dengan Menggunakan Titrasi Iod

