

LAMPIRAN A DATA- DATA

A.1 Data Pengamatan

Tabel 3. Perlakuan dan Pengamatan Penelitian Pembuatan *Bioethanol*

No.	Perlakuan	Pengamatan
1.	Persiapan alat dan bahan	Buah buni 1000 gr, air 3000 ml, <i>Saccharomyces cereviceae</i> 75 gr
2.	Pencucian, pembレンダーan dan preparasi sampel	Buah buni dalam bentuk slurry, berwarna merah muda
3.	Pencampuran slury buah buni perbandingan bahan baku 1000 gr dengan 3000 ml air (1 : 3) dan penambahan 75 gram <i>saccharomyces cereviscae</i> , mensterilisasi sampel menggunakan autoclave	Setelah di sterilisasi slury buah buni berwarna merah muda dengan sedikit endapan
4.	Proses fermentasi menggunakan shacker	Sampel terhomogenkan
5.	Pengambilan sampel hari kedua, ketiga, keempat, kelima dan keenam, langsung mendistilasi sampel perharinya	Warna sampel menjadi kecoklatan, makin hari semakin berwarna coklat pekat, berbau asam ciri khas buah buni, dengan sedikit endapan
6.	Analisa indeks bias, pH, berat jenis dan warna	Sampel sudah menjadi produk yaitu <i>bioethanol</i> , berwarna bening, tidak ada endapan, sedikit berbau asam, dan terasa dingin jika dipegang.

A.2 Tabel Data Pengamatan

Tabel 4. Hasil analisa Indeks Bias

Lama Fermentasi (hari)	Indeks Bias
2	1,34133
3	1,34233
4	1,34407
5	1,34503
6	1,34433

Tabel 5. Hasil analisa Berat Jenis

Lama Fermentasi (hari)	Berat Jenis (Kg/L)
2	0,45
3	0,58
4	0,72
5	0,78
6	0,79

Tabel 6. Hasil Analisa Derajat Keasaman

Lama Fermentasi (hari)	pH
2	4
3	4
4	4
5	4
6	5

Tabel 7. Hasil Analisa Kromatografi Gas

Lama Fermentasi (hari)	Kromatografi Gas
2	32,50
3	36,80
4	42,98
5	57,42
6	36,79

