

### LAMPIRAN III DOKUMENTASI PENELITIAN

Proses Pembuatan Sirup Glukosa Dari Buah Sawo (*Manilkara zapota*) dengan Metode Hidrolisis Menggunakan Katalis Asam Sitrat.



1. Menyiapkan buah sawo yang akan digunakan.



2. Mengambil daging buah sawo.



3. Memblender daging buah sawo.



4. Menyaring sari buah sawo.



5. Melakukan proses hidrolisis selama 1 jam dengan menambahkan katalis asam sitrat.



6. Setelah proses hidrolisis, sirup glukosa dinetralkan menggunakan kapur sirih sampai pH netral, lalu menyaring endapan yang terbentuk.



8. Melakukan proses evaporasi vakum  
Selama 1 jam yang bertujuan untuk menguapkan air yang masih terkandung di dalam sirup glukosa, sehingga sirup glukosa yang dihasilkan lebih pekat.



9. Hasil dari sirup glukosa yang telah Dipekatkan.



10. Melakukan analisa kadar air sirup glukosa dengan menggunakan metode oven pengering sampai suhu 105°C.



11. Melakukan analisa kadar abu dalam furnace hingga suhu 550-600°C.



12. Melakukan analisa kadar glukosa,  
Persiapan bahan yang diperlukan.



13. Menimbang sampel  $\pm 5$ gr.



14. Menambahkan 200 ml HCl 3%.



15. Memanaskan larutan dengan pemanas tegak selama 2 jam.



16. Mendinginkan larutan dengan wadah berisi es.



17. Menetralkan larutan tersebut dengan menambahkan NaOH 30%, setelah pH larutan netral, diasamkan sedikit menggunakan  $\text{CH}_3\text{COOH}$  3%.



18. Mengencerkan larutan dalam labu ukur 500 ml dengan aquadest sampai tanda batas.



19. Memipet 10 ml larutan ke dalam Erlenmeyer, lalu menambahkan 15 ml aquadest dan 25 ml larutan luff school.



20. Memanaskan larutan sampai mendidih selama 10 menit.



21. Mendinginkan larutan dengan wadah berisi es.



22. Menambahkan 15 ml KI 20%, 25 ml  $\text{H}_2\text{SO}_4$  25%, dan 3 tetes indikator amilum.



23. Melakukan titrasi menggunakan larutan natrium tiosulfat 0,1 N.



24. Perbedaan sebelum dan sesudah titrasi.



25. Uji organoleptik kesukaan (uji hedonik)