

**LAMPIRAN 1**  
**TABEL DATA HASIL ANALISIS**

**Analisis Titrasi**

**Tabel 11.** Hasil Titrasi Hidrolisis Tepung Tapioka dengan Variasi Konsentrasi Katalis HCl

Waktu (menit)	Volume Titran Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> (ml) (b)			
	0,01 N	0,1 N	0,3 N	0,5 N
15	24,9	24,6	25,8	25,4
30	24,7	24,5	25,6	25,4
45	24,3	24,3	25,5	25,1
60	24,1	24,3	25,3	24,9
75	24	23,1	25,2	24,5

**Tabel 12.** Hasil Titrasi Hidrolisis Tepung Tapioka dengan Variasi Temperatur Hidrolisis Konsentrasi Katalis 0,1 N HCl Optimum

Waktu (menit)	Volume Titran Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> (ml) (b)			
	60°C	70°C	80°C	90°C
15	25,8	25,6	25,1	24,7
30	25,5	25,5	24,9	24,5
45	25,4	25,3	24,8	24,4
60	25,3	25,1	24,7	24,2
75	25,2	24,9	24,5	24,1

**Tabel 13.** Selisih Volume Blanko dan Volume Titran Variasi Konsentrasi HCl

Volume blanko (ml Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) <i>a</i>	Waktu (menit)	<i>a-b</i> (ml Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )			
		0,01 N	0,1 N	0,3 N	0,5 N
29,8	15	4,9	5,2	4	4,4
	30	5,1	5,3	4,2	4,4
	45	5,5	5,5	4,3	4,7
	60	5,7	5,5	4,5	4,9
	75	5,8	6,7	4,6	5,3

**Tabel 14.** Selisih Volume Blanko dan Volume Titran Variasi Temperatur Hidrolisis

Volume blanko (ml Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) <i>a</i>	Waktu (menit)	<i>a-b</i> (ml Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )			
		60°C	70°C	80°C	90°C
29,8	15	4	4,2	4,7	5,1
	30	4,3	4,3	4,9	5,3
	45	4,4	4,5	5	5,4
	60	4,5	4,7	5,1	5,6
	75	4,6	4,9	5,3	5,7