

## LAMPIRAN

### Lampiran I. Prosedur pembuatan manisan kering belimbing wuluh

1. Bersihkan belimbing wuluh.
2. Panaskan air sampai mendidih dengan 50°C dengan air 1000 ml.
3. Larutkan gula pada air mendidih
4. Rendam belimbing wuluh pada larutan gula
5. Hasil kemudian di keringkan dengan oven

### Lampiran II. Gambar Tabel

Tabel 2.1 Kandungan zat gizi belimbing wuluh tiap 100 gram

Komponen	Jumlah
Energi (CAL)	36 cal
Karbohidrat (gr)	8,8 gr
Protein (gr)	0,4 gr
Vitamin C (mg)	35 mg
Calcium (mg)	3g mg
Fospor (mg)	12 mg
Zat Besi (Fe)	1,1 mg
Vitamin A	170 SI
Vitamin B1	0,03 mg
Lemak	0,4 gr

Tabel 2.2 Kandungan Asam Organik Buah Belimbing Wuluh

Asam Organik	Jumlah (meq asam/100 g total padatan)
Asam asetat	1,6 – 1,9
Asam sitrat	92,6 – 133,8
Asam format	0,4 – 0,9
Asam laktat	0,4 – 1,2

Asam oksalat	5,5 – 8,9
Sedikit asam malat	-

Tabel 3.4 Bahan formulasi dan konsumsi belimbing wuluh

Bahan Formulasi	Komposisi		
	G1	G2	G3
Sukrosa	100 ml	300 ml	500 ml
Air	1000 ml	1000 ml	1000 ml
Asam Sitrat	0,5 gram	0,5 gram	0,5 gram
belimbing wuluh	1 kg	1 kg	1 kg

Tabel 3.5 Rancangan acak lengkap dengan desain faktorial 1x1

<b>Konsentrasi</b>			
<b>Gula (G)</b>	<b>Lama Pengeringan (L)</b>		
	P1	P2	P3
<b>G1</b>	G1P1	G1P2	G1P3
<b>G2</b>	G2P1	G2P2	G2P3
<b>G3</b>	G3P1	G3P2	G3P3

Table 4.1 Gambar hasil Vitamin C dan kadar air

Sample	Analisis	
	Kadar air	Vitamin c
G1	47,43	0,017
G2	30,10	0,007
G3	45,57	0,004

Tabel 4.3 Hasil rasa dari manisan kering manisan belimbing wuluh

Skala kesukaan	Konsentrasi manisan belimbing wuluh						
		G1		G2		G3	
	Skor	Panelis	%	Panelis	%	panelis	%
Amat tidak suka	1	4	13.3	6	20.0	5	14.4
Tidak suka	2	9	30.0	3	12.3	-	-
Cukup Suka	3	10	56.7	9	30.0	-	-
Suka	4	3	12.3	10	33.3	12	40.0
Sangat suka	5	4	13.3	12	40.0	13	46.7
	<b>Total</b>	30	100	30	100	30	100

Tabel 4.4 Hasil Warna dari Manisan Kering Belimbing Wuluh

Skala kesukaan	Konsentrasi manisan belimbing wuluh						
		G1		G2		G3	
	Skor	Panelis	%	Panelis	%	panelis	%
Amat tidak Suka	1	1	3.3	-	-	1	3,3
Tidak suka	2	13	43.3	-	-	12	40.0
Cukup Suka	3	10	33.3	18	60.0	17	56,7

Suka	4	4	13.3	4	13.3	16	53.3
Sangat suka	5	2	4.4	8	43.3	-	-
	<b>Total</b>	30	100	30	100	30	100

Tabel 4.5 Hasil Tekstur Dari Manisan Kering Belimbing Wuluh

Skala kesukaan	Subtitusi manisan belimbing wuluh						
		G1		G2		G3	
	Skor	Panelis	%	Panelis	%	panelis	%
Amat tidak Suka	1	1	3.3	-	-	-	-
Tidak suka	2	5	14,4	3	12.3	-	-
Cukup Suka	3	5	14.4	-	-	-	-
Suka	4	-	-	10	33,3	14	46.7
Sangat suka	5	19	63.3	17	56,7	16	53,3
	<b>Total</b>	30	100	30	100	30	100

Tabel 4.6 Hasil aroma dari Manisan Kering Belimbing Wuluh

Skala kesukaan	Subtitusi manisan belimbing wuluh						
		G1		G2		G3	
	Skor	Panelis	%	Panelis	%	panelis	%
Amat tidak Suka	1	2	6,7	3	10,0	2	6,7
Tidak suka	2	3	10.0	3	10,0	2	6,7
Cukup Suka	3	-	-	3	10,0	13	43,3
Suka	4	10	33.3	10	33,3	-	-
Sangat suka	5	15	50.0	11	36,7	13	43,3
	<b>Total</b>	30	100	30	100	30	100

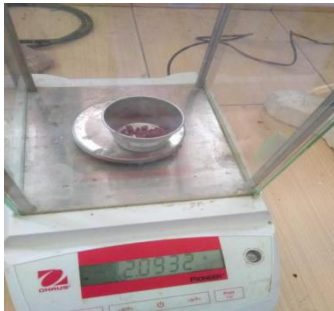
### LAMPIRAN III. GAMBAR



Gambar 1. Buah belimbing wuluh



Gambar 2. Penimbangan pada kadar air



Gambar 3. Penimbangan sampel



Gambar 4. Pengaturan suhu dan waktu



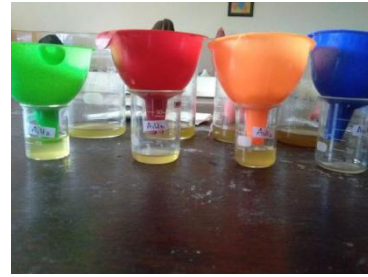
Gambar 5. Pengovenan



Gambar 6. Proses desikator



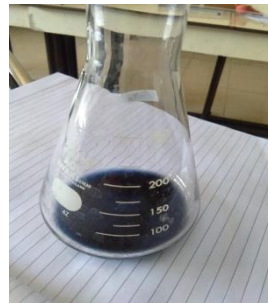
Gambar 7. Proses penambahan amilum



Gambar 8. Proses penyaringan



Gambar 9. Proses titrasi



Gambar 10. Hasil