

## **LAMPIRAN**

### **Lampiran 1. Prosedur pembuatan ekstrak Umbi Bit**

#### **1.1 Prosedur Pembuatan ekstrak Umbi Bit**

1. Bersihkan umbi bit dari kulit bit
2. Bersihkan umbi bit
3. Potong kecil-kecil setelah itu blender
4. Kemudian saring dengan menggunakan saringan kain
5. Hasil saringan kemudian dipanaskan dengan suhu 80°C kemudian diaduk

#### **1.2 Prosedur pembuatan permen jelly**

1. Hasil ekstrak umbi bit kemudian ditambahkan karagenan, sukrosa, dan kayu manis
2. Kemudian dipanaskan dengan menggunakan suhu api 80°C
3. Kemudian diaduk sampai mengental
4. Kemudian dicetak
5. Kemudian didinginkan dengan suhu ruang

#### **1.3 Analisis Kadar Air**

1. Cawan porselen disterilkan dalam Oven selama 1 jam dengan suhu 105°C. Kemudian didinginkan selama 15 menit dan ditimbang beratnya (A gram).
2. Sampel ditimbang sebanyak 2 gram dan ditaruh dalam cawan porselen yang telah diketahui beratnya (B gram). Sampel dalam porselen ini

kemudian dikeringkan dalam oven pada suhu 105°C sampel konstan selama 3 jam, selanjutnya didinginkan dalam desikator selama 15 menit dan ditimbang (C gram)

3. Penimbangan ini diulang sampai diperoleh berat yang konstan.

$$\text{Kadar Air} = \frac{(B-C)}{(B-A)} \times 100$$

Dimana :

A = Berat kering cawan (gr)

B = Berat kering cawan dan sampel awal (gr)

C = Berat kering cawan dan sampel setelah dikeringkan (gr)

#### **1.4 Warna Konica Minolta (2013)**

Pengukuran warna sampel terdiri atas pengukuran warna secara langsung menggunakan *chromameter* yaitu diawali dengan tahap kalibrasi alat. Tahap kalibrasi alat dilakukan dengan menempatkan kepala optik secara vertikal diatas plat putih standar dengan bagian belakang plat menghadap ke sumber cahaya. Plat putih standar memiliki nilai L=90.45; a=1.32; dan b=-4.15.

## Lampiran 2. Data Pengamatan

### 2.1 Gambar



Gambar proses pembuatan



Gambar proses pendinginan



Gambar permen jelly bit



Gambar penimbangan sampel



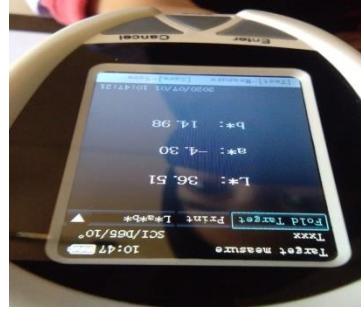
Gambar analisis kadar air



Gambar proses desikator




Gambar proses analisis warna



Gambar hasil analisis warna

## 2.2 Kadar air dan Warna L\*a\*b



**LABORATORIUM TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**  
**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO**  
 Jalan H.M.Ridwan Gelan No. 250 Candi, Sidoarjo, Telp. 031-8921938

**LAPORAN HASIL UJI**

Nomor : E6/039/04.00.01/KET/VIII/2020  
 Tanggal Pengetahuan : 14 Juli 2020  
 Nama : Puji Putri Lesiani  
 Sampel : Permen Jeli  
 Tanggal Penerimaan Sampel : 07 Juli 2020  
 Tanggal Pengujian : 08 Juli 2020

Hasil Pengujian:

No	Kode Sampel	Parameter Uji	Satuan	Hasil								
				Simple	Duplo	Tripla	Quadruplo	Quintuplo	Sextuplo	Septuplo	Octuplo	Nonuplo
1	BK 2%	Kadar Air	%	21,02	19,57	19,80	19,51	18,21	19,82	19,82	20,73	20,72
		Warna		L=42,86 a=-2,18 b=0,97	L=43,85 a=-3,14 b=0,70	L=44,11 a=-2,22 b=0,91	L=42,56 a=-0,13 b=0,65	L=42,38 a=-2,44 b=0,92	L=42,70 a=-3,15 b=0,76	L=41,56 a=-4,06 b=0,81	L=42,46 a=-3,29 b=0,74	L=41,86 a=-3,04 b=0,86
2	BK 4%	Kadar Air	%	19,12	20,14	21,13	20,62	19,85	21,00	20,73	20,57	22,08
		Warna		L=45,73 a=-2,17 b=1,05	L=46,29 a=-3,15 b=1,07	L=42,98 a=-2,36 b=0,81	L=43,26 a=-3,07 b=0,98	L=44,48 a=-3,08 b=1,08	L=45,10 a=-2,37 b=0,84	L=46,38 a=-3,46 b=0,92	L=45,04 a=-2,99 b=0,97	L=46,58 a=-2,00 b=0,97





LABORATORIUM TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO  
Jalan H.M.Ridwan Gelam No. 250 Candi, Sidoarjo Telp. 031-8921938

3	BK	Kadar Air	15,02	12,71	12,58	13,92	13,92	13,91	16,37	13,90	16,16
	6%	Warna	L=42,62 a=-1,72 b=0,11	L=43,30 a=-2,21 b=0,02	L=41,28 a=-1,02 b=0,67	L=41,73 a=-0,91 b=0,02	L=42,21 a=-2,71 b=0,04	L=42,36 a=-2,22 b=0,07	L=43,08 a=-1,85 b=0,16	L=42,51 a=-1,42 b=0,28	L=43,78 a=-0,06 b=0,13

**Keterangan:**  
Hasil uji hanya berlaku untuk sampel tersebut di atas

Sidoarjo, 11 Mei 2020  
Kepala Laboratorium  
Syarif Ramechuan S.TP. MP

