

LAMPIRAN 1

CARA KERJA PENGUJIAN FISIKOKIMIA

1.1. Cara Kerja Pengujian Total Padatan Terlarut

1. Ujung depan refraktometer diarahkan ke sumber cahaya. Fokus pembacaan skala diatur sehingga diperoleh pembacaan skala dengan jelas.
2. Penyesuaian nol: Pelat penutup dibuka dan ditetaskan satu atau dua tetes air suling pada prisma. Pelat penutup ditutup dan ditekan ringan, kemudian sekrup koreksi disesuaikan untuk membuat terang/gelap batas bertepatan dengan garis nol.
3. Pelat penutup dibuka dan permukaan prisma dibersihkan dengan tisu, kemudian sampel sari buah pala ditetaskan pada permukaan prisma. Tutup pelat penutup dan dilakukan pembacaan skala sesuai batas terang dan gelap.
4. Setelah pengukuran, permukaan prisma dan pelat penutup dibersihkan.

1.2. Cara Kerja Pengujian Total Asam

1. Sampel sari buah pala diukur sebanyak 5 mL dengan pipet volume.
2. Sampel sari buah pala dituangkan ke dalam labu takar 50 mL.
3. Penambahan akuades hingga garis batas.
4. Homogenisasi
5. Sampel sari buah pala diambil sebanyak 10mL dan dimasukkan ke dalam erlenmeyer. Kemudian ditambahkan 2-3 tetes indikator PP 1%.
6. Sampel sari buah pala tersebut dititrasi dengan NaOH 0,1 N sampai warna merah muda stabil selama 30 detik

1.3. Cara Kerja Pengukuran pH

Pengukuran pH sampel dilakukan dengan menggunakan pH meter adalah sebagai berikut:

1. Diatur *test mode selective* pada posisi pH.
2. Diatur knop pengatur suhu disesuaikan dengan suhu sampel yang akan diukur.
3. Bagian elektroda pH meter dimasukkan dalam larutan *buffer* untuk dikalibrasi.
4. Elektroda pH meter dibilas dengan akuades, kemudian dikeringkan dengan tisu.
5. Elektroda dimasukkan ke dalam sampel yang akan diuji.
6. Pencatatan angka yang tertera pada layar pH meter setelah keadaan konstan.

1.4. Cara Kerja Pengujian Persentase Pengendapan

1. Sampel sari buah pala diukur sebanyak 15 ml menggunakan gelas ukur.
2. Sampel sari buah pala tersebut dituangkan ke dalam tabung reaksi alas datar yang telah dibilas dengan air panas.
3. Sampel yang telah dituang dalam tabung reaksi alas datar ditutup rapat dengan aluminium foil.
4. Tabung reaksi dimasukkan dalam refrigerator.
5. Pengendapan (%) dihitung berdasarkan perbandingan tinggi endapan (X) yang terbentuk pada dasar tabung reaksi alas datar dengan tinggi cairan pada tabung (Y)

$$\text{Pengendapan (\%)} = \frac{\text{tinggi endapan (X)}}{\text{tinggi cairan (Y)}} \times 100\%$$

1.5. Cara Kerja Pengukuran Viskositas

1. Perangkaian alat viskosimeter dan pemasangan *spindle* dengan ukuran 61.
2. Penyiapan sampel sari buah pala sebanyak 500 mL ke dalam beaker glass.
3. Pencelupan *spindle* sampai tanda batas dan sampai alat menyentuh dasar beaker glass.
4. Pengaturan kecepatan viskosimeter dan penekanan tombol ON.
5. Pembacaan viskositas sampel (satuan Cp).

LAMPIRAN 2

KUESIONER Uji ORGANOLEPTIK SARI BUAH PALA

KUESIONER

Nama :
 Tanggal :
 Produk : Sari Buah Pala
 Metode : Uji Kesukaan
 Pengujian : **Kenampakan**

Di hadapan saudara disajikan 8 sampel sari buah pala dengan kode yang berbeda, Saudara diminta untuk memberikan skor pada kolom yang disediakan untuk setiap sampel berdasarkan kesukaan saudara terhadap parameter yang dinilai. Skala nilai 1-9 menunjukkan parameter kesukaan dengan keterangan sebagai berikut:

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 = sangat amat tidak suka | 6 = agak suka |
| 2 = sangat tidak suka | 7 = suka |
| 3 = tidak suka | 8 = sangat suka |
| 4 = agak tidak suka | 9 = sangat amat suka |
| 5 = netral | |

Kode	Skor
726	
249	
573	
371	
942	
603	
184	
620	

Komentar :

.....

.....

.....

KUESIONER

Nama :
 Tanggal :
 Produk : Sari Buah Pala
 Metode : Uji Kesukaan
 Pengujian : **Warna**

Di hadapan saudara disajikan 8 sampel sari buah pala dengan kode yang berbeda, Saudara diminta untuk memberikan skor pada kolom yang disediakan untuk setiap sampel berdasarkan kesukaan saudara terhadap parameter yang dinilai. Skala nilai 1-9 menunjukkan parameter kesukaan dengan keterangan sebagai berikut:

1 = sangat amat tidak suka	6 = agak suka
2 = sangat tidak suka	7 = suka
3 = tidak suka	8 = sangat suka
4 = agak tidak suka	9 = sangat amat suka
5 = netral	

Kode	Skor
201	
435	
832	
395	
819	
360	
193	
503	

Komentar :

.....

.....

.....

KUESIONER

Nama :
 Tanggal :
 Produk : Sari Buah Pala
 Metode : Uji Kesukaan
 Pengujian : **Rasa**

Di hadapan saudara disajikan 8 sampel sari buah pala dengan kode yang berbeda, Saudara diminta untuk memberikan skor pada kolom yang disediakan untuk setiap sampel berdasarkan kesukaan saudara terhadap parameter yang dinilai. Skala nilai 1-9 menunjukkan parameter kesukaan dengan keterangan sebagai berikut:

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 = sangat amat tidak suka | 6 = agak suka |
| 2 = sangat tidak suka | 7 = suka |
| 3 = tidak suka | 8 = sangat suka |
| 4 = agak tidak suka | 9 = sangat amat suka |
| 5 = netral | |

Kode	Skor
935	
421	
764	
692	
351	
063	
852	
104	

Komentar :

.....

.....

.....

KUESIONER

Nama :
 Tanggal :
 Produk : Sari Buah Pala
 Metode : Uji Kesukaan
 Pengujian : **Aroma**

Di hadapan saudara disajikan 8 sampel sari buah pala dengan kode yang berbeda, Saudara diminta untuk memberikan skor pada kolom yang disediakan untuk setiap sampel berdasarkan kesukaan saudara terhadap parameter yang dinilai. Skala nilai 1-9 menunjukkan parameter kesukaan dengan keterangan sebagai berikut:

1 = sangat amat tidak suka	6 = agak suka
2 = sangat tidak suka	7 = suka
3 = tidak suka	8 = sangat suka
4 = agak tidak suka	9 = sangat amat suka
5 = netral	

Kode	Skor
953	
385	
381	
534	
936	
695	
294	
169	

Komentar :

.....

.....

.....