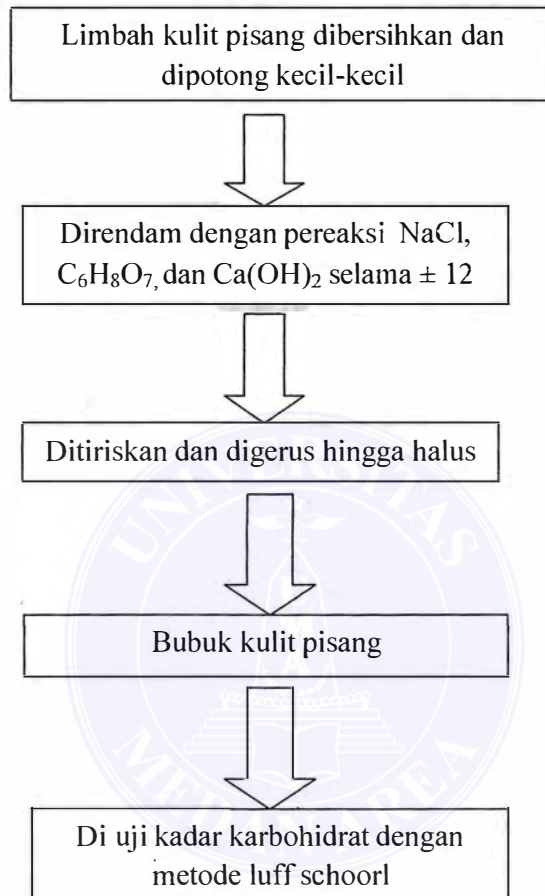


DAFTAR PUSTAKA

- Anonim , K., 1983, Tumbuhan berguna Indonesia, Jilid I, Yayasan Wana Jaya, Jakarta.
- Basri, R., 2003, Aneka Produk Olahan Pisang, Cetakan ke Sembilan, Penebar Swadaya, Jakarta
- De Man J., 1997. Kimia Makanan, Edisi kedua Penerbit ITB. Bandung
- Eni S, 2005. Kalsium Hidroksida Sebagai Pengawet Makanan, Penerbit Buku Ilmu Pangan, Jakarta
- Fennema, 1996. Pencolatan Karamelisasi Dari Larutan Sukrosa, PT. Asdi Mahasatya, Jakarta
- Gaspersz, V., 1992. Metode Perancangan Percobaan, Penerbit CV. Armico, Bandung
- Girard, J.P., 1992. Technology of Meat and Meat Products, Ellis Horwood, New York
- Hartoyo , N.W., 1987. Teknologi Pengawetan Pangan, Cetakan ke 3, UI Press, Jakarta
- Hobart, H.W., 1988, Instrumental Methods of Analysis, 7th ed, Wadsworth Publishing Company, California.
- Ketaren, S., 1986, Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, UI-Press, Jakarta.
- Kopkhar, SM, 1990, Konsep Dasar Kimia Analitik, Penerbit UI Press, Jakarta.
- Kuswandi, 2007. Reaksi Maillard Pada Reaksi Pembentukan Browning, Buku Ilmu Pangan, Jakarta
- Maga, J.A. 1987, Smoke in Food Processing, CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.
- Palungkun, 2003. Struktur dan Karakteristik Tanaman Pisang, PT Penerbit Djembatan, Jakarta
- Panshin, A.J., 1950, Forest Product, Their Sources, Production and Utilization, McGraw Hill Inc., 46-51, 251-253, 263-266..
- Widodo , K.A., 1987. Ilmu Pangan, Terjemahan Hari Purnomo dan Adyono, UI Press, Jakarta.

SKEMA PENGOLAHAN LIMBAH KULIT PISANG



Lampiran II

Tabel 1. Data Rata-rata Kadar Karbohidrat Tepung Kulit Pisang

No.	Pereaksi	Konsentrasi (perlakuan)			Total	Rata-Rata
		2%, 8%	4%,	6%,		
1.	Garam	16,95 17,45	17,31	17,47	69,11	17,27
2.	Kalsium hidroksida	33,57 33,90**	33,76	33,84	135,07	33,76
3.	Asam sitrat	19,63 11,01*	16,45	13,36	60,45	15,11
4.	Kontrol	15,30 16,40	18,50	16,15	66,35	16,58
		Total			330,98	82,72

$$Fk = \frac{\sum x_{ij}^2}{n} = \frac{(\text{grand total})^2}{(\text{jumlah seluruh data})} = \frac{330,98^2}{16} = 6846,73$$

$$Jk \text{ total} = \sum x_{ij}^2 - f_k = (16,95)^2 + (17,31)^2 + (17,40)^2 + (17,45)^2 + (33,57)^2 + (33,76)^2 + (33,84)^2 + (33,90)^2 + (19,63)^2 + (16,45)^2 + (13,36)^2 + (11,01)^2 + (15,30)^2 + (18,50)^2 + (16,15)^2 + (16,40)^2 - 6846,73 = 7816,94 - 6846,73 = 970,21$$

$$Jk \text{ perlakuan} = \frac{(\sum Ti)^2}{\text{ulangan}} - f_k = \frac{69,11^2 + 135,07^2 + 60,45^2 + 66,35^2}{4} - f_k = 7769,15 - 6846,73 = 922,42$$

$$\begin{aligned} Jk \text{ galat} &= jk \text{ total} - jk \text{ perlakuan} \\ &= 970,21 - 922,42 \\ &= 47,79 \end{aligned}$$

Tabel 2. Hasil Uji Anova

Some of variants	Db	Jk	Kt	F. hitung	F. total 0.05
Perlakuan	3	922,42	307,47	77,25**	3,24
Error/galat	2	47,79			
16 Total	15				

Lampiran III

Perhitungan Persentase Kadar Karbohidrat menurut Luff Schoorl

$$\text{Kadar karbohidrat (\%)} = \frac{FP \times w \times 0,9}{W_1} \times 100 \%$$

Keterangan :

Fp = Faktor pengenceran

W = Glukosa yang terkandung dalam Natrium tiosulfat (mg)

W1 = Bobot sampel

Kadar karbohidrat tepung kulit pisang dengan pereaksi asam sitrat 2 %

$$W = 3,008 \text{ gr}$$

$$V \text{ blanko} = 24,80 \text{ ml}$$

$$V \text{ contoh} = 19,40$$

$$N \text{ Tiosulfat} = 0,0992$$

$$V \text{ tiosulfat } 0,1 = \frac{(24,80 - 19,40) \times 0,0992}{0,1} = 5,3568$$

$$\text{Glukosa } 5,3568 \text{ ml} = 12,2 + (0,3568 \times 25) = 13,092 \text{ mg}$$

$$\text{kadar karbohidrat asam sitrat 2 \%} = \frac{50 \times 13,092 \times 0,9}{3,0008 \times 1000} = 19,63 \%$$

Lampiran IV

Tabel 3. Penetapan Gula Menurut Luff Schoorl

Na ₂ S ₂ O ₃ , 0,1 N ml	Glukosa, Fruktosa Gula inverse (mg)	Laktosa (mg)	Maltose (mg)
1	2,4	3,6	3,9
2	4,8	7,3	7,8
3	7,2	11,0	11,7
4	9,7	14,7	15,6
5	12,2	18,4	19,6
6	14,7	22,1	23,5
7	17,2	25,8	27,5
8	19,8	29,5	31,5
9	22,4	33,2	35,5
10	25,0	37,0	39,5
11	27,6	40,8	43,5
12	30,3	44,6	47,5
13	33,0	48,6	51,6
14	35,7	52,2	55,7
15	38,5	56,0	59,8
16	41,3	59,9	63,9
17	44,2	63,8	68,0
18	47,1	67,7	72,2
19	50,0	71,1	76,5
20	53,0	75,1	80,9
21	56,0	79,8	85,4
22	59,1	83,9	90,0
23	62,2	88,0	94,6