

Lampiran 1.

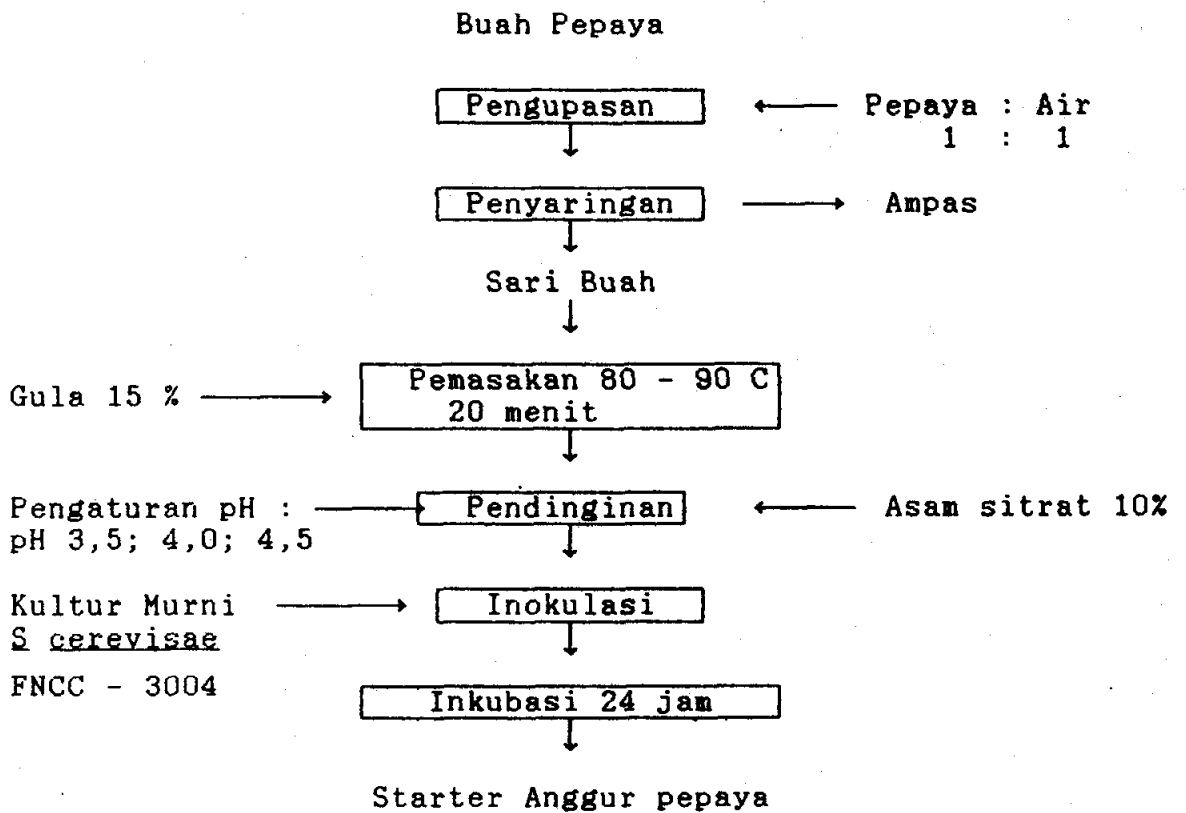


Diagram Alir Pembuatan Starter Anggur Pepaya

Pembuatan Starter Anqqur Pepaya :

Buah pepaya yang mempunyai tingkat kemasakan optimal dicuci terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran - kotoran yang ada serta menekan jumlah mikroorganisme awal. Setelah itu dikupas kulitnya serta biji dibuang kemudian dihancurkan bersama air dengan perbandingan 1 : 1 (b/v). Setelah itu dilakukan proses penyaringan untuk menginaktifkan enzim - enzim yang ada dalam sari buah pepaya serta untuk mengendapkan protein, kemudian dilakukan proses pemanasan dengan ditambahkan gula 15 % (b/v). Setelah proses pemanasan dilakukan proses pendinginan kemudian diatur pH 3,5; 4,0 dan 4,5 dengan menggunakan larutan asam sitrat 10 %. Pembuatan starter pepaya digunakan sari buah pepaya yang diambil sebanyak 10 % dari volume keseluruhan, kemudian dimasukkan kedalam erlenmeyer yang telah steril dan ditutup dengan kapas setelah itu diinokulasi dengan kultur murni Saccharomyces cerevisiae FNCC - 3004 dilakukan secara aseptik. Setelah itu diinkubasi pada suhu kamar selama 24 jam.

Lampiran 2.

Lembar Uji Organoleptik

Tanggal :
Produk yang diuji : Anggur pepaya
Nama panelis :
Metode : Skoring skala garis

Dihadapan saudara disajikan beberapa sampel minuman beralkohol dari buah pepaya. Nyatakan sampai seberapa jauh anda menyukai minuman beralkohol ini dengan memberikan tanda () pada interval garis yang tersedia, semakin kekanan berarti saudara semakin menyukai sampel yang tersedia. Penilaian dilakukan terhadap aroma, rasa dan warna (coret yang tidak perlu) dari anggur pepaya.

Kode

Skala Garis

116

153

304

Sangat tidak
menyukai

Sangat
menyukai

Lampiran 3a. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap kadar alkohol setelah 7 hari fermentasi

Pengaturan pH Awal	Kelompok						Total	Rata
	1	2	3	4	5	6		
P ₁	8,70	8,70	8,86	8,70	8,83	8,70	52,49	8,75
P ₂	7,61	7,61	7,67	7,64	7,61	7,61	45,75	7,63
P ₃	7,10	7,10	7,13	7,10	7,15	7,13	42,71	7,12
Total	23,41	23,41	23,66	23,44	23,58	23,44	140,95	

Lampiran 3b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal terhadap kadar alkohol

SK	db	JK	RJk	F hit	F tab 5%
Kelompok	2	0,0157	$7,85 \cdot 10^{-3}$	2,95	3,33
Perlakuan	5	8,35	1,67	627,82*	4,10
Galat	10	0,0266	$2,66 \cdot 10^{-3}$		
Total	17				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 4a. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap kadar Alkohol anggur pepaya setelah 14 hari Fermentasi

Pengaturan pH Awal	Kelompok						Total	Rata
	1	2	3	4	5	6		
P ₁	9,80	9,83	9,80	9,82	9,80	9,83	58,88	9,81
P ₂	8,30	8,30	8,28	8,30	8,30	8,31	49,79	8,90
P ₃	7,41	7,41	7,44	7,41	7,37	7,41	44,45	7,41
Total	25,51	25,54	25,52	25,53	25,47	25,55	153,12	

Lampiran 4b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH terhadap kadar alkohol anggur pepaya setelah 14 hari fermentasi

SK	db	Jk	RJk	F hit	F tab 5%
Kelompok	2	0,0033	$1,5 \cdot 10^{-3}$	2,14	3,33
Perlakuan	5	17,74	3,548	5068,57*	4,10
Galat	10	$7 \cdot 10^{-3}$	$7 \cdot 10^{-3}$		
Total	17				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran Sa. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap kadar alkohol anggur pepaya Setelah 21 Hari Fermentasi

Pengaturan pH Awal	Kelompok						Total	Rata
	1	2	3	4	5	6		
P ₁	10,31	10,31	10,33	10,31	10,35	10,31	61,92	10,33
P ₂	8,80	8,80	8,80	8,86	8,80	8,83	52,89	8,82
P ₃	7,93	7,93	7,90	7,90	7,93	7,93	47,52	7,92
Total	27,04	27,04	27,03	27,07	27,08	27,07	162,33	

Lampiran Sb. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH Awal Terhadap kadar Alkohol Anggur pepaya selama 21 Hari Fermentasi

SK	db	Jk	RJk	F hit	F tab 5%
Kelompok	2	$7,12 \cdot 10^{-4}$	$3,56 \cdot 10^{-4}$	3,12	3,33
Perlakuan	5	17,64	3,53	30817,35*	4,10
Galat	10	$1,14 \cdot 10^{-3}$	$1,14 \cdot 10^{-4}$		
Total	17				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 6a. Pengaruh pengaturan pH Awal terhadap kadar alkohol anggur pepaya setelah 7 hari pemeraman

Pengaturan pH Awal	Kelompok						Total	
P ₁	10,24	10,29	10,26	10,23	10,24	10,26	61,52	10,25
P ₂	8,68	8,67	8,65	8,67	8,64	8,67	51,98	8,66
P ₃	7,79	7,78	7,79	7,81	7,77	7,77	46,71	7,79
Total	26,71	26,74	26,70	26,71	26,65	26,70	160,21	26,70

Lampiran 6b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal terhadap kadar alkohol anggur pepaya

SK	db	Jk	KT	F hit	F tab 5 %
Kelompok	5	0,0014	0,00028	0,25	3,33
Perlakuan	2	18,7845	9,3923	8385,98*	4,10
Galat	10	0,0112	0,00112		
Total	17				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 7a. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap kadar total asam anggur pepaya

Pengaturan pH Awal	Kelompok						Total	Rata
	1	2	3	4	5	6		
P ₁	0,57	0,62	0,57	0,57	0,57	0,57	3,47	0,57
P ₂	0,90	0,90	0,84	0,90	0,90	0,90	5,34	0,89
P ₃	1,34	1,34	1,22	1,34	1,34	1,34	7,92	1,32
Total	2,81	2,86	2,63	2,81	2,81	2,81	16,73	

Lampiran 7b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal terhadap kadar total asam anggur pepaya

SK	db	Jk	KT	F hit	F tab 5%
Kelompok	5	0,0103	$2,06 \cdot 10^{-3}$	2,12	3,33
Perlakuan	2	1,66	0,83	8555,67*	4,10
Galat	10	0,0097	$9,7 \cdot 10^{-4}$		
Total	17				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 8a. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap pH akhir
anggur pepaya setelah 7 Hari pemeraman

Pengaturan pH Awal	Kelompok						Total	Rata
	1	2	3	4	5	6		
P ₁	4,07	4,05	4,10	4,07	4,08	4,15	24,52	4,09
P ₂	3,89	3,88	3,80	3,85	3,82	3,89	23,13	3,86
P ₃	3,20	3,21	3,20	3,19	3,23	3,17	19,20	3,20
Total	11,16	11,14	11,10	11,11	11,13	11,21	66,85	

Lampiran 8b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal
terhadap pH akhir anggur pepaya

SK	db	JK	KT	F hit	F tab 5 %
Kelompok	5	0,0026	0,00052	0,3171	3,33
Perlakuan	2	2,5377	1,2689	773,71*	4,10
Galat	10	0,00164	0,00164		
Total	17				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 9a. Pengaruh Pengaturan pH Awal Terhadap Warna Tintometer Anggur Pepaya

Pengaturan pH Awal	kelompok						Total	Rata
	1	2	3	4	5	6		
P ₁	8	8	8	8	8	8	48	8
P ₂	8	8	8	8	8	7,5	47,5	7,92
P ₃	7	7	7	7	7	7	42	7
Total	23	23	23	23	23	22,5	137,5	

Lampiran 9b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal terhadap warna anggur pepaya

SK	db	JK	RJK	F hit	F tab 5 %
Kelompok	5	0,067	0,013	0,94	3,33
Perlakuan	2	3,69	1,85	129,02 *	4,10
Galat	10	0,143	0,014		
Total	17				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 10a. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap uji kekeruhan anggur pepaya

Pengaturan pH Awal	Kelompok						Total	Rata
P ₁	349	350	348	349	349	351	2096	349,33
P ₂	311	310	312	310	311	311	1865	310,83
P ₃	254	250	251	250	255	250	1510	251,67
Total	914	910	911	909	915	912	5471	

Lampiran 10b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal terhadap kekeruhan anggur pepaya

SK	db	JK	RJK	F hit	F tab 5%
Kelompok	5	8,94	1,79	0,73	3,33
Perlakuan	2	29043,49	14521,75	5927,25*	4,10
Galat	10	24,51	2,45		
Total	17				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 12a. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap nilai kesukaan rasa anggur pepaya

No	116	153	304	Total
1	5,7	4	1,8	11,5
2	5	4,5	1,5	11
3	6	4	2	12
4	6	4	1	11
5	6,5	3,5	0,5	10,5
6	5	3,5	0,5	9
7	6	4	1	11
8	5,8	3,5	1,5	10,8
9	6	4	1	11
10	7	3,5	3	15
11	5	4	2	10,5
12	6	5	2	12
13	5,8	3,5	2,5	12,3
14	5,5	4	1,5	10,5
15	5	4	1	10
16	6	3,5	1	11
17	6	4	1,5	11,5
18	5	4	1,5	9,5
19	5,5	3	2	10,5
20	6	4	1	11
21	5	3	1	9
22	5	4	1	10
23	5,5	3	2	10,5
24	6	3	2,5	11,5
25	7	5	2	14
26	6	3	1	10
27	6,5	3	2,5	12
28	5	4	1	10
29	6	4	2	12
30	5,5	4	2	11,5
Total	172,3	113	46,8	332,1
Rata	5,74	3,77	1,56	

Lampiran 12b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal terhadap nilai kesukaan rasa anggur pepaya

SK	db	JK	RJK	F hit	F tab 5 %
Kelompok	29	262,72	9,06	35,99*	1,65
Perlakuan	2	15,69	7,85	31,19*	3,15
Galat	58	14,60	0,2517		
Total	89				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 13a. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap nilai kesukaan aroma anggur pepaya

No.	116	153	304	Total
1	9	7	5,5	21,5
2	7,6	6	4	17,6
3	7	6,5	5,9	19,4
4	7	6	4,5	17,5
5	7,6	6	3,5	17,1
6	7	6,5	4	17,5
7	6	6	3,5	15,5
8	7	5,9	4,6	17,5
9	7,5	6	5,5	19
10	6	6	5	17
11	6,5	6,5	4,5	17,5
12	7	6	3,9	16,9
13	7,5	5,8	4	17,3
14	8	6	4,8	18,8
15	6	6	3,5	15,5
16	7	6,5	4	17,5
17	8	8	5,5	21,5
18	7	6	4,5	17,5
19	7,5	6,5	5	19
20	6,5	5,8	3,5	15,8
21	7	6,5	5,5	19
22	7,5	6	5	18,5
23	8	7	6	21
24	7	6	5,8	18,8
25	6	6,5	5,9	18,4
26	7,5	7	6	20,5
27	6	5,9	5,5	17,4
28	7	6	5,8	18,8
29	7,5	6	5,5	19
30	7	7	5	19
Total	213,2	188,9	145,2	547,30
Rata	7,11	6,29	5,02	

Lampiran 13b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal terhadap nilai kesukaan aroma anggur pepaya

SK	db	JK	RJK	F hit	F tab 5 %
Kelompok	29	79,16	2,73	8,33*	1,65
Perlakuan	2	23,38	11,69	35,68*	3,15
Galat	58	19	0,3276		
Total	89				

Keterangan : * = Ada perbedaan

Lampiran 14a. Pengaruh pengaturan pH awal terhadap nilai kesukaan warna anggur pepaya

No.	116	153	304	Total
1	8	7	6	21
2	6	6	8	20
3	6	7	8	21
4	6	7	7	20
5	7	9	9	25
6	8	8	8	24
7	6	6	6,5	18,5
8	7	7	7	21
9	7	7	7,5	21,5
10	7	7	8	22
11	8	8	9,5	25,5
12	7	8	9	24
13	6	6	7	19
14	6	7	7	20
15	7	7	8	22
16	6	6	6,5	19
17	6	7	6,5	18,5
18	6,5	7	7	20,5
19	7	8	8	22
20	8	7	8	24
21	7	7	7,5	21,5
22	6	8	8	21
23	8	6	9	25
24	6	6	8	20
25	6	6,5	7	19,5
26	7	7	7	21
27	7	7	8	22
28	7	8	8	23
29	6	6	7	19
30	6	7	8	21
Total	229	211	201	641,5
Rata	6,72	7,03	7,63	

Lampiran 14b. Hasil sidik ragam pengaruh pengaturan pH awal terhadap warna anggur pepaya

SK	db	JK	RJK	F hit	F tab 5 %
Kelompok	29	13,01	0,449	1,77 *	1,65
Panelis	2	38,11	19,06	75,37 *	3,15
Galat	58	14,66	0,2528		
Total	89				