

### Lampiran 1 Data Perhitungan Kadar vitamin C

Kadar vitamin C dapat dihitung sebagai asam askorbat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$A = \frac{B \times 0,01 \times 0,88 \times P \times 100}{C}$$

Keterangan:

A = mg asam askorbat

B = ml iod

C = ml sampel

P = pengenceran

#### 1.1 Data Kadar Vitamin C Buah Jambu biji

##### 1.1.1 Data dalam Keadaan Segar (Baru dipetik dan Tanpa Perlakuan)

Vitamin C (mg/100 g bahan) fresh base

Sampel	ulangan	Volume titrasi	Berat sampel	Kadar vit C (mg/100g)
Jambu biji segar	1	15,3	68.012	157.656
	2	15,1	69.065	158.340
	3	15,5	68.047	157.763
	4	14,8	68.089	158.224

##### 1.1.2 Data Hari ke-7

Vitamin C (mg/100 g bahan)

Sampel	ulangan	Volume titrasi	Berat Sampel	Kadar vit C (mg/100g)
S1L1K1	1	14,2	68.114	148.492
	2	14,3	68.014	148.670
S1L1K2	1	11,5	68.126	117.761
	2	11,1	68.013	116.075
S2L1K1	1	15,8	68.015	157.770
	2	14,7	68.018	157.041
S2L1K2	1	14,4	68.083	154.803
	2	14,3	68.109	154.442

**1.1.3 Data Hari ke-14**

Vitamin C (mg/100 g bahan)

Sampel	ulangan	Volume titrasi	Berat Sampel	Kadar vit C (mg/100g)
S1L2K1	1	12,1	68.114	135.492
	2	12	68.014	134.670
S1L2K2	1	10,6	68.126	104.761
	2	10,5	68.013	103.075
S2L2K1	1	14,6	68.015	156.890
	2	14,5	68.018	156.511
S2L2K2	1	14,4	68.083	142.753
	2	14,4	68.109	142.312

**1.1.4 Data Hari ke-21**

Vitamin C (mg/100 g bahan)

Sampel	ulangan	Volume titrasi	Berat Sampel	Kadar vit C (mg/100g)
S1L3K1	1	13,4	68.045	122.753
	2	13,2	68.054	122.312
S1L3K2	1	10,1	68.021	77.071
	2	10,2	68.011	77.435
S2L3K1	1	14,4	68.043	146.890
	2	14,3	68.032	146.511
S2L3K2	1	11,1	68.002	112.492
	2	11,3	68.049	111.670

**1.1.5 Data Hari ke-28**

Vitamin C (mg/100 g bahan)

Sampel	ulangan	Volume titrasi	Berat Sampel	Kadar vit C (mg/100g)
S1L4K1	1	11,2	68.007	107.009
	2	11,4	68.011	107.143
S1L4K2	1	8,3	68.002	42.211
	2	8,2	68.021	42.202
S2L4K1	1	13,5	68.024	119.580
	2	13,5	68.012	119.512
S2L4K2	1	10,2	68.014	87.230
	2	10	68.019	86.311

**Keterangan :**

S1L1K1 = suhu ruangan dengan pengemasan MAS disimpan selama 7 hari

S1L1K2 = suhu ruangan dengan tanpa pengemasan MAS disimpan selama 7 hari

S2L1K1 = suhu chiller dengan pengemasan MAS disimpan selama 7 hari

S2L1K2 = suhu chiller dengan tanpa pengemasan MAS disimpan selama 7 hari

S1L2K1 = suhu ruangan dengan pengemasan MAS disimpan selama 14 hari

S1L2K2 = suhu ruangan dengan tanpa pengemasan MAS disimpan selama 14 hari

S2L2K1 = suhu chiller dengan pengemasan MAS disimpan selama 14 hari

S2L2K2 = suhu chiller dengan tanpa pengemasan MAS disimpan selama 14 hari

S1L3K1 = suhu ruangan dengan pengemasan MAS disimpan selama 21 hari

S1L3K2 = suhu ruangan dengan tanpa pengemasan MAS disimpan selama 21 hari

S2L3K1 = suhu chiller dengan pengemasan MAS disimpan selama 21 hari

S2L3K2 = suhu chiller dengan tanpa pengemasan MAS disimpan selama 21 hari

S1L4K1 = suhu ruangan dengan pengemasan MAS disimpan selama 28 hari

S1L4K2 = suhu ruangan dengan tanpa pengemasan MAS disimpan selama 28 hari

S2L4K1 = suhu chiller dengan pengemasan MAS disimpan selama 28 hari

S2L4K2 = suhu chiller dengan tanpa pengemasan MAS disimpan selama 28 hari



## Lampiran 2 Data Perhitungan kadar $\beta$ -karoten

### 2.1 Data kadar $\beta$ karoten buah jambu biji

#### 2.1.1 Data dalam Keadaan Segar (Baru dipetik dan Tanpa Perlakuan)

$\beta$  karoten ( $\mu\text{g}/100$  g bahan) fresh base

Sampel	ulangan	Berat sampel	$\beta$ karoten ( $\mu\text{g}/100$ g)
Jambu biji segar	1	68.012	321.76
	2	69.065	324.05
	3	68.047	332.67
	4	68.089	329.32

#### 2.1.2 Data Hari ke-7

$\beta$  karoten ( $\mu\text{g}/100$  g bahan)

Sampel	ulangan	Berat Sampel	$\beta$ karoten ( $\mu\text{g}/100$ g bahan)
S1L1K1	1	68.114	312.321
	2	68.014	312.909
S1L1K2	1	68.126	305.659
	2	68.013	305.980
S2L1K1	1	68.015	321.969
	2	68.018	323.743
S2L1K2	1	68.083	318.921
	2	68.109	318.765

#### 2.1.3 Data Hari ke-14

$\beta$  karoten ( $\mu\text{g}/100$  g bahan)

Sampel	ulangan	Berat Sampel	$\beta$ karoten ( $\mu\text{g}/100$ g bahan)
S1L2K1	1	68.114	302.806
	2	68.014	302.824
S1L2K2	1	68.126	292.509
	2	68.013	292.785
S2L2K1	1	68.015	316.542
	2	68.018	316.621
S2L2K2	1	68.083	308.112
	2	68.109	308.060

### 2.1.4 Data hari ke-21

$\beta$  karoten ( $\mu\text{g}/100$  g bahan)

Sampel	ulangan	Berat Sampel	$\beta$ karoten ( $\mu\text{g}/100$ g bahan)
S1L3K1	1	68.045	290.491
	2	68.054	290.563
S1L3K2	1	68.021	280.201
	2	68.011	280.117
S2L3K1	1	68.043	310.776
	2	68.032	310.754
S2L3K2	1	68.002	297.504
	2	68.049	297.498

### 2.1.5 Data hari ke-28

$\beta$  karoten ( $\mu\text{g}/100$  g bahan)

Sampel	ulangan	Berat Sampel	$\beta$ karoten ( $\mu\text{g}/100$ g bahan)
S1L4K1	1	68.007	278.927
	2	68.011	278.858
S1L4K2	1	68.002	267.935
	2	68.021	267.978
S2L4K1	1	68.024	304.189
	2	68.012	304.154
S2L4K2	1	68.014	286.236
	2	68.019	286.294

Gambar 7 Peralatan Penelitian



Spektrofotometer UV-Vis

Sentrifuge

