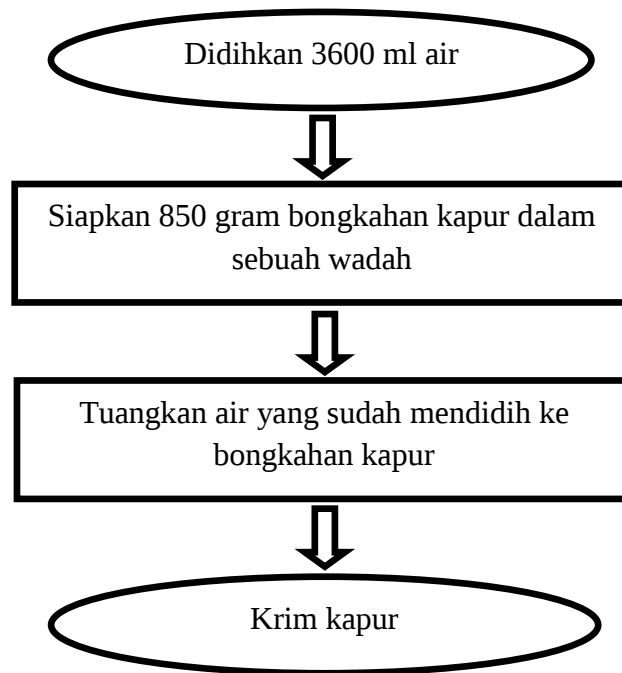
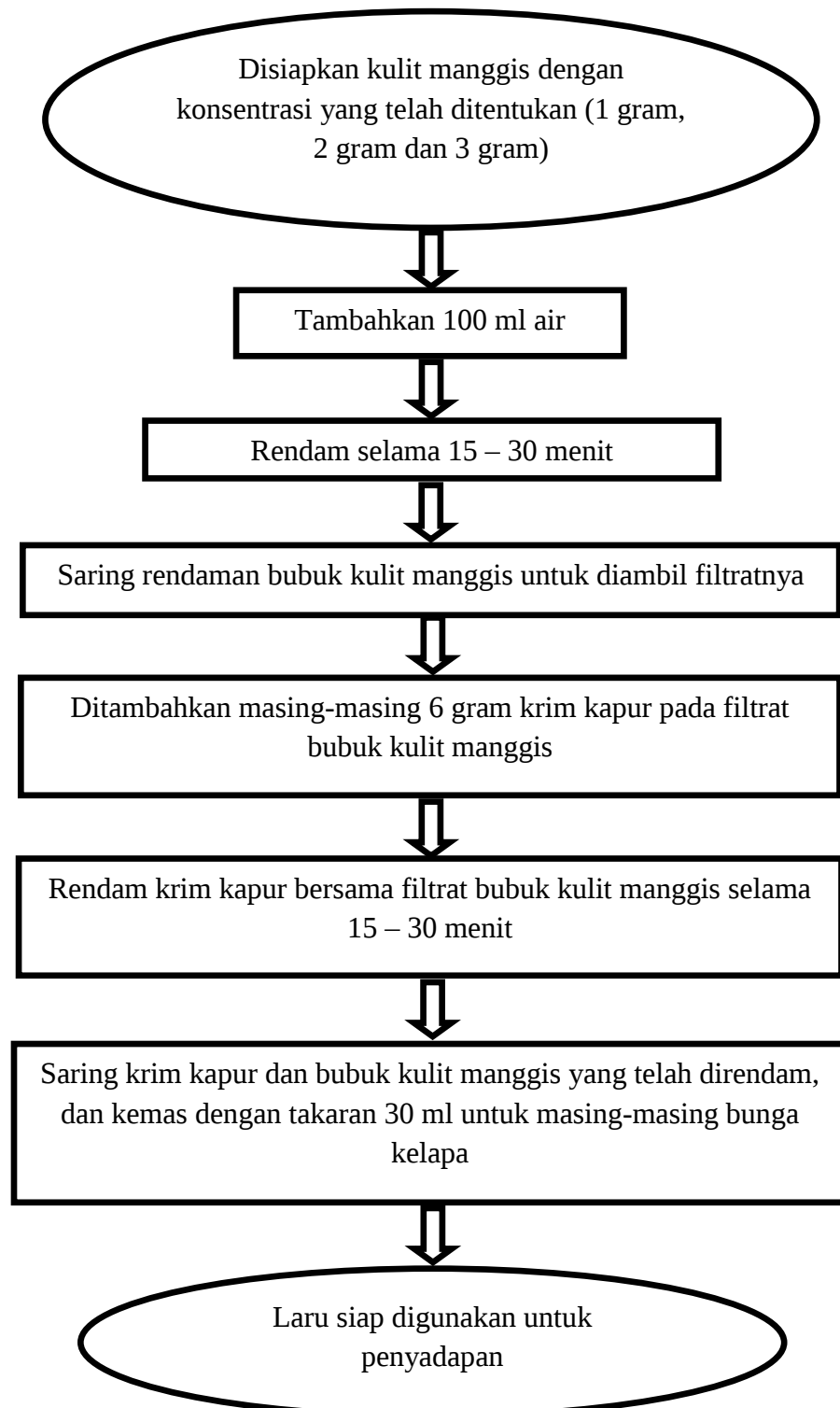


Lampiran 1. Diagram alir pembuatan krim kapur

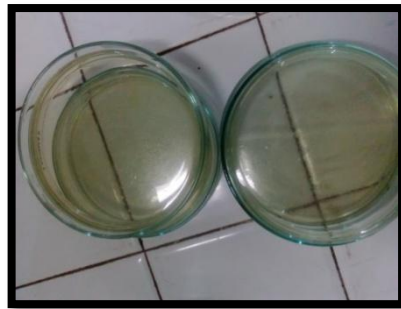


Lampiran 2. Diagram alir pembuatan laru



Lampiran 3. Dokumentasi analisis sampel





Lampiran 4. Hasil analisis ragam nira kelapa

Data	Ph	Brix	Gula Total	Gula Reduksi	Total Sukrosa	Total Yeast
Fhit SXX	0,605	0,036	1,05	2,23	0,86	3,66
Ftab 5%	2,87	2,87	2,87	2,87	2,87	2,87
S1K0	5,52	16,43	5,477	0,983	4,493	5,320
S1K1	7,95	16,25	7,127	0,65	6,477	4,638
S1K2	8,55	15,9	5,95	0,308	5,642	4,478
S1K3	9,12	16,37	5,687	0,113	5,575	4,577
S1K4	9,8	16,18	5,302	0,163	5,138	4,844

Data	Ph	Brix	Gula Total	Gula Reduksi	Total Sukrosa	Total Yeast
Fhit SXX	0,605	0,036	1,05	2,23	0,86	3,66
Ftab 5%	2,87	2,87	2,87	2,87	2,87	2,87
S2K0	6,52	16,22	5,533	0,56	4,973	4,441
S2K1	8,47	16,18	7,438	0,225	7,213	4,249
S2K2	8,85	15,82	7,068	0,202	6,867	4,162
S2K3	9,43	16,3	6,792	0,113	6,678	4,177
S2K4	9,93	16,08	5,883	0,167	5,717	4,188

pH

	S1	S2
K0	5,52	6,52
K1	7,95	8,47
K2	8,55	8,85
K3	9,12	9,43
K4	9,8	9,93

Brix

	S1	S2
K0	16,43	16,22
K1	16,25	16,18
K2	15,9	15,82
K3	16,37	16,3
K4	16,18	16,08

Sukrosa

	S1	S2
K0	4,493	4,973
K1	6,477	7,213
K2	5,642	6,867
K3	5,575	6,678
K4	5,138	5,717

Gula Total

	S1	S2
K0	5,477	5,533
K1	7,127	7,438
K2	5,95	7,068
K3	5,687	6,792
K4	5,302	5,883

Gula Reduksi

	S1	S2
K0	0,983	0,56
K1	0,65	0,225
K2	0,308	0,202
K3	0,113	0,113
K4	0,163	0,167

Total Yeast

	S1	S2
K0	5,31975096	4,440855
K1	4,63820311	4,248621
K2	4,47826317	4,162087
K3	4,57747492	4,176746
K4	4,84353364	4,188403

Data	pH	Brix	Gula Total	Gula Reduksi	Total Sukrosa	Total Yeast
FhitSxW	56,48	1,96	2,19	1,05	2,49	17,58
F tab 5%	3,49	3,49	3,49	3,49	3,49	3,49
S1W1	8,92 a	16,32	7,74	0,294	7,44	4,129d
S1W2	7,89 d	16,24	5,916	0,464	5,453	4,932b
S1W3	7,75 e	16,12	4,065	0,573	3,492	5,253a

Data	pH	Brix	Gula Total	Gula Reduksi	Total Sukrosa	Total Yeast
FhitSxW	56,48	1,96	2,19	1,05	2,49	17,58
F tab 5%	3,49	3,49	3,49	3,49	3,49	3,49
S2W1	8,92 a	16,32	7,74	0,213	7,44	4,129d
S2W2	8,60 b	16,07	7,003	0,253	6,75	4,182d
S2W3	8,44 c	15,97	4,89	0,294	4,677	4,420c

pH

	S1	S2
W1	8,92a - A	8,92a - A
W2	7,89b - A	8,6b - A
W3	7,75c - A	8,44c - A

Gula Reduksi

	S1	S2
W1	0,294	0,213
W2	0,464	0,253
W3	0,573	0,294

Brix

	S1	S2
W1	16,32	16,32
W2	16,24	16,07
W3	16,12	15,97

Sukrosa

	S1	S2
W1	7,44	7,44
W2	5,453	6,75
W3	3,492	4,677

Gula Total

	S1	S2
W1	7,74	7,74
W2	5,916	7,003
W3	4,065	4,89

Total Yeast

	S1	S2
W1	4,129c-A	4,129b-A
W2	4,932b-A	4,182b-B
W3	5,253a-A	4,42a-B

Suhu Refrigerator (S1)

Variabel	pH	Brix	Gula total	Gula reduksi	Sukrosa	Total yeast
K0W1	7,4g - A	16,5	7,22	0,70	6,52	4,531
K0W2	4,65h - B	16,4	5,53	0,99	4,54	5,623
K0W3	4,5h - A	16,4	3,68	1,26	2,42	5,806
K1W1	8,75e - A	16,3	8,30	0,24	8,07	4,145
K1W2	7,65g - A	16,3	6,83	0,72	6,11	4,557
K1W3	7,45g - A	16,15	6,26	1,00	5,26	5,213
K2W1	9,05d - A	16	7,43	0,20	7,23	3,651
K2W2	8,35f - A	15,9	5,81	0,34	5,47	4,722
K2W3	8,25f - A	15,8	4,61	0,39	4,22	5,063
K3W1	9,45c - A	16,45	8,29	0,15	8,15	4,040
K3W2	9de - A	16,45	5,54	0,10	5,44	4,824
K3W3	8,9de - A	16,2	3,24	0,10	3,14	4,869
K4W1	9,95a - A	16,35	7,48	0,20	7,29	4,278
K4W2	9,8ab - A	16,15	5,88	0,18	5,71	4,938
K4W3	9,65bc - A	16,05	2,55	0,12	2,43	5,315

Suhu Freezer (S2)

Variabel	pH	Brix	Gula total	Gula reduksi	Sukrosa	Total yeast
K0W1	7,4e - A	16,5	7,21	0,70	6,51	4,531
K0W2	6,3f - A	16,2	6,13	0,57	5,56	4,355
K0W3	5,85g - A	15,95	3,27	0,41	2,86	4,437
K1W1	8,75c - A	16,3	8,30	0,24	8,07	4,145
K1W2	8,4d - A	16,25	7,70	0,26	7,44	4,088
K1W3	8,25d - A	16	6,32	0,18	6,14	4,513
K2W1	9,05cb - A	16	7,42	0,20	7,23	3,651
K2W2	8,85c - A	15,8	7,56	0,22	7,34	4,157
K2W3	8,85c - A	15,65	6,24	0,19	6,05	4,678
K3W1	9,45b - A	16,45	8,28	0,15	8,14	4,040
K3W2	9,45b - A	16,15	7,41	0,08	7,33	4,220
K3W3	9,35b - A	16,3	4,69	0,12	4,57	4,271
K4W1	9,95a - A	16,35	7,48	0,20	7,29	4,278
K4W2	9,95a - A	15,95	6,23	0,14	6,09	4,089
K4W3	9,9a - A	15,95	3,94	0,17	3,78	4,198

pH

Variabel	S1	S2
K0W1	7,4g - A	7,4e - A
K0W2	4,65h - B	6,3f - A
K0W3	4,5h - A	5,85g - A
K1W1	8,75e - A	8,75c - A
K1W2	7,65g - A	8,4d - A
K1W3	7,45g - A	8,25d - A
K2W1	9,05d - A	9,05cb - A
K2W2	8,35f - A	8,85c - A
K2W3	8,25f - A	8,85c - A
K3W1	9,45c - A	9,45b - A
K3W2	9de - A	9,45b - A
K3W3	8,9de - A	9,35b - A
K4W1	9,95a - A	9,95a - A
K4W2	9,8ab - A	9,95a - A
K4W3	9,65bc - A	9,9a - A

Gula Total

Variabel	S1	S2
K0W1	7,22	7,21
K0W2	5,53	6,13
K0W3	3,68	3,27
K1W1	8,30	8,30
K1W2	6,83	7,70
K1W3	6,26	6,32
K2W1	7,43	7,42
K2W2	5,81	7,56
K2W3	4,61	6,24
K3W1	8,29	8,28
K3W2	5,54	7,41
K3W3	3,24	4,69
K4W1	7,48	7,48
K4W2	5,88	6,23
K4W3	2,55	3,94

Brix

Variabel	S1	S2
K0W1	16,5	16,5
K0W2	16,4	16,2
K0W3	16,4	15,95
K1W1	16,3	16,3
K1W2	16,3	16,25
K1W3	16,15	16
K2W1	16	16
K2W2	15,9	15,8
K2W3	15,8	15,65
K3W1	16,45	16,45
K3W2	16,45	16,15
K3W3	16,2	16,3
K4W1	16,35	16,35
K4W2	16,15	15,95
K4W3	16,05	15,95

Gula Reduksi

Variabel	S1	S2
K0W1	0,70	0,70
K0W2	0,99	0,57
K0W3	1,26	0,41
K1W1	0,24	0,24
K1W2	0,72	0,26
K1W3	1,00	0,18
K2W1	0,20	0,20
K2W2	0,34	0,22
K2W3	0,39	0,19
K3W1	0,15	0,15
K3W2	0,10	0,08
K3W3	0,10	0,12
K4W1	0,20	0,20
K4W2	0,18	0,14
K4W3	0,12	0,17

Sukrosa

Variabel	S1	S2
K0W1	6,52	6,51
K0W2	4,54	5,56
K0W3	2,42	2,86
K1W1	8,07	8,07
K1W2	6,11	7,44
K1W3	5,26	6,14
K2W1	7,23	7,23
K2W2	5,47	7,34
K2W3	4,22	6,05
K3W1	8,15	8,14
K3W2	5,44	7,33
K3W3	3,14	4,57
K4W1	7,29	7,29
K4W2	5,71	6,09
K4W3	2,43	3,78

Total Yeast

Variabel	S1	S2
K0W1	4,531	4,531
K0W2	5,623	4,355
K0W3	5,806	4,437
K1W1	4,145	4,145
K1W2	4,557	4,088
K1W3	5,213	4,513
K2W1	3,651	3,651
K2W2	4,722	4,157
K2W3	5,063	4,678
K3W1	4,040	4,040
K3W2	4,824	4,220
K3W3	4,869	4,271
K4W1	4,278	4,278
K4W2	4,938	4,089
K4W3	5,315	4,198

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama lengkap Dyan Putri Rahayu, dilahirkan di Kebumen, Jawa Tengah pada tanggal 12 Desember 1994 sebagai anak ketiga dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Tulus Hadi Saputro dan Ibu Samini. Saat ini penulis bertempat tinggal di Desa Tresnorejo, RT01, RW 02, Kecamatan Petanahan, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah. 54382 dengan nomor telepon 085726064067 dan e-mail dyanputrirahayu@gmail.com. Penulis memulai pendidikan tingkat dasar di SDN

Tresnorejo, Kecamatan Petanahan, Kabupaten Kebumen (2000-2006), kemudian melanjutkan ke pendidikan menengah pertama di SMPN 1 Karanganyar, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Kebumen (2006-2009), dan pendidikan menengah atas di SMA N 1 Karanganyar, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Kebumen (2009-2012). Penulis diterima di Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto pada tahun 2012 melalui jalur SPMB Lokal, di Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Selama masa kuliah, penulis aktif dalam Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Bina Wira Usaha Mahasiswa (BIWARA) Fakultas Pertanian sebagai anggota dan sebagai pengurus di bidang Personalia (2013-2014). Penulis juga aktif dalam kegiatan mahasiswa paguyuban Himpunan Mahasiswa Kebumen Unsoed (HMK Unsoed) di Purwokerto sebagai anggota dan pengurus inti (2013-2014). Pada tahun 2015, penulis berkesempatan melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Gunanusa Eramandiri, Bekasi dengan topik Proses Produksi dan Pengendalian Mutu *Peanut Butter Creamy* di PT. Gunanusa Eramandiri, Bekasi. Pada bulan Juli-Agustus 2015 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Candiwulan, Kecamatan Mandiraja, Kabupaten Banjarnegara.