

DAFTAR PUSTAKA

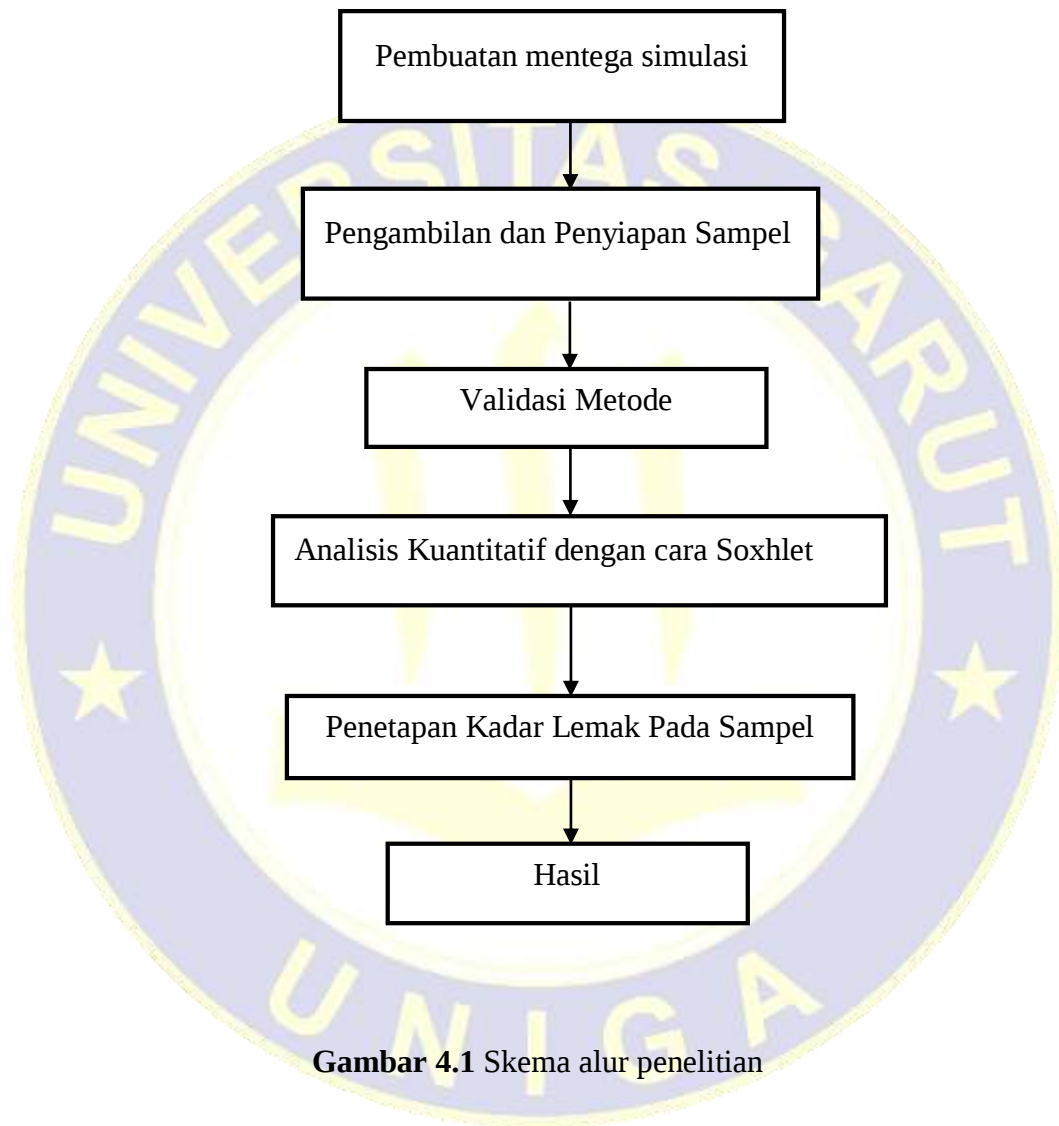
1. Anjarsari, Bonita, 2010, **"Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi"**, Graha Ilmu, Yogyakarta
2. Ketaren S, 1990, **"Minyak dan Lemak Pangan"**, Universitas Indonesia : Jakarta, hlm. 38-39
3. Maghfur R.A, 2002, **"Catatan Kimia Analis Bahan Pangan"**, Jurusan Farmasi FMIPA UNIGA, Garut
4. Pearson D, 1976, **"The Chemical Analysis Of Food"**, 7th Ed, Churchill Livingstone : Edinburgh London and Newyork
5. Winarno F.G, 2004, **"Kimia Pangan dan Gizi"**, PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta, hlm. 96-97
6. http://kimiaorganiksmakma20153c27.blogspot.co.id/2015_08_01_archive.html (diakses pada tanggal 12 maret 2016 jam 19.07)
7. Petunjuk Laboratorium, 1992, **"Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan"**, Universitas Pangan dan Gizi , IPB
8. **"Mentega dan Margarin"** <http://mia-nurwanti92.blogspot.com/2012/11/html> (diakses pada tanggal 15 februari 2016 jam 12.09)
9. **"Pembuatan Margarin"** <http://jumardijumex.blogspot.co.id/2013/10/html> (diakses pada tanggal 15 februari 2016 jam 12.09)
10. **"Dokumen Mentega"** <http://documents.tips/55b07d9c12c83.html> (diakses pada tanggal 15 februari 2016 jam 12.09)
11. **"Laporan Praktikum Mentega"** <http://documents.tips/documents/html> (diakses pada tgl 1 maret 2016 jam 17.23)
12. Harmita, 2004, **"Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya"**, Majalah Ilmu Kefarmasiaan, Departemen Farmasi FMIPA-UI, Jakarta

13. Imas Siti Setiasih, Tati Sukarti, 2008, “**Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak**”, Penerbit, Widya Padjajaran

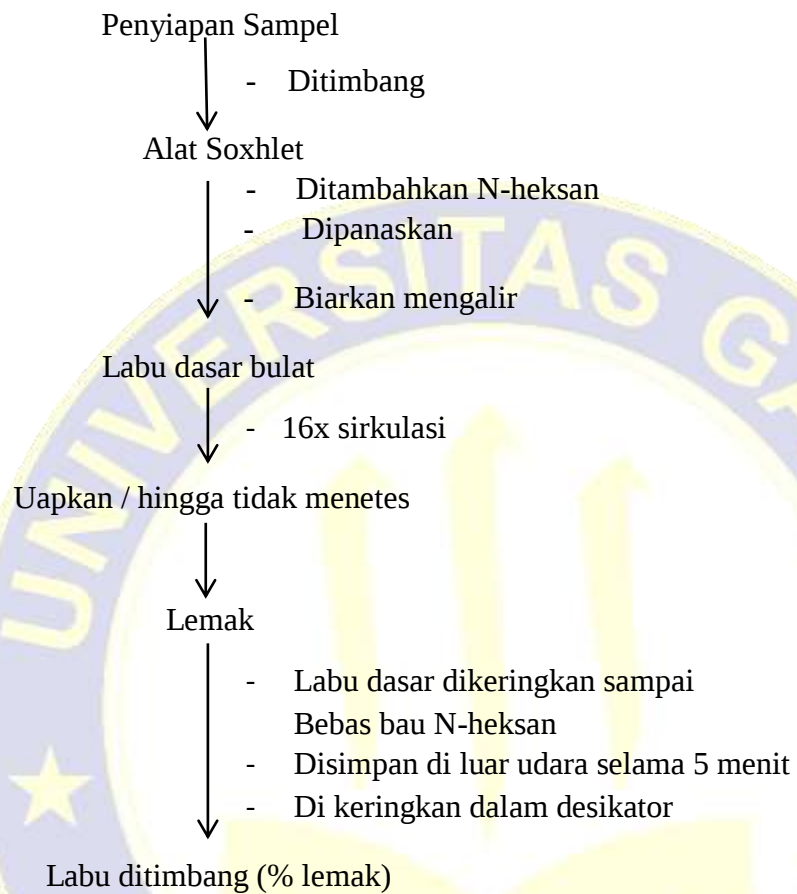


LAMPIRAN 1**SNI MENTEGA****Tabel 5.1**

SNI 01-3744-1995	Tentang mentega adalah produk makanan berbentuk padat lunak yang dibuat dari lemak atau krim susu atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan garam (NaCl) atau bahan lain yang diizinkan, serta minimal mengandung 80 persen lemak susu. Selain garam dapur, ke dalam mentega juga ditambahkan vitamin, zat pewarna, dan bahan pengawet (misalnya sodium benzoat).
------------------	--

LAMPIRAN 2**ALUR PENELITIAN****Gambar 4.1** Skema alur penelitian

LAMPIRAN 3**ALUR VALIDASI METODE ANALISIS****Gambar 4.2** Skema validasi metode analisis

LAMPIRAN 4**ALUR ANALISIS KUANTITATIF DENGAN CARA SOXHLET****Gambar 4.3** Skema analisis kuantitatif cara soxhlet

LAMPIRAN 5

VALIDASI METODE

Tabel 5.2

Hasil Uji Akurasi

Data Hasil Penetapan Kadar Lemak Pada Mentega Simulasi

No	Nama Sampel	Konsentrasi Hasil Pengukuran (%)
1	Lemak Sampel	2,84
2	Lemak Standar	2,84
3	Lemak Sampel + Standar	5,63

$$\begin{aligned}
 \% \text{Recovery} &= \frac{(\text{Kadar lemak sampel} + \text{standar}) - \text{Lemak sampel}}{\text{Lemak Standar}} \times 100\% \\
 &= \frac{5,63 - 2,84}{2,84} \times 100\% \\
 &= \frac{2,79}{2,84} \times 100\%
 \end{aligned}$$

$$\% \text{Recovery} = 98,23\%$$

LAMPIRAN 6

(LANJUTAN)

Tabel 5.3

Hasil Uji Presisi

Kadar Lemak Pada Mentega Simulasi

No	Berat Sampel Simulasi	Konsentrasi Teoritis (%)	Konsentrasi Hasil Pengukuran
1	7,58	3,82	3,43
2	7,58	3,82	3,56
3	7,58	3,82	3,29
4	7,58	3,82	3,56
5	7,58	3,82	3,43
$X = \frac{3,43+3,56+3,29+3,56+3,43}{5}$ $X = \frac{17,27}{5} = 3,45 \%$ $SD = 0,112$ $\Sigma = 17,27$ $\% RSD = 3,24$ $\% RSD = \frac{0,112}{3,45} \times 100 \%$ $= 3,24 \%$			

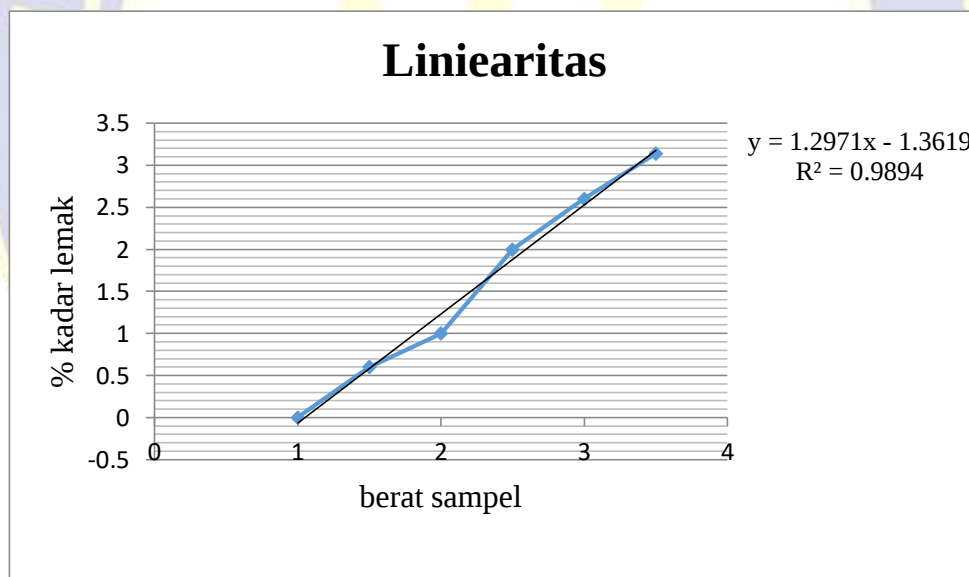
LAMPIRAN 7

(LANJUTAN)

Tabel 5.4

Hasil Linieritas

No	Berat sampel	% kadar
1	1	0
2	1.5	0.6
3	2	1
4	2.5	2
5	3	2.6
6	3.5	3.14



Gambar 5.4 Grafik linieritas

LAMPIRAN 8

HASIL PENENTUAN KADAR LEMAK SAMPEL

Tabel 5.5

Hasil Uji Kuantitatif dengan cara soxhletasi

No	Kode Sampel	Kadar Lemak
1	A	80%
2	B	80%
3	C	100%
4	D	84%
5	E	70,50%

Sampel 1

$$\% \text{ Lemak} = \frac{W_c - W_a}{W_b} \times 100\%$$

Keterangan = Wc : berat labu lemak setelah didestilasi = 119,48 gram

Wa : berat labu lemak awal = 111,35 gram

Wb : berat sampel = 10,20 gram

$$\% \text{ Lemak} = \frac{119,51 \text{ gram} - 111,35 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$\% \text{ Lemak} = \frac{8,16 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$\% \text{ Lemak} = 80 \%$$

Sampel 2

$$\% \text{ Lemak} = \frac{W_c - W_a}{W_b} \times 100\%$$

Keterangan = Wc : berat labu lemak setelah didestilasi = 119,17 gram

Wa : berat labu lemak awal = 111,00 gram

Wb : berat sampel = 10,20 gram

$$\% \text{ Lemak} = \frac{119,17 \text{ gram} - 111,00 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

LAMPIRAN 8

(LANJUTAN)

$$\% \text{ Lemak} = \frac{8,17 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$\% \text{ Lemak} = 80 \%$$

Sampel 3

$$\% \text{ Lemak} = \frac{W_c - W_a}{W_b} \times 100\%$$

Keterangan = W_c : berat labu lemak setelah didestilasi = 99,12 gram

W_a : berat labu lemak awal = 88,85 gram

W_b : berat sampel = 10,20 gram

$$\% \text{ Lemak} = \frac{99,12 \text{ gram} - 88,85 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$\% \text{ Lemak} = \frac{10,27 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$\% \text{ Lemak} = 100 \%$$

Sampel 4

$$\% \text{ Lemak} = \frac{W_c - W_a}{W_b} \times 100\%$$

Keterangan = W_c : berat labu lemak setelah didestilasi = 97,86 gram

W_a : berat labu lemak awal = 89,26 gram

W_b : berat sampel = 10,20 gram

$$\% \text{ Lemak} = \frac{97,86 \text{ gram} - 89,26 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$\% \text{ Lemak} = \frac{8,6 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$\% \text{ Lemak} = 84 \%$$

Sampel 5

$$\% \text{ Lemak} = \frac{W_c - W_a}{W_b} \times 100\%$$

LAMPIRAN 8**(LANJUTAN)**

Keterangan = Wc : berat labu lemak setelah didestilasi = 118,17 gram

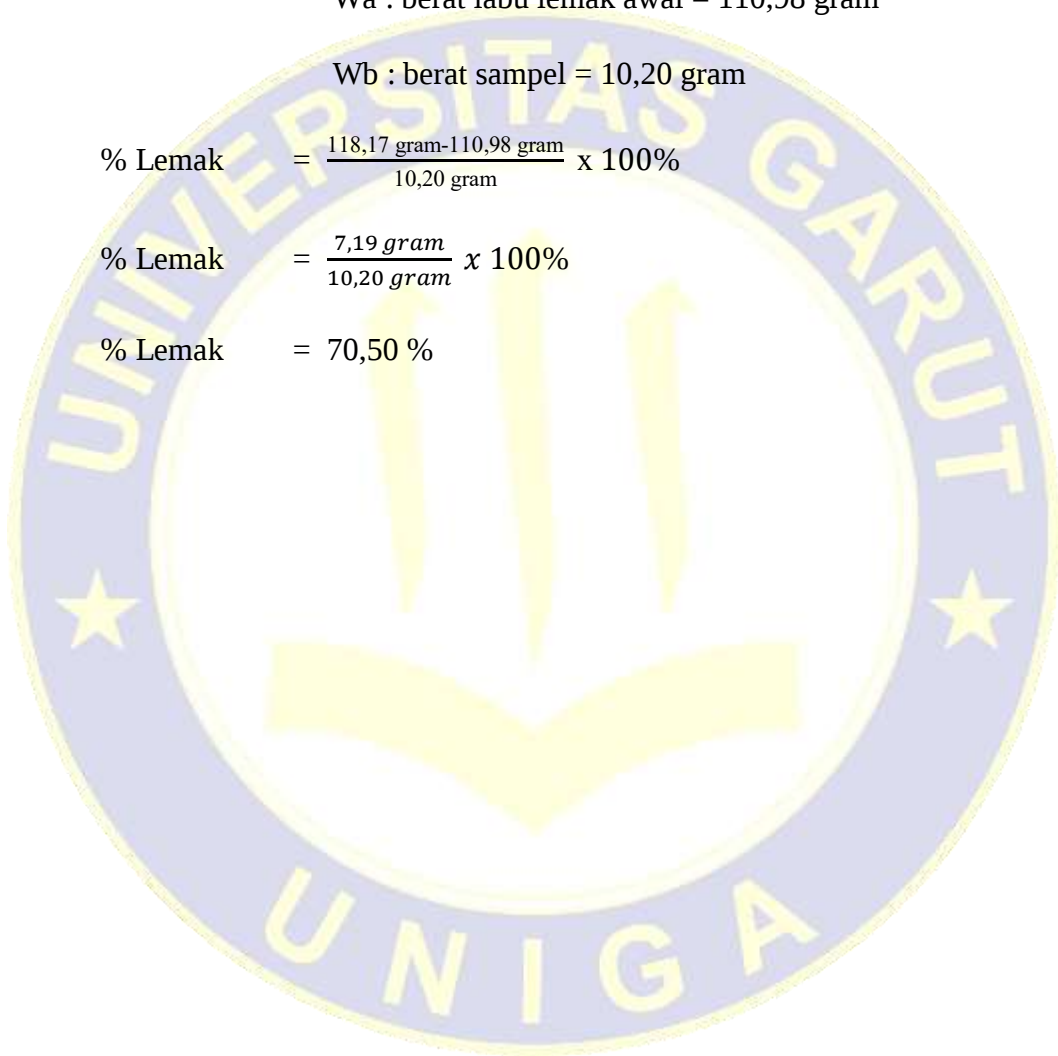
Wa : berat labu lemak awal = 110,98 gram

Wb : berat sampel = 10,20 gram

$$\% \text{ Lemak} = \frac{118,17 \text{ gram} - 110,98 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

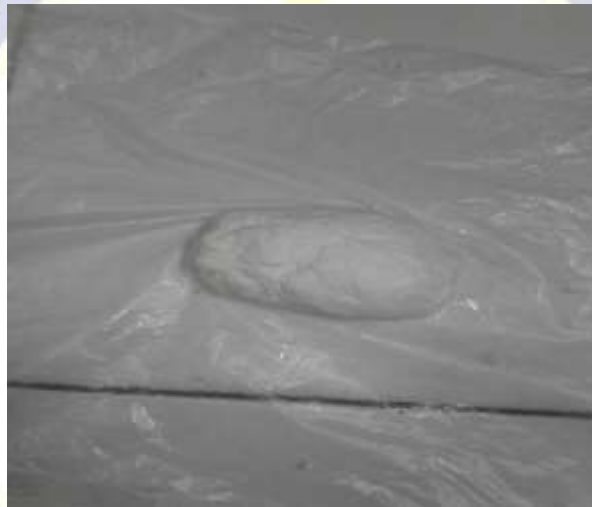
$$\% \text{ Lemak} = \frac{7,19 \text{ gram}}{10,20 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$\% \text{ Lemak} = 70,50 \%$$



LAMPIRAN 9**BAHAN MENTEGA SIMULASI**

Gambar 5.5 Bahan mentega simulasi

LAMPIRAN 10**SAMPEL UJI**

Gambar 5.6 Sampel uji mentega