

**PENGARUH JUMLAH SILIKA GEL DAN LAMA PROSES REFLUKS
PADA DAUR ULANG ETANOL SISA PRODUKSI PEKTIN
DARI KULIT BUAH JERUK PERAS**

SKRIPSI

**MUHAMMAD IMAM FAJAR
71190711001**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM SUMATERA UTARA
MEDAN
2023**

**PENGARUH JUMLAH SILIKA GEL DAN LAMA PROSES REFLUKS
PADA DAUR ULANG ETANOL SISA PRODUKSI PEKTIN
DARI KULIT BUAH JERUK PERAS**

**Muhammad Imam Fajar
71190711001**

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan S1
pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Islam Sumatera Utara

**Menyetujui
Komisi Pembimbing**

Ir. Muhammad Nuh, M. Si
Ketua

*Au
Nuh
Al
11/11/23*

*10-11-2023
Acc
Murni, SP. MM
Anggota*

Murni, SP. MM

Disahkan Oleh :

Dr. Ir. Murni Sari Rahayu, MP
Dekan

MSR

Wan Bahroni Jiwar Barus, SP. M. Si
Ketua program Studi

Wan

Tanggal Lulus Ujian :

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat kehadirat Allah Subhanahuwata‘ala yang mana dengan rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini yang berjudul “Pengaruh Jumlah dan Lama Proses Adsorben pada Daur Ulang Alkohol Sisa Produksi Pektin dari Kulit Jeruk Peras.”.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Ir. Mhd. Nuh, M. Si., Ketua komisi pembimbing
2. Ibu Miranti, SP. MM., Anggota komisi pembimbing
3. Ibu Dr. Ir. Murni Sari Rahayu, MP., Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara, Medan.
4. Bapak Wan Bahroni Jiwar Barus, SP. Msi., Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
5. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara, Medan.
6. Kepada ayah dan bunda, serta saudara-saudaraku tercinta, yang memberi motivasi secara moril dan materil.
7. Rekan-rekan mahasiswa yang telah membantu penulisan usulan penelitian ini.

Penulis menyadari, bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan baik dari segi materi maupun penyusunannya. Namun penulis berharap skripsi ini berguna bagi yang membutuhkannya.

Medan, Oktober 2023

Penulis

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Muhammad Imam Fajar dengan NPM 71190711001.

Dilahirkan di Desa Namo Sialang pada tanggal 12 September 2001, Beragama Islam, Alamat Komp. PKS Kuala Sawit, Desa Namo Sialang, Kecamatan Batang Serangan, Provinsi Sumatera Utara.

Orang Tua , Ayah bernama M. Sofyan dan Ibu bernama Musriani,Ayah bekerja sebagai Karyawan BUMN dan Ibu tidak bekerja, Orang Tua tinggal di Komp. PKS Kuala Sawit, Desa Namo Sialang, Kecamatan Batang Serangan, Provinsi Sumatera Utara.

Pendidikan formal: Tahun 2007 – 2013 menempuh pendidikan di SDN 052677, Tahun 2013–2016 menempuh pendidikan di MTS. Al-Furqon, Tahun 2016–2019 menempuh pendidikan di SMKN 3 Kimia Analisis , Tahun ajaran 2019/2020 memasuki Fakultas Pertanian UISU Medan pada program Studi Teknologi Hasil pertanian guna melanjutkam pendidikan S1.

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| RINGKASAN | i |
| SUMMARY | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | iv |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| | |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.3 Kegunaan Penelitian | 3 |
| 1.4 Hipotesa Penelitian | 4 |
| | |
| II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1 Alkohol | 5 |
| 2.2 Tanaman Jeruk (<i>Citrus sinensis</i>) | 6 |
| 2.3 Pektin | 7 |
| 2.4 Estraksi Pektin | 8 |
| 2.5 Refluks | 10 |
| 2.6 Daur Ulang Alkohol | 11 |
| 2.7 Adsorpsi | 12 |
| 2.7.1 Mekanisme Adsorpsi | 13 |
| 2.7.2 Jenis Adsorpsi | 13 |
| 2.8 Silika Gel | 14 |
| | |
| III BAHAN DAN METODE | 16 |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 16 |
| 3.2 Bahan dan Alat | 16 |
| 3.3 Metode Penelitian | 16 |
| 3.4 Model Rancangan | 17 |
| 3.5 Pelaksanaan Penelitian | 17 |
| 3.5.1 Tahap Pembuatan Tepung Kulit Jeruk | 17 |
| 3.5.2 Proses Ekstraksi Pektin | 18 |
| 3.5.3 Proses Daur Ulang Alkohol | 20 |
| 3.6 Pengamatan dan Analisa Parameter | 21 |
| 3.6.1 Kadar Alkohol (%) | 21 |
| 3.6.2 Volume Alkohol (ml) | 21 |
| 3.6.3 pH | 21 |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 22 |
| 4.1 Kadar Alkohol (%) | 23 |
| 4.1.1 Pengaruh Jumlah Silika Gel | 23 |
| 4.1.2 Pengaruh Lama Proses Refluks | 24 |
| 4.1.3 Interaksi | 25 |
| 4.2 Volume Alkohol (ml) | 27 |
| 4.2.1 Pengaruh Jumlah Silika Gel | 27 |
| 4.2.2 Pengaruh Lama Proses Refluks | 29 |
| 4.2.3 Interaksi | 30 |
| 4.3 pH | 31 |
| 4.3.1 Pengaruh Jumlah Silika Gel | 31 |
| 4.3.2 Pengaruh Lama Proses Reflaks | 31 |
| 4.3.3 Interaksi | 31 |
| V KESIMPULAN DAN SARAN | 32 |
| 5.1 Kesimpulan | 32 |
| 5.2 Saran | 32 |
| DAFTAR PUSTAKA | 33 |
| LAMPIRAN | 38 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| 4.1 Pengaruh Jumlah Adsorben terhadap Parameter yang Diamati | 22 |
| 4.2 Pengaruh Lama Proses Adsorben terhadap Parameter yang Diamati | 22 |
| 4.3 Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Jumlah Adsorben terhadap Kadar Alkohol (%) | 23 |
| 4.4 Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Lama Proses Adsorben terhadap Kadar Alkohol (%) | 24 |
| 4.5 Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Interaksi Jumlah Adsorben dan Lama Proses Adsorben terhadap Kadar Alkohol (%) | 26 |
| 4.6 Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Jumlah Adsorben terhadap VolumeAlkohol (ml) | 28 |
| 4.7 Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Lama Proses Adsorben terhadap VolumeAlkohol (ml) | 29 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|-----|--|----|
| 2.1 | Jeruk Peras | 6 |
| 3.1 | Bagan Alir Pembuatan Tepung Kulit Jeruk | 18 |
| 3.2 | Bagan Alir Ekstraksi Kulit Pektin | 19 |
| 3.3 | Bagan Alir Proses Daur Ulang Alkohol | 20 |
| 4.1 | Hubungan Jumlah Adsorben dengan Kadar Alkohol | 23 |
| 4.2 | Hubungan Lama Proses Adsorben dengan Kadar Alkohol | 25 |
| 4.3 | Hubungan Interaksi Jumlah Adsorben dan Lama Proses Adsorben dengan Kadar Alkohol | 27 |
| 4.4 | Hubungan Jumlah Adsorben dengan Volume Alkohol | 28 |
| 4.5 | Hubungan Lama Proses Adsorben dengan Volume Alkohol | 30 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|----|--|----|
| 1. | Rataan Data Pengamatan Kadar Alkohol (%) | 38 |
| 2. | Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Alkohol | 38 |
| 3. | Rataan Data Pengamatan Volume Alkohol (ml) | 39 |
| 4. | Hasil Analisis Sidik Ragam Volume Alkohol | 39 |
| 5. | Rataan Data Pengamatan pH | 40 |
| 6. | Hasil Analisis Sidik Ragam pH | 40 |

DAFTAR PUSTAKA

- Adam Brooks, Purification Of Light Alcohols Using Macroporous Hydrophobic Membranes, Chemistry, Worcester Polytechnic Institute, Worcester, USA.
- Al-Sheh, Erwin dan Rudi Kartika. 2004. Pembuatan Bioetanol dari Singkong Karet(*Manihot Glaziovii Muell*) dengan Hidrolisis Enzimataik dan Difermentasi Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Atomik* Vol. 1, No. 1: h.10-12.
- Anonim. 2009. *Jus Jeruk Siam:Dibalik Rasa Pahit Temukan Manfaat yang Menakjubkan*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 31 No. 2.
- Atkins, W.J., 1990, Sol-Gel Science : The Physics and Chemistry of Sol-Gel Processing, Academic Press, San Diego
- Bansal, R. C. 2005. *Activated Carbon Adsorption*. New York: CRC Press.
- Bazon C L, Brambilla, R. Rigacci A, Tânia M P and Dos Santos J HZ, 2009. Combining silica-based adsorbents and SPME fibers in the extraction of the volatiles of beer: an exploratory study, Analytical and bioanalytical chemistry, 394, 2, 549-556 <http://dx.doi.org/10.1007/s00216-009-2695-y>.
- Buhani dan Suharso. 2012. Modifikasi Silika dengan 3-Aminopropiltrimetoksisilan melalui Proses Sol Gel untuk Adsorpsi Ion Cd (II) dari Larutan. *Jurnal Sains MIPA Universitas Lampung* Vol. 8, No. 3, (2012).
- Cestari, A.R., Vieira, E.F.S., Simoni, J.A., dan Aioldi, C., 2000, Thermochemical Investigation onthe Adsorption of Some DivalentCations on Modified Silicas obtained from Sol-Gel Process, *Thermochimica Acta*, 348, 25-31
- Erich K 2002. Handbook of Laboratory Distillation (edisi ke-3rd). Elsevier Science Ltd. ISBN 0-444-55640-0.
- Fellows, P. 2002. *Food Processing Technology, Edisi 2*. London: Woodhead Publishing Limited.
- Gavin Towler and R K Sinnott. 2007. Chemical Engineering Design: Principles, Practice and Economics of Plant and Process Design (https://archive.org/details/chemicalengineer0000towl_o0z2). Butterworth-Heinemann. ISBN 0-7506-8423-2.
- Geankoplis, Christie. 1977. *Transport Processes and Unit Operation 3rd Edition*. Prentice Hall Inc. New Delhi: India.

- Ginting. 2008. *Kemampuan Penyerapan Saccharomyces Cereviseae Terimobilisasi Pada Campuran Antara Silika Gel dan Zeolit Terhadap Ion Timbal (Pb) II*. Skripsi. Unimed Medan: FMIPA.
- Giyatmi. 2008. *Penurunan Kadar Cu, Cr dan Ag Dalam Limbah Car Industri Perak di Kotagede Setelah Diadsorpsi Dengan Tanah Liat Dari Ddaerah Godean*. Yogyakarta: Seminar Nasional SDM Teknologi Nuklir.
- Grace Davison.2010,Ethilenimine in the Synthetic Routes of a New Silytating Agent :Chelating Ability of Nitrogen and sulfur Donor Atoms AfterAnchoring Onto Surface of SilicaGel, Polyhedron, 19, 367-373
- Hanafiah, A. K . 2000. *Dasar-Dasar Ilmu Tanah Ultisol*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Hariyati, Mulyah Nur. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (Citrus Nobilisvar Microcarpa)*. IPB: Bogor. Skripsi.
- Indyah, A. 2017. Pengaruh Perlakuan Asam dan Waktu Fermentasi terhadap Pembentukan Bioetanol dengan Bahan Baku Sabut Kelapa." *Jurnal Teknik Kimia* Vol. 23, No. 3,
- Ira F, Gunawana dan Hastutia R. 2012. Pengkayaan Alkohol Ciu Bekonang dengan Metode Destilasi Adsorptif Menggunakan Zeolit Alam dan Silika Gel. *a Analytical Chemistry Laboratory, Chemistry Department, Faculty of Sciences and Mathematics, Diponegoro University, Semarang. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* 15 (3) (2012) : 79 – 83.
- Irina T and Tuomo S.2009. Modeling of adsorptive removal of benzalkonium chloride from water with a polymeric adsorbent, Separation and Purification Technology, 69, 2, 185-194
<http://dx.doi.org/10.1016/j.seppur.2009.07.017>.
- Ismail, N.S.M, Ramli, N., Hani, N.M. and Meon, Z. 2012.*Extraction and Characterization of Pectin From Dragon Fruit (Hylocereus Polyhizus) Using Various Extraction Conditions*. Sains Malaysiana Vol. 41 No. 1.
- Jannah, R A. 2016. Destilasi Adsorptif Menggunakan Gel Silika pada Pemurnian Etanol. *Skripsi*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Kartika, S., Rudy, Harisman Jaya dan Arif Mulyanto. 2013. Analisa Pengaruh Lama Fermentasi dan Temperatur Distilasi terhadap Sifat Fisik (*Specific Gravity* dan *Nilai Kalor*) Bioetanol Berbahan Baku Nanas (*Ananas comosus*). *DinamikaTeknik Mesin* 3, No. 2, (2013).

- Ke, Y. C. and Stroeve, P. 2005. *Polymer-Layered Silicate and Silica Nanocomposites*. Elsevier Science. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=gPclc5cbtmIC>.
- Khaidir. 2011. Modifikasi Zeolit Alam Sebagai Material Molecular Sieve dan Aplikasinya pada Proses Dehidrasi Bioetanol. Disertasi Doktor. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Khairunnisa, R. 2008. *Kombinasi Teknik Elektrolisis dan Teknik Asorpsi Menggunakan Karbon Aktif Untuk Menurunkan Konsentrasi Senyawa Fenol Dalam Air*. Skripsi. Depok: FMIPA Universitas Indonesia.
- Kister, Henry Z. 2012. Distillation Design (edisi ke-1st). McGraw-Hill. ISBN 0 07-034909-6.
- Kumar, D., Daniel, Murniati S dan Elidah, M. 2010. Pembuatan Bioetanol dari Ampas Sagu dengan Proses Hidrolisa Asam dan menggunakan *Saccharomyces cereviciae*." *Kimia FMIPA*.
- Lentner, M., T. Bishop. 1986. *Experimental Design and Analysis*. Blacksburg: Valey Book Company.
- Muhidin. 2001. *Papain dan Pektin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mujiburohman, M, Wahyudi B S, Hary S.2006. A preliminary study: Distillation of isopropanol–water mixture using fixed adsorptive distillation method, Separation and purification technology, 48, 1, 85-92 <http://dx.doi.org/10.1016/j.seppur.2005.07.025>.
- Oktaviani, S., Chairul dan Yenti, S R. 2017. Pemurnian Bioetanol Hasil Fermentasi Nira Nipah Menggunakan Proses Destilasi-Adsorpsi Menggunakan Adsorben *Silica Gel*. *Jom FTEKNIK* Volume 4 No. 2 Oktober 2017.
- Pardede, Antoni, Ratnawati, Devi., HP, Agus Martono. 2013. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Kemiri (Alleurites Mollucana Willd)*. Media Sains Vol. 5 No. 1 ISSN 2085-3548.
- Perry, Robert H. and Green, Don W. 2004. Perry's Chemical Engineers' Handbook (edisi ke-6th). McGraw-Hill. ISBN 0-07-049479-7.
- Putra, G. P. D. 2013. *Aplikasi Teknik Polymerase Chain Reaction (PCR) Terhadap Variasi Gejala Penyakit Citrus Vein Phloem Degeneration (CVPD) Pada Beberapa Jenis Daun Tanaman Jeruk*. E-Jurnal Agroteknologi Tropika Vol 2 No. 2
- Rahman, N. A danSetyawati, H. 2012. Peningkatan Kadar Bioetanol dari Kulit Nanas Menggunakan Zeolit Alam dan Silika Gel. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 6 : 46-49.

- Rakhmatullah DKA, G Wiradini, NP Ariyanto. 2007. Pembuatan adsorben dari zeolit alam dengan karakteristik adsorption properties untuk kemurnian bioetanol, Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Bandung.
- Rama, Cindi dan Ketty R. Giasmara. 2018. Pembuatan Bioetanol Berbahan Baku Kertas Bekas Menggunakan Metode Hidrolisis Asam dan Fermentasi." *Indo.J. Chem. Res.* Vol. 5, No. 1,: h. 17-21.
- Ranganna, S. 1977. *Manual Of Analysis Of Fruit and Vegetable Products*.Fata Mc Grawa Hill Book. New Delhi.
- Ravagnani MASS, MHM Reis, R Maciel Filho and MR Wolf-Maciel. 2010. Anhydrous ethanol production by extractive distillation: A solvent case study, *Process Safety and Environmental Protection*, 88, 1, 67-73.
- Regiandira. 2015. *Karya Tulis Ilmiah Tisu Berbahan Dasar Kulit Jeruk*. Slideshare.
- Robert H Perry, Don W Green,. 1999. *Perry's chemical engineers' handbook*, McGraw-Hill Professional.,
- Saidi, S., 2014. Adsorpsi Ion Logam Cr (III) pada Silika Gel dari Abu Sekam Padi Termodifikasi Ligan Difenilkarbazon (Si-DPZon)." *Jurnal Kimia* Vol. 8, No. 2, (2014): h. 231-236.
- Saragih. 2008. Pembuatan dan Karakterisasi Karbon Aktif Dari Bahan Batubara Riau Sebagai Adsorben. *Tesis Program Pasca Sarjana Bidang Ilmu Teknik Fakultas Teknik Universitas Indonesia*.
- Silviana, N., 2008, Pembuatan Silika GelKering dari Sekam Padi untukPengisi Karet Ban, *Jurnal Keramikdan Gelas Indonesia*, 7 (1&2)
- Sudiarta, I. Wayan dan P Suarya. 2013. "Modifikasi Silika Gel melalui Reaksi Heterogen dengan Difenilkarbazon." *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal ofApplied Chemistry)* Vol. 6, No. 2, (2013): h. 131-137.
- Sudirjo, E. 2005. *Penentuan Distribusi Benzen Toluene Pada Kolom Adsorpsi Fixed Bed Carbon Aktive*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Sulastri, I. 2010. Modifikasi Silika Gel melalui Reaksi Heterogen dengan Difenilkarbazon. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal ofApplied Chemistry)* Vol. 6, No. 2, h. 131-137.
- Susilo, B., Ulfinasari A dan Yulianingsih, R., 2018. Pemurnian Alkohol Menggunakan Proses Destilasi-Adsorpsi dengan Penambahan Adsorben Zeolit Sintesis 3 Angstrom. Fakultas Teknologi Pertanian - Universitas Brawijaya. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 6 No. 1, Januari 2018, 9-18

- Taufani, Charisma N dan Utami B. 2015. Pembuatan Bioetanol dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Kertas Koran Bekas serta Pemurnian Menggunakan Agen Pengering ($MgSO_4$, Na_2SO_4 , dan $CaCl_2$). *Journal Cis-Trans* Vol. 1, No. 1.
- Treybal, Robert E. 1981. *Mas Transfer Operatons 3th Edition*. New York: Mc Graw Hill
- Wijiastuti, Lanjar. 2011. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Jeruk Manis (Citrus Sinensis (L) Osbeck) Terhadap Staphylococcus Aureus Escherichia Coli Multiresisten Serta Brine Shrimp Lethality Test*. Skripsi Thesis. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, W., Murningsih, W., Ismadi. 2013. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Dalam Ransum Terhadap Profil Lemak Darah Itik Magelang Jantan. *Animal Agriculture Journal* Vol. 2 No. 1.
- Zhang QF, Zi-Tao Jiang, Hong-Juan Gao and Rong Li (2008). Recovery of vanillin from aqueous solutions using macroporous adsorption resins, European Food Research and Technology, 226, 3, 377-383
<http://dx.doi.org/10.1007/s00217-006-0548-x>.

Lampiran 1. Rataan Data Pengamatan Kadar Alkohol (%)

| Perlakuan | Ulangan | | | Total | Rataan |
|-----------|---------|---------|---------|---------|--------|
| | I | II | III | | |
| A1T1 | 85.00 | 85.00 | 85.00 | 255.00 | 85.00 |
| A1T2 | 85.00 | 85.00 | 85.00 | 255.00 | 85.00 |
| A1T3 | 85.00 | 85.00 | 85.00 | 255.00 | 85.00 |
| A1T4 | 85.00 | 85.00 | 85.00 | 255.00 | 85.00 |
| A2T1 | 85.00 | 85.00 | 85.00 | 255.00 | 85.00 |
| A2T2 | 85.00 | 85.00 | 85.00 | 255.00 | 85.00 |
| A2T3 | 87.00 | 87.00 | 87.00 | 261.00 | 87.00 |
| A2T4 | 85.00 | 85.00 | 85.00 | 255.00 | 85.00 |
| A3T1 | 85.00 | 85.00 | 85.00 | 255.00 | 85.00 |
| A3T2 | 85.00 | 90.00 | 85.00 | 260.00 | 86.67 |
| A3T3 | 94.00 | 91.00 | 94.00 | 279.00 | 93.00 |
| A3T4 | 93.00 | 93.00 | 92.00 | 278.00 | 92.67 |
| A4T1 | 85.00 | 87.00 | 85.00 | 257.00 | 85.67 |
| A4T2 | 88.00 | 88.00 | 88.00 | 264.00 | 88.00 |
| A4T3 | 92.00 | 91.00 | 88.00 | 271.00 | 90.33 |
| A4T4 | 94.00 | 94.00 | 94.00 | 282.00 | 94.00 |
| Total | 1398.00 | 1401.00 | 1393.00 | 4192.00 | 87.33 |

Lampiran 2. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Alkohol

| SK | db | JK | KT | F. hit | F. 05 | F .01 |
|-----------|----|-------------|---------|--------|-------|-------|
| FK | 1 | 366101.3333 | | | | |
| Perlakuan | 15 | 484.0000 | | | | |
| Faktor A | 3 | 210.0000 | 70.0000 | 64.62 | ** | 2.90 |
| Linear | 1 | 20.0296 | 20.0296 | 18.49 | ** | 4.15 |
| Kuadrat | 1 | 0.0370 | 0.0370 | 0.03 | tn | 4.15 |
| Faktor T | 3 | 140.0000 | 46.6667 | 43.08 | ** | 2.90 |
| Linear | 1 | 14.3407 | 14.3407 | 13.24 | ** | 4.15 |
| Kuadrat | 1 | 0.1481 | 0.1481 | 0.14 | tn | 4.15 |
| Interaksi | 9 | 134.0000 | 14.8889 | 13.74 | ** | 2.19 |
| Galat | 32 | 34.6667 | 1.0833 | | | |
| Total | 47 | 518.6667 | | | | |
| KK (%) = | | 1.1918 | | | | |

Keterangan : tn = Berpengaruh tidak nyata

** = Berpengaruh sangat nyata

Lampiran 3. Rataan Data Pengamatan Volume Alkohol (ml)

| Perlakuan | Ulangan | | | Total | Rataan |
|-----------|---------|---------|---------|----------|--------|
| | I | II | III | | |
| A1T1 | 480.00 | 480.00 | 490.00 | 1450.00 | 483.33 |
| A1T2 | 460.00 | 480.00 | 480.00 | 1420.00 | 473.33 |
| A1T3 | 480.00 | 480.00 | 450.00 | 1410.00 | 470.00 |
| A1T4 | 480.00 | 420.00 | 480.00 | 1380.00 | 460.00 |
| A2T1 | 465.00 | 460.00 | 465.00 | 1390.00 | 463.33 |
| A2T2 | 480.00 | 430.00 | 460.00 | 1370.00 | 456.67 |
| A2T3 | 420.00 | 420.00 | 420.00 | 1260.00 | 420.00 |
| A2T4 | 440.00 | 380.00 | 430.00 | 1250.00 | 416.67 |
| A3T1 | 430.00 | 430.00 | 460.00 | 1320.00 | 440.00 |
| A3T2 | 430.00 | 450.00 | 430.00 | 1310.00 | 436.67 |
| A3T3 | 420.00 | 430.00 | 410.00 | 1260.00 | 420.00 |
| A3T4 | 410.00 | 430.00 | 410.00 | 1250.00 | 416.67 |
| A4T1 | 410.00 | 450.00 | 410.00 | 1270.00 | 423.33 |
| A4T2 | 410.00 | 430.00 | 410.00 | 1250.00 | 416.67 |
| A4T3 | 410.00 | 405.00 | 410.00 | 1225.00 | 408.33 |
| A4T4 | 400.00 | 405.00 | 400.00 | 1205.00 | 401.67 |
| Total | 7025.00 | 6980.00 | 7015.00 | 21020.00 | 437.92 |

Lampiran 4. Hasil Analisis Sidik Ragam Volume Alkohol

| SK | db | JK | KT | F. hit | F. 05 | F .01 |
|-----------|----|--------------|-----------|----------|-------|-------|
| FK | 1 | 9205008.3333 | | | | |
| Perlakuan | 15 | 30708.3333 | | | | |
| Faktor A | 3 | 22541.6667 | 7513.8889 | 25.62 ** | 2.90 | 4.46 |
| Linear | 1 | 2,364.6296 | 2364.6296 | 8.06 ** | 4.15 | 7.50 |
| Kuadrat | 1 | 92.5926 | 92.5926 | 0.32 tn | 4.15 | 7.50 |
| Faktor T | 3 | 6545.8333 | 2181.9444 | 7.44 ** | 2.90 | 4.46 |
| Linear | 1 | 700.4167 | 700.4167 | 2.39 tn | 4.15 | 7.50 |
| Kuadrat | 1 | 0.2315 | 0.2315 | 0.00 tn | 4.15 | 7.50 |
| Interaksi | 9 | 1620.8333 | 180.0926 | 0.61 tn | 2.19 | 3.01 |
| Galat | 32 | 9383.3333 | 293.2292 | | | |
| Total | 47 | 40091.6667 | | | | |

KK (%) = 3.9103

Keterangan : tn = Berpengaruh tidak nyata

** = Berpengaruh sangat nyata

Lampiran 5. Rataan Data Pengamatan pH

| Perlakuan | Ulangan | | | Total | Rataan |
|-----------|---------|--------|--------|--------|--------|
| | I | II | III | | |
| A1T1 | 6.72 | 6.72 | 6.72 | 20.16 | 6.72 |
| A1T2 | 6.75 | 6.75 | 6.75 | 20.25 | 6.75 |
| A1T3 | 6.60 | 6.60 | 6.60 | 19.80 | 6.60 |
| A1T4 | 6.60 | 6.60 | 6.60 | 19.80 | 6.60 |
| A2T1 | 6.82 | 6.82 | 6.82 | 20.46 | 6.82 |
| A2T2 | 6.74 | 6.74 | 6.74 | 20.22 | 6.74 |
| A2T3 | 6.68 | 6.68 | 6.68 | 20.04 | 6.68 |
| A2T4 | 6.68 | 6.68 | 6.68 | 20.04 | 6.68 |
| A3T1 | 6.63 | 7.20 | 6.63 | 20.46 | 6.82 |
| A3T2 | 6.47 | 7.05 | 6.47 | 19.99 | 6.66 |
| A3T3 | 6.73 | 7.05 | 6.73 | 20.51 | 6.84 |
| A3T4 | 6.73 | 7.07 | 6.73 | 20.53 | 6.84 |
| A4T1 | 6.70 | 6.61 | 6.70 | 20.01 | 6.67 |
| A4T2 | 6.75 | 6.60 | 6.75 | 20.10 | 6.70 |
| A4T2 | 6.78 | 6.61 | 6.78 | 20.17 | 6.72 |
| A4T4 | 6.80 | 6.63 | 6.80 | 20.23 | 6.74 |
| Total | 107.18 | 108.41 | 107.18 | 322.77 | 6.72 |

Lampiran 4. Hasil Analisis Sidik Ragam pH

| SK | db | JK | KT | F. hit | F. 05 | F .01 |
|-----------|----|-----------|--------|---------|-------|-------|
| FK | 1 | 2170.4265 | | | | |
| Perlakuan | 15 | 0.2654 | | | | |
| Faktor A | 3 | 0.0950 | 0.0317 | 1.57 tn | 2.90 | 4.46 |
| Faktor T | 3 | 0.0178 | 0.0059 | 0.29 tn | 2.90 | 4.46 |
| Interaksi | 9 | 0.1527 | 0.0170 | 0.84 tn | 2.19 | 3.01 |
| Galat | 32 | 0.6451 | 0.0202 | | | |
| Total | 47 | 0.9106 | | | | |

KK (%) = 2.1115

Keterangan : tn = Berpengaruh tidak nyata