

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Sukandar D, dan Muawanah A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI*, Vol 1, No. 2. Jakarta.
- Agustin R, Estiasih T, dan Wardani, AK. 2017. Penurunan oksalat pada proses perendaman umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) di berbagai konsentrasi asam asetat. *Jurnal teknologi pertanian* vol. 18 No. 3. Malang
- Aisyah Y, Rsdiansyah, dan Muhaimin. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol 6, No 2: 28-32.
- Anilakumar KR, Pal A, Khanum F, and Bawa AS. 2010. Nutritional, Medicinal and Industrial Uses of Sesame (*Sesamum indicum* L.) Seeds – An Overview. *Agriculturae Conspectus Scientificus*.
- Badan Standarsisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01 2891-1992. Jakarta.
- Chapman VJ dan Chapman DJ, 1980. *Seaweeds and Their Uses*. Routledge Chapman & Hall, Ed ke-3. London, England.
- Dewi SK, Dwiloka B, dan Setiani BE. 2017. Pengurangan Kadar Oksalat pada Umbi Talas dengan Penambahan Arang Aktif pada Metode Pengukusan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 6, No. 2: 1-4. Semarang.
- Fajrin J, Pathurahman, dan Pratama LG. 2016. Aplikasi Metode Analysis Of Variance (Anova) Untuk Mengkaji Pengaruh Penambahan Silica Fume Terhadap Sifat Fisik Dan Mekanik Mortar. *Jurnal Rekayasa Sipil*, Vol. 12, No.1: 11-23. Mataram.
- FAO. 1999. *Taro Cultivation in Asia and the Pacific*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Rome, Italy.

- Hadriati D. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Hasil Fermentasi dan Aplikasinya pada proses Pembuatan Mie Instan. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Handayani V, Ahmad AR, dan Sudir M. 2014. Uji Aktivitas antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan daun Patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R.M.Sm) menggunakan metode DPPH. Pharm Sci Res ISSN 2407-2354, Vol.1, No.2: 86-93. Makassar.
- Indriyani R dan Subeki. 2017. Kajian Pembuatan Nori dari Kombinasi daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Seminar PATPI 10-11 Oktober 2017. Lampung
- Knudsen I, Søborg, I, Eriksen F, Pilegaard K, Pedersen J. 2008. Risk management and risk assessment of novel plant foods: Concepts and principles. Food and Chemical Toxicology. 46(5):1681-1705
- Korringa P. 1976. Farming marine organism low in the food chain. Elsevier Scientific Publishing. Amsterdam, Oxford, New York
- Kristanti ND. 2019. Kajian Pembuatan Nori BAR dari berbagai jenis rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan ikan teri nasi (*Stolephorus sp*). Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Lalopua VM. 2017. Pemanfaatan dan Karakteristik Nori tiruan menggunakan bahan baku Alga *Hypnea saidana* dan *Ulva conglubata* dari perairan Maluku. Jurnal Kementrian Perindustrian 13(02): 33-40. Ambon.
- Lalopua VM. 2018. Karakteristik fisik kimia nori rumput laut merah *Hypnea saidana* menggunakan metode pembuatan berbeda dengan penjemuran matahari. Jurnal Kementrian Perindustrian 14(01): 28-36. Ambon.

- Lunda N, Ibrahim MN, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pemanfaatan hasil samping pengolahan Ikan Peperek (*Leiognathus equulus*) menjadi tepung ikan. *Jurnal Fish Protech*, Vol. 2, No. 1: 11-17. Kendari.
- Matuschek E dan Svanberg. 2002. Oxidation of polyphenols an the effect in vitro iron accessibility i a model of system. *Journal of Food Science* 67: 420-424.
- Meisyahputri B dan Ardaria M. 2017. Pengaruh Pemberian Kombinasi Minyak Rumi dengan Minyak Wijen terhadap Kadar Kolesterol High Density Lipoprotein (HDL) Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. *Jurnal Of Natural Collage*, Vol. 6, No. 1: 35-42. Semarang.
- Midayanto DN dan Yuwono SS. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai Syarat Tamabahan Dalam Standar Nasisonal Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2, No 4, 259-267. Malang.
- Nisizawa K, Noda H, Kikuchi R, and Watanabe T. 2002. The main seaweeds in Japan. *Hydrobiologia* 151/152 : 5 – 29.
- Noonan Sc and Savage GP. 1999. Oxalate Content of Foods and its Effect on Human. *Asia Pasific Journal of Clinical Nutrition*, Vol 8, hal 64-74.
- Novitriana R, Ernawati Y, dan Raharjo MF. 2004. Aspek Pemijahan Ikan Petek *Leiognathus equulus*, FORSSKAL 1775 (FAM. LEIOGNATHIDAE) di pesisir Mayangan, Subang, Jawa Barat. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, Vol. 4, No. 1. Bogor
- Rachmad R dan Abdullah, 2002. Ekstraksi Agarose dari Agarofit *Gracillaria verrucosa*.. *Prosiding Seminar Nasional Rumput Laut dan Mini Symposium Ikatan Fikologi*, 138-145. Jakarta, Indonesia.
- Rahmawati W, Kusumastuti YA, dan Aryanti N. 2012. Karakteristik pati talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schoot) sebagai alternatif sumber pati industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol. 1, No. 1: 347-351. Semarang.

- Rasyid A., 2004. Berbagai Manfaat Algae.. Puslitbang Oseanologi LIPI, Vol 3. Hal. 9-15.
Jakarta
- Retnawati RK, Sarliana I, dan Putri NP. Identifikasi Asam Oksalat dari Kelobot (Kulit Jagung).
Journal of Chemical Process Engineering, ISSN 2303-3401, Vol 2, No. 1. 24-29.
Samarinda.
- Saenphoom P, Chimtong S, Phiphatkitphaisan S, dan Somsri S. 2016. Improvement of Taro
Leaves Using Pre-treated Enzyme as Prebiotics in Animal Feed. Elsevier: Agriculture
and Agricultural Science Procedia 11: 65-70
- Saridewi D. 1992. Mempelajari Pengaruh Lama Perendaman dan Pemasakan terhadap
Kandungan Asam Oksalat dan Kalsium Oksalat pada Umbi Talas. Jurusan Gizi dan
Sumber Daya Keluarga, Fakultas Pertanian: Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sinala S dan Dewi STR. 2019. Penentuan Aktivitas antioksidan secara in vitro dari ekstrak
etanol propolis dengan metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. Jurnal Media
Farmasi Vol. 15, No. 1. Makassar.
- Solihin, Muhtaruddin, dan Sutrisna R. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar air
Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian. Jurnal
Ilmiah Peternakan Terpadu, Vol 3, No. 2. Lampung
- Stevani N, Mustofa A, dan Wulandari YW. 2019. Pengaruh lama Pengeringan dan
Penambahan karagenen terhadap karakteristik Nori daun Kangkung (*Ipomea reptans*
Poir). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 3, No. 2: 84-94. Surakarta.
- Susilo TW, Riyadi PH, dan Anggo AD. 2014. Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Kualitas
Ikan Petek (*Leiognathus splendens*) Presto Menggunakan Alat “TTSR”. Jurnal
Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, Vol. 3, No. 2: 75-81. Semarang.

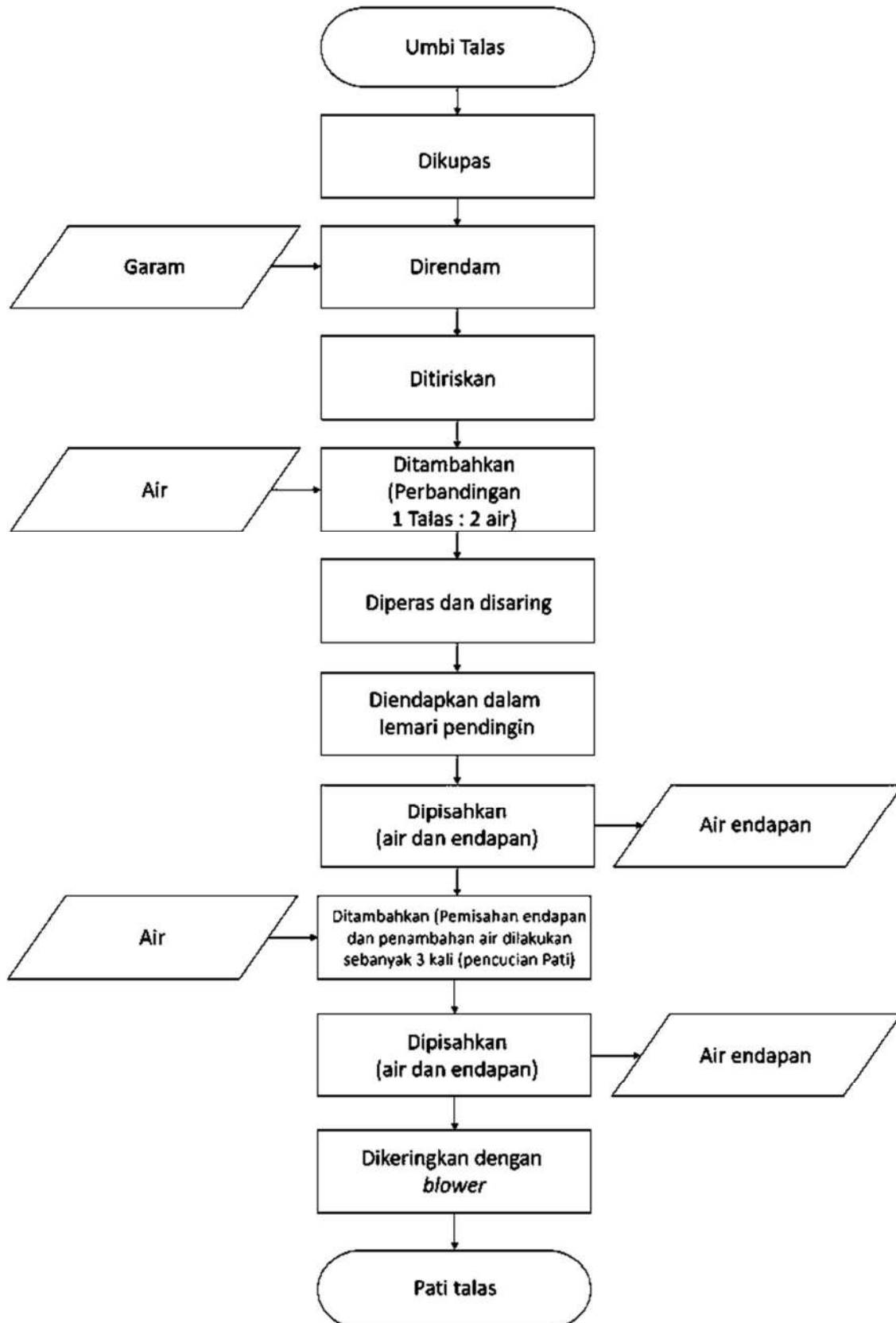
- Syamsir E, Hariyadi P, Fardiat D, Andarwulan N dan Kusnandar F. 2011. Karakteristik tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. *Jurnal Agroteknologi* 5 (1): 93-105. Lampung.
- Tarwendah IP. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2: 66-73. Malang.
- Teddy M. 2019. Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria* sp. Skripsi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Temesgen M dan Retta N. 2015. Nutritional Potential, Health and Food Security Benefits of Taro *Colocasia Esculenta* (L.): A Review. *IISTE: Food Science and Quality Management* 36: 23-30
- Valentine, Sumardianto, dan Wijayanti. 2019. Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Gelidium* sp. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(2): 295-302. Semarang.
- Warkoyo, Raharjo B, Marseno DW, dan Karyadi JNW. 2014. Sifat fisik, mekanik, dan barrier edible film berbasis pati umbi talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang diinkorporasi dengan kalium sorbat. *AGRITECH*, Vol. 34 No. Yogyakarta. 72-81
- Wijaya BA, Citraningtyas G, dan Wehantouw F. 2014. Potensi Ekstrak Etanol Tangkai Daun Talas (*Colocasia esculenta* [L]) sebagai alternatif obat luka pada kulit kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). *Pharmakon: Jurnal Ilmiah Farmasi*, Vol. 3, No.2: 211-219. Manado.
- Winarno FG, Fardiaz S, dan Fardiaz D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Media Pustaka. Jakarta.
- Winarsi H. 2007. Antioksidan alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta

Yuliani N, Maulinda N, dan Sutamiharja RTM. 2012. Analisis proksimat dan kekuatan gel agar-agar dari rumput laut kering pada beberapa pasar tradisional. Jurnal Sains Natural Univesitas Nusa Bangsa, Vol. 2, No. 2: 101-115. Bogor.

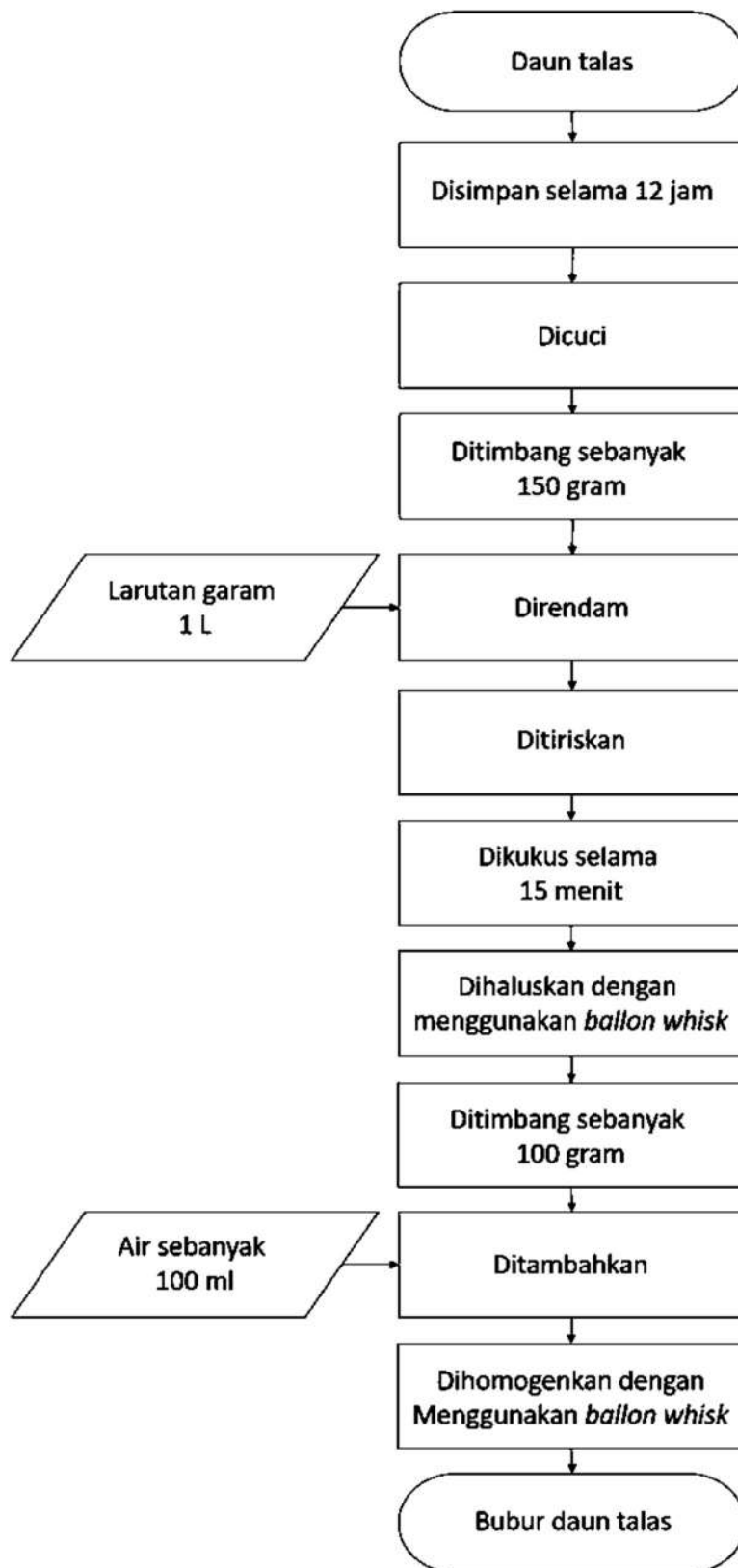
Zakaria FR, Priosoeryanto BP, Eniati, dan Sajida. 2017. Karakteristik Nori dari campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. JPB Kelautan dan Perikanan 12 (1): 23-30. Bogor.

LAMPIRAN

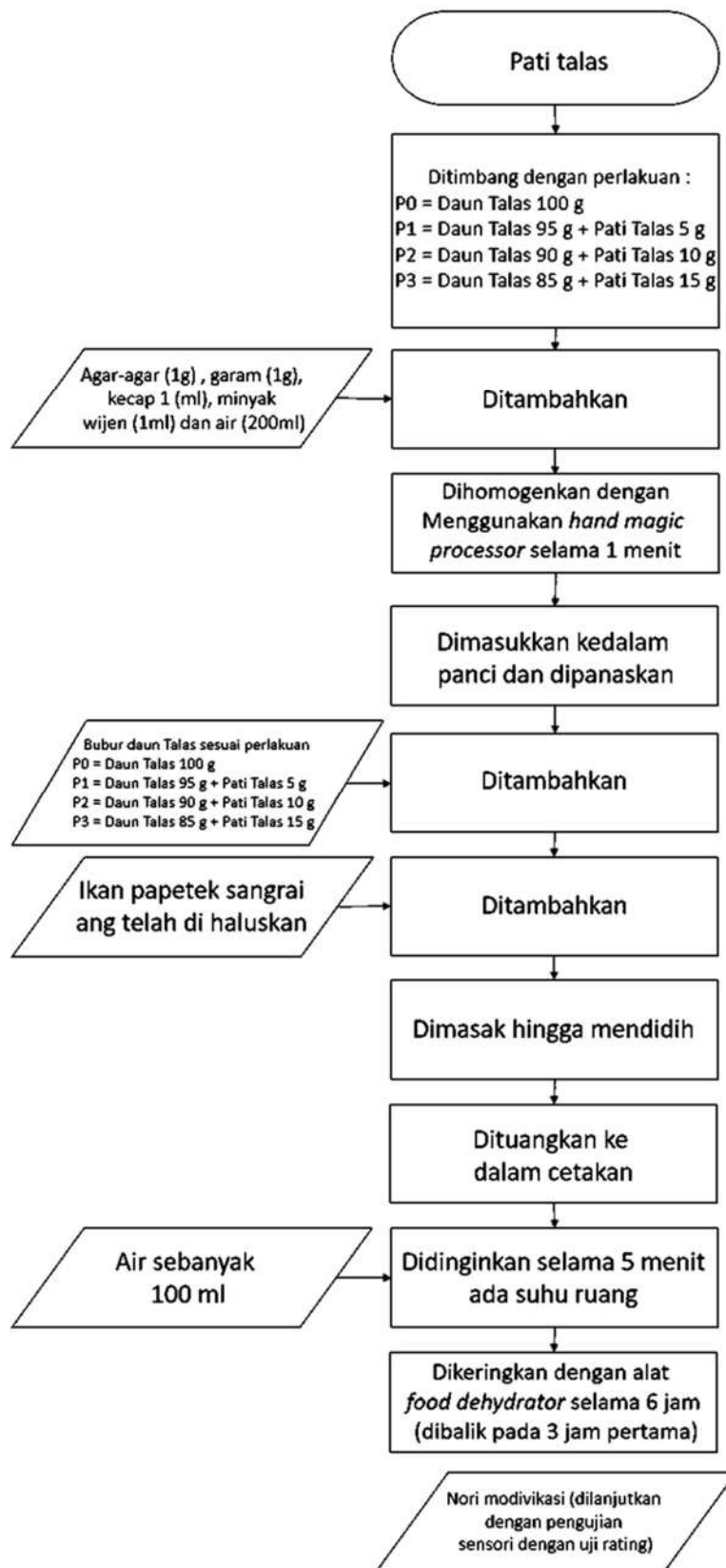
Lampiran 1. Diagram Alir Prosedur Penelitian
Lampiran 1. 1 Diagram Alir Pembuatan Pati Talas



Lampiran 1. 2 Diagram alir pembuatan bubur daun talas

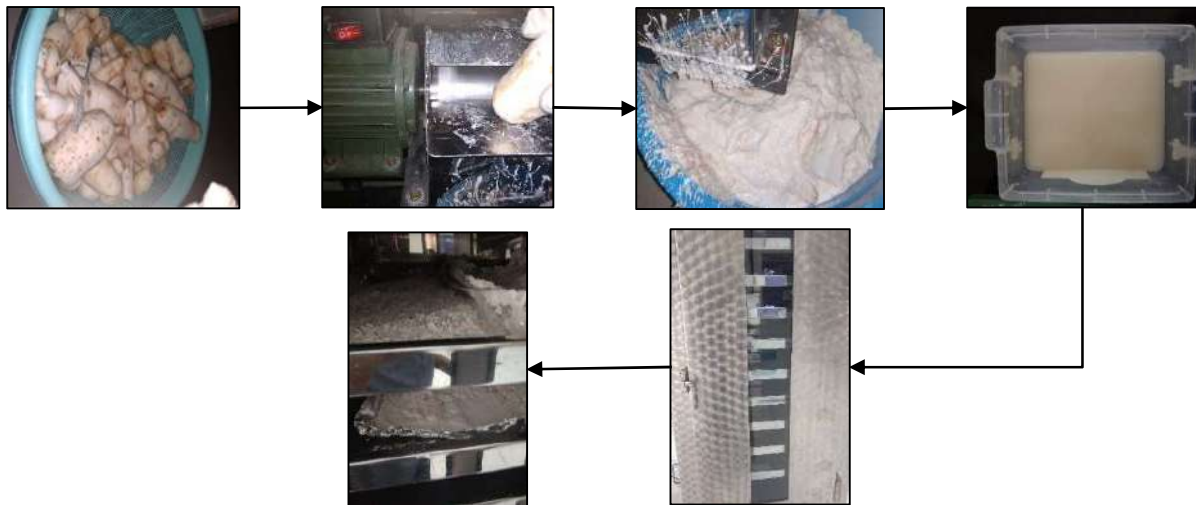


Lampiran 1. 3 Diagram alir pembuatan nori modifikasi



Lampiran 2. Gambar Penelitian

Lampiran 2. 1 Proses Pembuatan Pati Talas



Lampiran 2. 2 Proses Pembuatan Bubur daun talas



Lampiran 2. 3 Proses Pembuatan Bubur daun talas



Lampiran 3. Data Mentah Uji organoleptik

Lampiran 3. 1 Data organoleptik ulangan 1

No	Nama	Warna				Aroma				Rasa				Ketebalan				Tekstur			
		P0 (619)	P1 (323)	P2 (791)	P3 (692)	P0 (619)	P1 (323)	P2 (791)	P3 (692)	P0 (619)	P1 (323)	P2 (791)	P3 (692)	P0 (619)	P1 (323)	P2 (791)	P3 (692)	P0 (619)	P1 (323)	P2 (791)	P3 (692)
1	Hanifa	2	3	4	4	2	3	4	3	2	3	3	3	2	2	5	5	2	4	5	5
2	Husnul	2	4	3	3	1	2	2	2	2	3	3	2	2	4	3	5	2	4	3	4
3	Giovanni	3	3	4	2	4	3	5	4	4	4	4	2	4	2	3	4	4	3	3	2
4	Nur Syamsi	3	3	4	5	3	5	3	4	4	2	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3
5	Nandita	4	3	2	3	2	5	4	2	2	3	3	3	2	2	3	4	2	2	3	3
6	Indah Suci	2	2	3	2	5	3	3	3	5	4	2	2	5	2	4	3	5	3	4	4
7	Nur Azizah	3	2	1	1	3	3	2	2	3	1	1	1	4	2	2	3	2	4	4	4
8	Nuri	2	3	3	2	2	3	2	4	4	4	2	2	4	3	2	2	4	3	3	4
9	Andi Nur Faradiba	2	3	4	3	1	3	2	3	3	3	2	3	2	2	2	3	2	1	2	1
10	Fadhia	4	2	3	2	4	3	2	4	4	2	2	4	2	2	3	3	2	3	4	4
11	Khairiyah Qanita	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	2	4	3	3	3
12	Arum Vheni	3	2	2	2	2	3	2	3	3	4	2	2	4	3	3	2	2	3	3	2
13	Sarinah	4	4	2	3	4	2	3	2	4	2	2	2	2	2	2	4	3	2	2	2
14	Sitti Syuhada	3	3	4	3	3	3	3	4	2	2	3	4	3	2	3	3	3	2	2	3
15	Sri Yuniar	3	2	3	2	4	2	2	2	2	2	2	4	3	1	2	4	3	3	4	5
16	Oktavany	2	3	3	3	4	4	4	4	3	2	3	2	3	2	2	3	3	3	3	3
17	Ela Sulikifli	4	2	4	3	4	2	4	3	2	2	3	2	2	2	4	3	4	2	3	2
18	Isma	1	2	2	1	1	3	2	2	2	2	3	2	1	1	3	1	1	1	3	1
19	Romana	4	4	4	2	4	3	4	2	2	5	3	2	2	2	2	1	4	3	4	1
20	Jumrah	3	2	2	2	3	2	2	3	2	4	2	3	2	2	2	2	3	2	3	3
21	Nur Azizah 18	2	2	2	2	2	3	4	3	2	3	3	3	2	2	3	2	2	2	4	2
22	Kiki Reski Amaliah	3	3	2	3	2	2	2	3	2	2	2	4	2	2	3	4	2	3	4	4
23	Muh. Ridwan H	3	4	2	2	3	4	2	2	4	2	2	3	3	2	2	3	3	3	2	2
24	Sesilia	2	3	3	3	4	3	3	2	3	4	2	2	2	3	2	2	4	4	4	3
25	Sri Suharningsih	2	3	3	3	2	4	3	3	4	1	1	1	4	2	2	2	4	2	2	2

Lampiran 3. 2 Data organoleptik ulangan 2

No	Nama	Warna				Aroma				Rasa				Ketebalan				Tekstur			
		P0 (947)	P1 (410)	P2 (864)	P3 (319)	P0 (947)	P1 (410)	P2 (864)	P3 (319)	P0 (947)	P1 (410)	P2 (864)	P3 (319)	P0 (947)	P1 (410)	P2 (864)	P3 (319)	P0 (947)	P1 (410)	P2 (864)	P3 (319)
1	Sri Ainun Maarif	1	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	2	3	3	4	2	4	3	4	2
2	Karina Marchynta Dwi P	3	4	3	4	4	4	3	2	3	3	4	3	3	4	2	4	2	4	3	4
3	Asmayana Iwo	4	4	4	3	4	4	3	4	2	4	2	2	2	5	2	4	2	5	3	4
4	Ariani Ramitasari	2	4	3	3	4	2	2	4	2	2	4	3	2	4	4	4	2	4	4	4
5	Humairah	3	2	3	4	3	2	4	3	2	4	2	3	3	3	3	4	2	3	4	4
6	Nur Rina Abdullah	4	3	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	3	2	2	2	4	4	4	4
7	Asrul	3	4	4	4	2	3	3	4	4	4	3	3	4	5	3	4	3	4	4	4
8	Ashabul Firdaus	3	5	2	4	3	2	4	3	2	3	3	5	2	5	4	4	2	4	2	5
9	Monivia Chandra	2	1	2	1	2	3	2	3	5	5	3	2	1	3	4	2	4	1	4	4
10	Andi Ulfa Hardianty	4	1	5	3	5	2	5	3	4	2	4	3	3	3	4	2	3	4	4	2
11	Darmawan	3	2	3	3	2	2	2	2	3	1	2	1	4	2	4	3	3	2	3	2
12	Syuhada	3	4	4	4	3	2	3	3	2	2	3	3	2	3	4	4	3	4	4	4
13	Victor	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
14	Nisa Manis :)	2	3	2	2	3	5	3	5	4	4	2	4	2	3	4	5	1	4	2	5
15	Kiki Reski Amaliah	4	3	2	3	3	2	2	3	3	4	3	4	4	2	2	4	4	2	3	5
16	Anil	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	3	3	4	3	4	4	4
17	Karima	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	3	4	2	2	3	4
18	Ijong Cantik	5	4	4	5	3	3	3	3	3	4	3	3	2	1	2	1	2	1	3	2
19	Laras Budyghifari	3	2	2	3	2	3	3	3	1	3	2	5	1	3	3	4	1	3	3	4
20	Sri Yuniar	2	2	3	2	3	4	2	3	3	3	3	2	3	2	4	2	3	3	4	2
21	Nurul Fitriani Syam	2	3	2	2	2	4	2	4	3	4	3	3	2	3	4	3	3	3	3	3
22	Husnul	4	2	4	3	3	3	3	3	2	1	3	3	4	2	3	5	1	3	3	3
23	Indah Suci Cantik	3	4	2	2	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	2	2	4	3	1	2
24	Isma	1	3	1	1	2	1	4	1	2	4	3	3	1	1	4	3	4	4	3	2
25	Lisa	4	5	3	4	2	4	4	4	3	5	5	4	2	5	4	4	3	5	3	5

Lampiran 3. 3 Data organoleptik ulangan 3

No	Nama	Warna				Aroma				Rasa				Ketebalan				Tekstur			
		P0 (659)	P1 (582)	P2 (816)	P3 (223)	P0 (659)	P1 (582)	P2 (816)	P3 (223)	P0 (659)	P1 (582)	P2 (816)	P3 (223)	P0 (659)	P1 (582)	P2 (816)	P3 (223)	P0 (659)	P1 (582)	P2 (816)	P3 (223)
1	Sri Ainun Maarif	1	3	3	4	4	3	2	3	3	1	2	4	2	2	2	4	3	3	2	4
2	Karina Marchynta Dwi P	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	4	3	2	3	3	3	3	2	3	4
3	Asmayana Iwo	5	4	4	2	4	5	4	4	3	2	3	3	4	4	2	4	2	3	2	5
4	Ariani Ramitasari	2	4	2	2	4	4	4	2	4	4	4	3	4	4	2	2	4	4	2	4
5	Humairah	2	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4
6	Nur Rina Abdullah	2	4	5	1	4	4	3	3	2	3	4	2	1	1	3	1	4	4	2	3
7	Asrul	4	4	3	3	4	3	4	3	2	3	4	3	3	4	4	4	3	5	4	4
8	Ashabul Firdaus	4	4	5	3	4	2	4	2	4	3	3	3	2	4	3	3	3	4	4	3
9	Monivia Chandra	4	4	3	1	1	4	3	2	4	3	4	2	2	2	2	2	2	2	3	2
10	Andi Ulfa Hardianty	1	4	2	3	4	4	4	2	4	2	5	4	3	3	4	3	3	3	3	3
11	Darmawan	3	3	3	3	2	3	3	2	2	3	1	3	2	3	4	2	3	3	3	2
12	Syuhada	4	3	3	2	3	3	3	4	2	3	3	3	4	2	2	4	4	2	3	4
13	Victor	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Nisa Manis :)	2	5	4	4	3	2	2	3	2	3	5	2	4	3	4	2	2	2	5	3
15	Kiki Reski Amaliah	2	4	2	2	2	4	3	2	3	3	4	3	4	4	3	2	4	2	2	2
16	Anil	2	2	2	2	3	2	2	2	2	3	4	4	2	4	3	3	4	4	4	4
17	Karima	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	3	2	4	4	3	2	4	4	2
18	Ijong Cantik	5	4	4	3	4	3	3	3	4	5	3	4	2	3	2	4	3	3	3	2
19	Laras Budhyhifari	2	2	3	2	3	3	3	2	4	2	4	4	3	2	4	4	3	2	4	4
20	Sri Yuniar	4	5	3	3	3	5	2	3	3	2	2	2	4	3	3	4	5	2	2	2
21	Nurul Fitriani Syam	3	3	2	2	4	2	4	3	2	4	2	3	2	3	4	4	2	3	4	4
22	Husnul	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	3	1	3	2	2	2	4	3	2	1
23	Indah Suci Cantik	2	3	2	4	4	2	4	4	4	2	4	3	5	3	3	4	4	2	3	4
24	Isma	2	1	2	1	3	1	1	1	2	4	2	2	1	4	1	1	1	2	3	1
25	Lisa	2	2	3	4	3	3	2	4	3	2	4	4	3	3	3	3	4	5	3	3

Lampiran 4. Data mentah analisa antioksidan

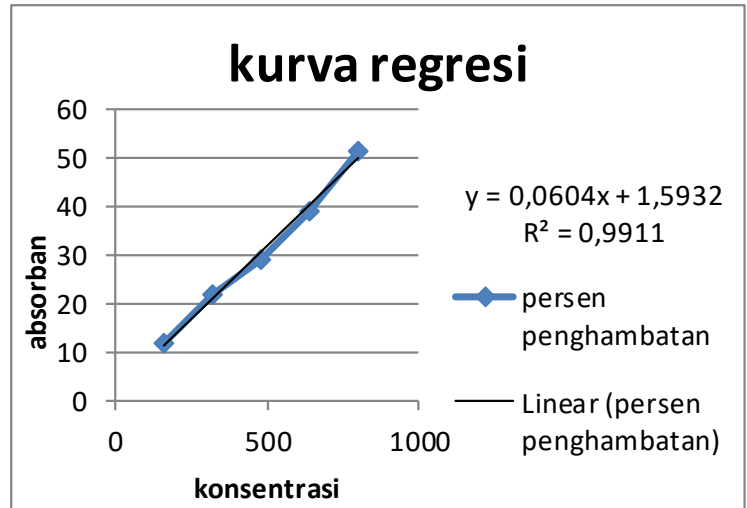
LABORATORIUM BIOFARMAKA FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS HASANUDDIN		Bagian : IK. 2
		Lembar : 1 dari 1 Halaman
		Edisi/Revisi : 00
		Tgl Terbit : 30 Desember 2015
		Tgl Revisi : 00
		Paraf MM :
REKAMAN		

DATA MENTAH PENENTUAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

NO	Kode Sampel	Absorban	% Penghambatan	Rata-rata	IC 50
1	DPPH 1	0,828	0,820	11,951	801.437 ppm
2	DPPH 2	0,824			
3	DPPH 3	0,807			
4	Nori modifikasi	0,725	11,5854	21,626	
5	Nori modifikasi	0,721	12,0732		
6	Nori modifikasi	0,72	12,1951		
7	Nori modifikasi	0,632	22,9268	28,740	
8	Nori modifikasi	0,66	19,5122		
9	Nori modifikasi	0,636	22,4390		
10	Nori modifikasi	0,594	27,5610	39,106	
11	Nori modifikasi	0,592	27,8049		
12	Nori modifikasi	0,567	30,8537		
13	Nori modifikasi	0,501	38,9024	51,545	
14	Nori modifikasi	0,499	39,1463		
15	Nori modifikasi	0,498	39,2683		
16	Nori modifikasi	0,421	48,6585		
17	Nori modifikasi	0,387	52,8049		
18	Nori modifikasi	0,384	53,1707		

Persamaan Regresi DPPH:

Konsentrasi sampel	persen penghambatan
160,0	11,951
320,0	21,626
480,0	28,740
640,0	39,106
800,0	51,545



Lampiran 5. Perhitungan

Lampiran 5. 1 Perhitungan antioksidan

Berdasarkan kurva regresi antioksidan nori modifikasi diperoleh nilai $y = 0,0604x + 1,5932$, oleh karena itu maka dapat diperoleh nilai IC50 dengan mengganti nilai y dengan angka 50. Perhitungan nilai IC50 dijabarkan sebagai berikut:

$$y = 0,0604x + 1,5932$$

$$50 = 0,0604x + 1,5932$$

$$0,0604x = (50 - 1,5932)$$

$$x = \frac{(50 - 1,5932)}{0,0604}$$

$$x = \mathbf{801.437 \text{ ppm}}$$

Lampiran 5. 2 Perhitungan asam oksalat

Persamaan Asam Oksalat

$$\text{Asam Oksalat} = \frac{\text{Volume Titrasi (l)} \times N \text{ KMnO}_4 \times \text{BE Asam Oksalat}}{\text{Berat Sampel (g)}} \times 100$$

Diketahui :

$$V. \text{titrasi} = 2 \text{ ml} = 0,002 \text{ l}$$

$$N \text{ KMNO}_4 = 0,0892 \text{ N}$$

$$BE. \text{Asam Oksalat} = 90,03$$

$$\text{Berat Sampe} = 5 \text{ g}$$

Ditanyakan :

Kadar Asam Oksalat =?

Penyelesaian :

$$\text{Asam Oksalat} = \frac{\text{Volume Titrasi (l)} \times N \text{ KMnO}_4 \times \text{BE Asam Oksalat}}{\text{Berat Sampel (g)}} \times 100$$

$$\text{Asam Oksalat} = \frac{0,002 \text{ (l)} \times 0,0892 \text{ N} \times 90,03}{5 \text{ (g)}} \times 100$$

$$\text{Asam Oksalat} = \frac{0,01606}{5 \text{ (g)}} \times 100$$

$$\text{Asam Oksalat} = 0,003212 \times 100$$

$$\text{Asam Oksalat} = 0,3212 \text{ g/100 g}$$

$$\text{Asam Oksalat} = 32,12 \text{ mg /100 g}$$