

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Prihananto, V., & Wijonarko, G. (2014). Karakteristik Kurva Isotherm Sorpsi Air Tepung Jagung Instan Moisture Sorption Isotherm of Instan Corn Flour from Four Variety of Corn. *Agritech*, 34(1), 50-55.
- Asyhari, L., Fertiasari, R., Tritisari, A., (2021). Pengujian Kadar Air dan Umur Simpan Tepung Pisang. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. 3(1).
- Dalgic, A, C., Pekmez, H., Belibagh, K., (2012). Effect of Drying Methods on the Moisture Sorption Isotherms and Thermodynamic Properties of Mint Leaves. *Journal of Food Science and Technology*. 49(4), 439-449.
- Dwiyono K. 2014. Perbaikan Proses Pengolahan Umbi Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) untuk Agroindustri Glukomanan. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Fadila, (2019). Model Kurva Isotermis Tepung Umbi Porang (*Amorphopallus muelleri* B). Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Kaslam, K., Salengke, S., & Koto, H. A. (2020). Sorpsi Isotermi dan Daya Patah Pada Emping Jagung Pulut. *Jurnal Agritechno*, 3(1), 16-23.
- Leviana, W., & Vita, P. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma Longo*) dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Jurnal UNDIP METANA*, 13(2): 37-44.
- Loredo, R, Y, A., Hernandez, A, I, R., Sanchez, E, M., Aldapa, C, A, G., Velazquez, G. (2016). Effect of Equilibrium Moisture Content on Barrier, Mechanical and Thermal Properties of Chitosan films. *Food Chemistry*. 196, 560-5066.
- Pramudya, I., Y. W. Wulandari, N. Suhartik. (2018). Karakteristik Snack Bars dengan Variasi Suhu Pemangangan dan Perbandingan Tepung Milet Kuning (*Panicum Sp*) dengan Tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiaca L*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2): 48.
- Putra, Y, A., Indah, Y. & Sugiarto. (2018). Karakteristik Sorpsi Pada Aplikasi Silika (SiO_2) Sebagai Anticaking Agen Tepung Bumbu. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2): 219-230.
- Soleimanifard, S., Naser, H. 2018. Modeling of the sorption and determination of the isosteric heat of split pistachios, Pistachio kernels and shells. *Food Technology and Economy, Engineering and Physical Properties*, 36(3), 268- 275.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Hasil Pengukuran Kadar Air

Tabel 6. Hasil Pengukuran Kadar Air Rata-rata Sebelum Penyimpanan

Larutan	Nilai rata rata					
	Kabb (%)			Kabk (%)		
	Suhu 30 °C	Suhu 40 °C	Suhu 50 °C	Suhu 30 °C	Suhu 40 °C	Suhu 50 °C
NaOH	6,445	5,826	1,434	6,889	6,190	3,297
MgCl	6,188	6,552	4,859	6,597	7,013	6,541
K ₂ CO ₃	7,967	4,907	6,282	8,691	5,167	6,824
NaNO ₂	7,670	3,947	8,107	8,329	4,191	7,144
NaCl	10,230	5,712	12,151	11,396	6,058	7,338
KCl	15,331	14,562	15,037	18,107	17,045	7,861
Rata-rata	8,972	6,918	7,978	10,001	7,611	6,501
Grand Rata-rata	7,956			8,038		

Tabel 7. Hasil Pengukuran Kadar Air Basis Basah (Kabb)

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Nilai rata-rata Kabb (%)		
			Suhu 30 °C	Suhu 40 °C	Suhu 50 °C
NaOH	10	0,10	2,788	2,022	1,414
MgCl	33	0,33	6,241	5,442	4,634
K ₂ CO ₃	40	0,40	9,393	7,004	5,911
NaNO ₂	70	0,70	12,044	7,800	7,499
NaCl	75	0,75	14,693	10,397	10,834
KCl	80	0,80	17,340	13,192	13,071

Tabel 8. Hasil Pengukuran Kadar Air Basis Kering (Kabk)

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Nilai rata-rata Kabk (%)		
			Suhu 30 °C	Suhu 40 °C	Suhu 50 °C
NaOH	10	0,10	2,868	2,067	1,434
MgCl	33	0,33	6,657	5,756	4,859
K ₂ CO ₃	40	0,40	10,401	7,532	6,282
NaNO ₂	70	0,70	13,716	8,464	8,107
NaCl	75	0,75	17,224	11,604	12,151
KCl	80	0,80	20,978	15,197	15,037

Lampiran 2. Tabel Hasil Pengujian Model Oswin, Kuhn, *Chung and Pfo*

Tabel 9. Hasil Pengujian Model Oswin Suhu 30 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff= obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	2,8682	0,7638	2,1043	4,4281
MgCl	33	0,33	6,6570	3,1261	3,5309	12,4673
K ₂ CO ₃	40	0,40	10,4008	4,1631	6,2377	38,9091
NaNO ₂	70	0,70	13,7157	13,6241	0,0915	0,0084
NaCl	75	0,75	17,2238	17,2822	-0,0585	0,0034
KCl	80	0,80	20,9779	22,6902	-1,7122	2,9317

Tabel 10. Hasil Pengujian Model Oswin Suhu 40 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff= obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	2,0673	0,4964	1,5710	2,4679
MgCl	33	0,33	5,7558	2,0289	3,7268	13,889
K ₂ CO ₃	40	0,40	7,5319	2,7013	4,8306	23,334
NaNO ₂	70	0,70	8,4638	8,8307	-0,3669	0,1346
NaCl	75	0,75	11,6044	11,1993	0,4050	0,1640
KCl	80	0,80	15,1969	14,7002	0,4967	0,247

Tabel 11. Hasil Pengujian Model Oswin Suhu 50 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff= obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	1,4341	0,4761	0,9580	0,9178
MgCl	33	0,33	4,8593	1,9888	2,8705	8,2397
K ₂ CO ₃	40	0,40	6,2819	2,6597	3,6222	13,120
NaNO ₂	70	0,70	8,1068	8,8553	-0,7486	0,5604
NaCl	75	0,75	12,1507	11,2719	0,8787	0,7722
KCl	80	0,80	15,0368	14,8579	0,1790	0,0320

Tabel 12. Hasil Pengujian Model *Chung and Pfo* Suhu 30 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	2,8682	0,0247	2,8435	8,0853
MgCl	33	0,33	6,6570	0,0772	6,5797	43,2931
K ₂ CO ₃	40	0,40	10,4008	0,0909	10,3099	106,2940
NaNO ₂	70	0,70	13,7157	0,1588	13,5569	183,7886
NaCl	75	0,75	17,2238	0,1742	17,0495	290,6860
KCl	80	0,80	20,9779	0,1925	20,7854	432,0342

Tabel 13. Hasil Pengujian Model *Chung and Pfo* Suhu 40 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	2,067	0,021	2,045	4,1840
MgCl	33	0,33	5,755	0,056	5,699	32,482
K ₂ CO ₃	40	0,40	7,531	0,065	7,466	55,747
NaNO ₂	70	0,70	8,46	0,110	8,353	69,784
NaCl	75	0,75	11,60	0,120	11,484	131,88
KCl	80	0,80	15,19	0,132	15,064	226,94

Tabel 14. Hasil Pengujian Model *Chung and Pfo* Suhu 50 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	1,4341	5,4579	-4,0237	16,1905
MgCl	33	0,33	4,8593	8,0940	-3,2347	10,4634
K ₂ CO ₃	40	0,40	6,2819	8,7814	-2,4995	6,2476
NaNO ₂	70	0,70	8,1068	12,1845	-4,0778	16,6281
NaCl	75	0,75	12,1507	12,9599	-0,8092	0,6548
KCl	80	0,80	15,0368	13,8761	1,1607	1,3472

Tabel 15. Hasil Pengujian Model Kuhn Suhu 30 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	2,8682	18,1589	-15,2907	233,806
MgCl	33	0,33	6,6570	13,0192	-6,3622	40,4779
K ₂ CO ₃	40	0,40	10,4008	12,1911	-1,7902	3,2049
NaNO ₂	70	0,70	13,7157	9,7820	3,9336	15,4736
NaCl	75	0,75	17,2238	9,4850	7,7388	59,8884
KCl	80	0,80	20,9779	9,2072	11,7708	138,5511

Tabel 16. Hasil Pengujian Model Kuhn Suhu 40 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff= obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	2,0673	12,6913	-10,6240	112,8688
MgCl	33	0,33	5,7558	9,1557	-3,4000	11,5599
K ₂ CO ₃	40	0,40	7,5319	8,5861	-1,0542	1,1114
NaNO ₂	70	0,70	8,4638	6,9289	1,5349	2,3559
NaCl	75	0,75	11,6044	6,7246	4,8798	23,8125
KCl	80	0,80	15,1969	6,5334	8,6635	75,0556

Tabel 17. Hasil Pengujian Model Kuhn Suhu 50 °C

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air	Observasi	Prediksi	Diff= obs-pred	Diff ²
NaOH	10	0,10	1,434	11,554	-10,120	102,422
MgCl	33	0,33	4,859	8,583	-3,723	13,863
K ₂ CO ₃	40	0,40	6,282	8,104	-1,822	3,320
NaNO ₂	70	0,70	8,107	6,711	1,396	1,948
NaCl	75	0,75	12,151	6,539	5,612	31,489
KCl	80	0,80	15,037	6,379	8,658	74,966

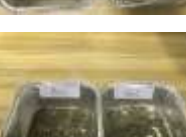
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian





Gambar 8. Sampel Tepung Pisang Raja Suhu 30 °C, Suhu 40 °C dan Suhu 50 °C Sebelum Penyimpanan.

Lampiran 4. Dokumentasi Tepung Pisang Raja Penyimpanan 1 Bulan

Larutan	Suhu 30 °C	Suhu 40 °C	Suhu 50 °C
NaOH			
MgCl			
K ₂ CO ₃			
NaNO ₂			
NaCl			
KCl			

Lampiran 5. Dokumentasi Tepung Pisang Raja Penyimpanan 2 Minggu

Larutan	Suhu 30 °C	Suhu 40 °C	Suhu 50 °C
NaOH			
MgCl			
K ₂ CO ₃			
NaNO ₂			
NaCl			
KCl			

Lampiran 6. Dokumentasi Tepung Pisang Raja Setelah Pengovenan

Larutan	Setelah di Oven		
	Suhu 30 °C	Suhu 40 °C	Suhu 50 °C
NaOH			
MgCl			
K ₂ CO ₃			
NaNO ₂			
NaCl			
KCl			



Gambar 9. Menimbang dan Mengoven Sampel.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Putri Dwi Lestari
2. Tempat, tgl. lahir : Lapai, 02 April 2003
3. Alamat : Perumahan Zigma Royal Park, Gowa
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SMA tahun 2020 di SMAN 1 PAKUE
2. Tamat SMP tahun 2017 di SMPN 1 NGAPA
3. Tamat SD tahun 2014 di SDN 1 LAPAI
4. Tamat S1 Teknik Pertanian tahun 2024 di Universitas Hasanuddin

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan/Organisasi

1. Jenis pekerjaan : Pengurus Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATEPA)
2. NIP atau identitas lain (NIK) : 7408024204030001
3. Pangkat/Jabatan : Anggota Departemen Keuangan