

DAFTAR PUSTAKA

- Anggriana, A., dan Muhandi, M. 2017. Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Siap Saji Yang Dipasarkan Di Kota Palu. *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian*. 5(3): 278-283.
- Agustina, N., & Waluyo, S. (2013). Physiology characteristics of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.) at modified atmosphere condition. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 2(1).
- Ahmad, U. 2013. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Alviansyah, F., Ruslianto, I., & Diponegoro, M. (2017). Identifikasi Penyakit Pada Tanaman Tomat Berdasarkan Warna Dan Bentuk Daun Dengan Metode Naive Bayes Classifier Berbasis Web. *Coding Jurnal Komputer dan Aplikasi*, 5(1): 23-32.
- Anaya-Esparza, L. M., González-Aguilar, G. A., Domínguez-Ávila, J. A., Olmos-Cornejo, J. E., Pérez-Larios, A., & Montalvo-González, E. (2018). Effects of minimal processing technologies on jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) quality parameters. *Food and Bioprocess Technology*, 11, 1761-1774.
- Amalia, U. N., Maharani, S dan Widiaputri, S. I. 2020. Aplikasi edible Coating Pati Umbi Porang dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas pada Buah Pisang. *Jurnal Edufortech*. 5(1): 36-43
- Amiarsi, D. (2012). Pengaruh konsentrasi oksigen dan karbondioksida dalam kemasan terhadap daya simpan buah mangga gedong.
- Al Obaidi, A., Karaca, I. M., Ayhan, Z., Haskaraca, G., & Gultekin, E. 2022. Fabrication and validation of CO₂-sensitive indicator to monitor the freshness of poultry meat. *Food Packaging and Shelf Life*. 34.100930.
- Azrita, M. W., Ahmad, U., & Darmawati, E. (2019). Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7(2): 155-162.
- Biji, K.B., C.N. Ravishankar dan C.O. Mohan. 2015. Smart Packaging System For Food Applications: a Review. *Journal of Food Science and Technology*. 52(10): 6125-6135
- Camargo, L., Neves, Jessica., R. M. Bennedette and L. C. Zevalos. 2014. Postharvest Nutraceutical Behaviour Duting Ripening and Senescenceo of 8 Highly Perishable Fruit Species from the Northern Brazilian Amazon Region. *Journal Food Chemistry*. 174:188-196.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2009. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI
- Dirpan, A., Djalal, M., & Ainani, A. F. (2022). A Simple Combination of Active and Intelligent Packaging Based on Garlic Extract and Indicator Solution in Extending and Monitoring the Meat Quality Stored at Cold Temperature. *Foods*, 11(10): 1-15.
- Ekanayaka, H., Abeywickrama, K., Jayakody, R., & Herath, I. (2015). Quality assessment minimally processed immature jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) as affected by pretreatments. *Journal of Food Science Technology*, 52, 7263–7271.
- Ginting, S. O., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. 2019. Analisis total bal, total padatan terlarut, kadar alkohol, dan mutu hedonik pada kefir susu sapi dengan variasi konsentrasi sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 104-109.
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, K., & Munawar, A. A. (2020). Prediksi total padatan terlarut buah melon golden menggunakan vis-swnirs dan analisis multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek*, 25(2), 103-114.
- Hussein, A., Odumeru, J. ., Ayanbadejo, T., Faulkner, H., McNab, W. ., Hager, H., & Szijarto, L. (2000). *Effects of processing and packaging on vitamin C and β -carotene content of ready-to-use (RTU) vegetables*. *Food Research International*. 33(2): 131–136.
- ICMSF. 1996. Microorganisms in Food 2. Sampling for Microbiological Analysis Principles and Specific Applications. 2nd edition. Chapman and Hal. Glasgow.
- Indriyani dan Ihsan F. 2015. Mengenal Nangka dan Kerabatnya. Sumatera Barat: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika
- Ileng, I. E., Suriati, L., Singapurwa, N. M. A. S., & Mangku, I. G. P. (2020). Karakteristik Buah Rambutan pada Suhu Dingin dengan Kemasan Terbuka dan Tertutup. *Gema Agro*, 25(1), 71-78.
- Ilmi, N. K., Poerwanto. R dan Sutrisno. Perlakuan air panas dan pengaturan suhu simpan untuk mempertahankan kualitas buah mangga (*Mangifera indica* L.) cv. gedong. *J. Hortikultura*. 25(1): 78-87.
- Julianti, E. 2012. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*). *Jurnal Hortikultura Indonesia*. 2(1): 14-32.
- Karmaus,A.L. R, Osborn, Krishan M. 2018. Scientific advances and chalenges In Safety Evaluation Of Food Packaging Material: Woskshop Proceedings. *Regulatory Tovicologi and Pharmacology*. 98: 80-87

- Karinda, M., Fatimawali, F., & Citraningtyas, G. 2013. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis dan Iodometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2(1): 86-89.
- Kaewsuksaeng, S. 2014. Postharvest Heat Treatment Delays Chlorophyll Degradation and Maintains Quality in Thai Lime (*Citrus aurantifolia* Swingle cv. Paan) Fruit. *Journal Postharvest Biology and Technology*. 100:1-7
- Lastriyanto, A., Bintoro, B. I., Hawa, L. C., & Wibowo, S. A. (2022). Pengawetan Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Segar dengan Teknologi Hypobaric Storage. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(1), 55-65.
- Lestari, R., Hasbullah, R., & Harahap, I. S. (2017). Perlakuan uap panas dan suhu penyimpanan untuk mempertahankan mutu buah mangga arumanis (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 5(2): 177-186.
- Marsigit, W., Purnama, S. W., & Silsia, D. (2022). Penanganan Pasca Panen Buah Jeruk Rimau (*Citrus nobilis* sp.) Melalui Pemanfaatan *Edible Coating* Kitosan Untuk Memperpanjang Daya Simpan. In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Pesisir*. 1(1):1-15.
- Megasari, R., & Mutia, A. K. (2019). Pengaruh lapisan edible coating kitosan pada cabai keriting (*Capsicum annum* L) dengan penyimpanan suhu rendah. *Journal of Agritech Science (JASc)*, 3(2): 118-127.
- Mohamed, M. A., Jaafar, J., Ismail, A. F., Othman, M. H. D., & Rahman, M. A. (2017). Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. In *Membrane characterization* elsevie. 3-29.
- Morgan, A., Babu, D., Reiz, B., Whittal, R., Suh, L. Y., & Siraki, A. G. (2019). Caution for the routine use of phenol red—it is more than just a pH indicator. *Chemico-biological interactions Elsevier*. 310:108739.
- Mudyantini W. Santosa S. Dewi K. Bintoro N. 2017. Pengaruh Pelapisan Kitosan dan Suhu Penyimpanan terhadap Karakter Fisik Buah Sawo (*Manilkara achras* (Mill.) Fosberg) Selama Pematangan. *AGRITECH*. 37(3): 343-351
- Mukprasirt, Amornrat and Kamontip Sajjaanantakul. 2004. Phisico-chemical Properties Of flafour and Starch From Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Compared Whith Modified Straches. *International Journal of Food Science and Technology*. 39: 271-276

- Mutiarahma S, Pramono Y.B., Nurwantoro 2019. Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam dan pH pada Pembuatan Tablet Effervescent Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*: 3(1): 36-41.
- Napitupulu, B. 2013. Kajian beberapa bahan penunda kematangan terhadap mutu buah pisang Barangan selama penyimpanan. *J. Hortikultura*. 23(3): 263-275
- Novitasari, R. (2017). Proses respirasi seluler pada tumbuhan. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*. 1:89-96.
- Nychas, G. J. E., Skandamis, P. N., Tassou, C. C., Koutsoumanis, K. P. 2008. Meat spoilage during distribution. *Meat science*.78(2): 77-89.
- Ong, B. T., Nazimah, S. A. H., Osman, A., Quek, S. Y., Voon, Y. Y., Hashim, D. M., & Kong, Y. W. (2006). Chemical and flavour changes in jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) cultivar J3 during ripening. *Postharvest Biology and Technology*, 40(3), 279-286.
- Pancaningwardoyo, E. R. (2020). Pertumbuhan isolat jamur pascapanen penyebab busuk buah pisang ambon (*Musa paradisiaca* L.) secara in vivo. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*. 5(2): 210-217.
- Patty, A. A., Papilaya, P., & Tuapattinaya, P. (2016). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin a dan vitamin c buah gandaria (*Bouea macrophylla* griff) serta implikasinya pada pembelajaran biologi. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(1), 9-17.
- Partha, I. B. B., Wasono, M. A. J., & Ulfah, M. (2009). Pengaruh CaCl_2 dan *Edible Film* Terhadap Penghambatan *Chilling* Buah Nangka (Effect of CaCl_2 and Edible Film on Chilling Injury Inhibition of fresh-cut Jackfruits). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(1): 63-63.
- Poesponegoro, M. 1997. Pokok-pokok Dalam Analisa Mikrobiologi Pangan) Sebuah Tinjauan. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 7(1-2): 45-51.
- Puligundla, P., Jung, J., Ko, S. 2012. Carbon dioxide sensors for intelligent food packaging applications. *Riview: Food Control*. 25(1):328-333.
- Putra, G. H., Nurali, E. J., Koapaha, T., & Lالujan, L. E. 2013. Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*) Dengan Bahan Pengikat Carboxymethyl Celluloce (CMC). *Jurnal In Cocos*. 2(4):1-9.
- Putri, T. K., D. Veronika., A. Ismail., A. Karuniawan., Y. Maxiselly., A. W. Irwan dan W. Sutari. 2015. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *J. Kultivasi*. 14(2): 63-70.

- Purwanto Y.A. 2016. Penggunaan Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 4(2): 203-210.
- Prathibha, S. C., Vasudeva, K. R., Suresha, G. J., & Sadananda, G. K. (2019). Influence of pretreatment on quality and shelf life of fresh cut jack fruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) bulbs. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(1): 2524-2527.
- Ragaert, P., Devlieghere, F., & Debevere, J. (2007). Role of microbiological and physiological spoilage mechanisms during storage of minimally processed vegetables. *Postharvest biology and technology*, 44(3): 185-194.
- Rianti, A., Buana, E. O. G. N., El Kiyat, W., & Harsojo, H. (2018). Eliminasi Bakteri Patogen pada Sayur dan Buah sebagai Bahan Baku Salad Siap Santap dengan Iradiasi Gamma. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 14(1): 59-65.
- Rivera-Lopez, J., & Vazques-Ortiz, F. a., Ayala-Zavala, JF, Sotelo-Mundo, RR and Gonzalez-Aguilar, GA, 2005. Cutting Shape and Storage Temperature Affect overall Quality of Fresh-Cut Papaya Cv.“Maradol”. *J. Food Sci*, 70: 482-489.
- Rizki A. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Fisikokimia dan Sensori Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang
- ri
- Santhi D.D, Suyana I.N.G, Jana I.W. 2016. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Bahan Berbahaya Bisphenol A (BPA) Yang Terkandung Dalam Kontainer Plastik Makanan dan Minuman. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Udayana.
- Segawa, H., Ohnishi, E., Arai, Y., & Yoshida, K. (2003). Sensitivity of fiber-optic carbon dioxide sensors utilizing indicator dye. *Sensors and Actuators B: Chemical*, 94(3), 276-281.
- Shaik, M. I., Azhari, M. F., & Sarbon, N. M. (2022). Gelatin-based film as a color indicator in food-spoilage observation: a review. *Journal Foods*: 11(23), 3797.
- Siringo-Ringo, D. P., Indriyani, I., & Hasnah AR, N. (2021). *Aplikasi Pati Jagung sebagai Edible Coating Untuk Mempertahankan Mutu Buah Sawo (Achras zapota L) Selama Penyimpanan* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS JAMBI).
- Syamsid A. (2014). The various effects of methanol extract on fruit rambutan peel (*Nephelium lappaceum* L.) to the physical stability of antioxidant cream. *Online Jurnal of Natural Science*, 3(2): 1-9

- Syafutri, M. I., Pratama, F., & Saputra, D. (2006). Sifat fisik dan kimia buah mangga (*Mangifera indica* L.) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(1), 1-11.
- Saraswati A.D. dan Ningtyas R. 2021. Kemasan Pintar Berbasis Ekstrak Ubi Ungu Sebagai Indikator Kesegaran *Fillet* Ikan Patin Pasa Suhu Chiller. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*. 20(2): 40-48.
- Siti, N., Agustina, A., Nurhaini, R. 2016. Penetapan kadar vitamin c pada jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.). *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 2(1), 1-5.
- Suci, Yunisa Tri. 2020. “Perubahan Mutu Buah Mangga Arumanis Selama Penyimpanan Dingin.” *AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies* 1(2):99–106
- Suhaeni, S. (2018). Uji Total Asam Dan Organoleptik Yoghurt Katuk (*Sauropus androgyneus*). *Dinamika*, 9(2), 21-28.
- Susilo, B., Dewi, S. R., Djoyowasito, G., Simanjuntak, N. 2018. Rancang Bangun Sistem Pemurnian Biogas Menggunakan Metode Biofiksasi-Adsorpsi oleh Mikroalga *Chlorella Vulgaris* dan Karbon Aktif. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 5(1): 27-34.
- Tahir, H. E., Xiaobo, Z., Zhihua, L., Jiyong, S., Zhai, X., Wang, S., Mariod, A. A. 2017. Rapid prediction of phenolic compounds and antioxidant activity of Sudanese honey using Raman and Fourier transform infrared (FT-IR) spectroscopy. *Food Chemistry*, 226, 202-211.
- Thamrin, E. S., Warsiki, E., Bindar, Y., & Kartika, I. A. (2022). Karakterisasi Bahan Pewarna Tinta Termokromik Leuco Dye System Pada Produk Pempek Ikan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(4): 635-643
- Tonthawi, M., & Musfiroh, I. (2023). Peningkatan Stabilitas Vitamin C dalam Sediaan Kosmetika. *Majalah Farmasetika*, 8(3): 194-208.
- Wahdaningsih, S., Nugraha, F., Kurniawan, H., Marselia, A., & Sari, D. N. 2022. Identifikasi Gugus Fungsi Fraksi Etil Asetat dan Fraksi n-Heksan *Hylocereus polyrhizus* (FAC Weber) Britton & Rose. *Jurnal Pharmascience*. 9(1): 113-123.
- Warsiki, E., Rahayuningsih, M., Anggraeni, R. 2014. Media berindikator warna sebagai pendeteksi *Salmonella typhimurium* *Colored Indicator Media As Salmonella typhimurium* *Detector*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 26(3): 276-283.

- Wardani, E.W.B., Lutfi M. Nugroho W.A. 2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 1(3): 224-230.
- Widarti, E. 2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. *J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Universitas Brawijaya Malang. 1(3): 224-230
- Wijaya C, Kardono L.B.S. Halim J.M. 2015. Peningkatan Akseptabilitas Susu Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) dengan Adisi Bahan Penstabil dan Jus Jahe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(4): 112-123.
- Ying, J. C. L., Jaffar, N. S., Hussin, W. M. R. I. W., Hamid, M. F. A., & Muhsin, N. I. 2020. Maintaining postharvest quality of jackfruit during cold storage. *International Journal of Agriculture, Forestry and Plantation*, 10, 282-286.
- Yousefi, H., Su, H. M., Imani, S. M., Alkhalidi, K., M. Filipe, C. D., Didar, T. F. 2019. Intelligent food packaging: A review of smart sensing technologies for monitoring food quality. *ACS sensors*, 4(4), 808-821.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015). Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 237-248.
- Yusuf, M., Sri, I., Nur, F. U. A. 2018. Karakterisasi Antosianin Kubis Merah sebagai Indikator pada Kemasan Cerdas. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1): 46-55.
- Zhang, Y., & Lim, L. T. (2018). Colorimetric array indicator for NH₃ and CO₂ detection. *Sensors and Actuators, B: Chemical*, 255, 3216– 3226.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Perhitungan Total Asam *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Waktu	U1	U2	U3	Rata- Rata
0 Jam	0.1	0.14	0,13	0.12
4 Jam	0.06	0.08	0,08	0.07
8 Jam	0.08	0.09	0,17	0.11
12 Jam	0.22	0.18	0,09	0.16
16 Jam	0.1	0.18	0,17	0.17
20 Jam	0.06	0.08	0,10	0.09
24 Jam	0.08	0.2	0,19	0.19

Lampiran 1b. Hasil Analisa Sidik Ragam Total Asam *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

ANOVA					
Pengujian					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.033	6	.006	4.826	.007
Within Groups	.016	14	.001		
Total	.049	20			

Lampiran 1c. Hasil Uji Lanjut Duncan Total Asam *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Pengujian				
Duncan				
Penyimpnan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
4 Jam	3	.0733		
20 Jam	3	.0867		
8 Jam	3	.1133	.1133	
0 Jam	3	.1233	.1233	.1233
12 Jam	3		.1633	.1633
16 Jam	3		.1667	.1667
24 Jam	3			.1867
Sig.		.117	.096	.052

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 2. Hasil Perhitungan Total Asam *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
Hari 0	0.05	0.06	0.06	0.05
Hari 3	0.05	0.06	0.06	0.05
Hari 5	0.06	0.08	0.08	0.07
Hari 7	0.06	0.06	0.06	0.06
Hari 9	0.06	0.05	0.05	0.05

Lampiran 2b. Hasil Analisa Sidik Ragam Total Asam *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

ANOVA					
Pengujian					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.000	4	.000	2.875	.080
Within Groups	.000	10	.000		
Total	.001	14			

Lampiran 2c. Hasil Uji Lanjut Duncan Total Asam *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Penguji			
Duncan			
Penyimpangan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Hari 9	3	.0533	
Hari 0	3	.0567	.0567
Hari 3	3	.0567	.0567
Hari 7	3	.0600	.0600
Hari 5	3		.0667
Sig.		.171	.051

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 3. Hasil Pengukuran pH *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
0 Jam	5,05	5,165	5,255	5.15
4 Jam	5,315	5,76	4,585	5.22
8 Jam	5,26	4,595	5,235	5.03
12 Jam	5,055	4,995	4,955	5.00
16 Jam	5,32	5,3	5,27	5.30
20 Jam	5,265	5,1	5,195	5.18
24 Jam	4,93	4,995	5,465	5.13

Lampiran 3b. Hasil Analisa Sidik Ragam pH *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

ANOVA					
Pengujian					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.194	6	.032	.380	.880

Within Groups	1.189	14	.085		
Total	1.383	20			

Lampiran 3c. Hasil Uji Lanjut Duncan pH *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Pengujian

Duncan

Penyimpanan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
12 Jam	3	5.0000
8 Jam	3	5.0333
24 Jam	3	5.1267
0 Jam	3	5.1533
20 Jam	3	5.1833
4 Jam	3	5.2233
16 Jam	3	5.2967
Sig.		.283

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4. Hasil Pengukuran pH *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
Hari 0	5,97	5,99	5,98	5.98
Hari 3	5,87	5,81	5,80	5.82
Hari 5	5,50	5,61	5,61	5.57
Hari 7	4,97	4,83	4,81	4.87
Hari 9	4,57	4,59	4,56	4.57

Lampiran 4b. Hasil Analisa Sidik Ragam pH *Fress Cut* Nangka Suhu Dingin

ANOVA

Pengujian	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.227	4	.307	630.548	.000
Within Groups	.005	10	.000		
Total	1.232	14			

Lampiran 4c. Hasil Uji Lanjut Duncan pH *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Pengujian

Duncan						
Penyimpanan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
9 hari	3	5.1733				
7 hari	3		5.4467			
5 hari	3			5.7067		
3 hari	3				5.8267	
0 hari	3					5.9800
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5. Hasil Pengukuran Total Padatan Terlarut *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
0 Jam	9,05	9,95	9,5	9.5
4 Jam	10,9	11,75	10,5	11.05
8 Jam	11,05	10,55	11,8	11.13
12 Jam	10,9	10,6	11	10.83
16 Jam	10,95	10,45	8,65	10.02
20 Jam	11,55	12	11,8	11.78
24 Jam	11,7	10,45	11,07	11.07

Lampiran 5b. Hasil Analisa Sidik Ragam Total Padatan Terlarut *Fress Cut* Nangka Suhu Ruang

ANOVA

Penguji					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.541	6	1.757	4.163	.013
Within Groups	5.908	14	.422		
Total	16.449	20			

Lampiran 5c. Hasil Uji Lanjut Duncan Total Padatan Terlarut *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Pengujian

Duncan				
Penyimpanan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
0 Jam	3	9.5000		

16 Jam	3	10.0167	10.0167	
12 Jam	3		10.8333	10.8333
4 Jam	3		11.0500	11.0500
24 Jam	3		11.0733	11.0733
8 Jam	3		11.1333	11.1333
20 Jam	3			11.7833
Sig.		.347	.076	.126

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6. Hasil Pengukuran Total Padatan Terlarut *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
Hari 0	7,9	7,9	8,0	7.93
Hari 3	7,4	7,4	7,4	7.40
Hari 5	8,0	8,1	8,3	8.20
Hari 7	5,0	5,7	5,9	5.80
Hari 9	5,9	6,1	6,0	6.05

Lampiran 6a. Hasil Analisa Sidik Ragam Total Padatan Terlarut *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

ANOVA					
Pengujian					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	16.400	4	4.100	78.846	.000
Within Groups	.520	10	.052		
Total	16.920	14			

Lampiran 6b. Hasil Uji Lanjut Duncan Total Padatan Terlarut *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Pengujian					
Duncan					
Penyimp anan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Hari 7	3	5.5333			
Hari 9	3		6.0000		
Hari 3	3			7.4000	
Hari 0	3				7.9333
Hari 5	3				8.1333
Sig.		1.000	1.000	1.000	.308

Lampiran 7. Hasil Pengujian Kolorimetri Label Indikator Kesegaran *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Waktu	Phenol Red	Ulangan		
		A1	A2	A3
0 Jam	L	44,4	30,6	44,5
	a	15,4	19,9	11,9
	b	-15	1,8	-9,5
4 Jam	L	50,4	46,6	49,7
	a	2,5	1	0,5
	b	8,3	14	13,7
8 Jam	L	45,3	52,4	44,7
	a	5,9	0,3	0,9
	b	17,2	15,9	22,6
12 Jam	L	43,3	53,1	45,9
	a	7,8	-2,1	1,3
	b	18	16,2	18,4
16 Jam	L	41,4	49,9	48
	a	3,3	-2,8	-0,5
	b	15,2	20,9	21,3
20 Jam	L	55	51,3	56,9
	a	-3,1	-3,7	-4,5
	b	23,4	20,6	18,1
24 Jam	L	51,3	52,1	56
	a	-5,9	-6,5	-7,7
	b	23,9	30,5	23,5

Lampiran 7b. Hasil Perhitungan Nilai °Hue Label Indikator Kesegaran *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Waktu	Phenol Red			Rata-Rata
	A1	A2	A3	
0 Jam	315.76	318.11	320.45	318.11
4 Jam	73.23	85.91	87.9	82.35
8 Jam	71.06	88.91	87.71	82.56
12 Jam	66.57	97.39	85.95	83.30
16 Jam	77.75	97.64	91.35	88.91
20 Jam	97.55	100.19	103.97	100.57
24 Jam	103.87	102.04	108.15	104.69

Lampiran 7c. Rata-Rata Hasil Perhitungan Nilai ΔE Label Indikator Kesegaran *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

PR (A1)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
0	44.4	15.4	-15	1971.36	237.16	225	49.33072065
4	6	-12.9	23.3	36	166.41	542.89	27.30018315
8	0.9	-9.5	32.2	0.81	90.25	1036.84	33.58422249
12	-1.1	-7.6	33	1.21	57.76	1089	33.88170598
16	-3	-12.1	30.2	9	146.41	912.04	32.67185333
20	10.6	-18.5	38.4	112.36	342.25	1474.56	43.92231779
24	6.9	-21.3	38.9	47.61	453.69	1513.21	44.88329311

PR (A2)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
0	30.6	19.9	1.8	936.36	396.01	3.24	36.54599841
4	16	-18.9	12.2	256	357.21	148.84	27.60525312
8	21.8	-19.6	14.1	475.24	384.16	198.81	32.53013987
12	22.5	-22	14.4	506.25	484	207.36	34.60650228
16	19.3	-22.7	19.1	372.49	515.29	364.81	35.39194824
20	20.7	-23.6	18.8	428.49	556.96	353.44	36.59084585
24	21.5	-26.4	28.7	462.25	696.96	823.69	44.52976533

PR (A3)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
0	44.5	11.9	-9.5	1980.25	141.61	90.25	47.03307347
4	5.2	-11.4	23.2	27.04	129.96	538.24	26.36740412
8	0.2	-11	32.1	0.04	121	1030.41	33.93302226
12	1.4	-10.6	27.9	1.96	112.36	778.41	29.87858765
16	3.5	-12.4	30.8	12.25	153.76	948.64	33.38637447
20	12.4	-16.4	27.6	153.76	268.96	761.76	34.41627522
24	11.5	-19.6	33	132.25	384.16	1089	40.06756793

Waktu	Rata-Rata
4 Jam	27.09
8 Jam	33.35
12 Jam	32.79
16 Jam	33.82
20 Jam	38.31
24 Jam	43.16

Lampiran 7d. Hasil Analisa Sidik Ragam Nilai °Hue Label Indikator Kesegaran Fress Cut Nangka Suhu Ruang

ANOVA					
Pengujian					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	134792.610	6	22465.435	294.108	.000
Within Groups	1069.390	14	76.385		
Total	135862.001	20			

Lampiran 7e. Hasil Uji Lanjut Duncan Nilai °Hue Label Indikator Kesegaran *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Pengujian

Duncan

Penyimpangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
4 Jam	3	82.3467		
8 Jam	3	82.5600		
12 Jam	3	83.3033		
16 Jam	3	88.9133	88.9133	
20 Jam	3		1.0057E2	
24 Jam	3		1.0469E2	
0 Jam	3			3.1811E2
Sig.		.410	.053	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Hasil Pengujian Kolorimetri Label Indikator Kesegaran *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Waktu	Phenol Red	Ulangan		
		A1	A2	A3
0 Hari	L	40.9	30.3	30.8
	a	16.4	17.5	16.2
	b	2	-0.1	2.6
3 Hari	L	38.9	38	37.4
	a	23.7	27.2	26.9
	b	26.8	27.5	26.8
5 Hari	L	44.7	47.9	47.3
	a	13.6	7.5	9.9
	b	34.9	30	30.4
7 Hari	L	47.7	49.4	48.7
	a	4.4	3	3.5
	b	37.1	35	35.2
9 Hari	L	79.5	79	78.7
	a	-7.6	-8.2	-8.3
	b	44.8	43.6	46.2

Lampiran 8b. Hasil Perhitungan Nilai °Hue Label Indikator Kesegaran *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Waktu	Phenol Red			Rata-Rata
	A1	A2	A3	
0 hari	6.95	359.68	27.74	131.456667
3 hari	48.51	45.31	44.89	46.2366667
5 hari	68.7	75.96	71.96	72.2066667
7 hari	83.23	85.1	84.32	84.2166667

9 hari	99.63	100.66	100.19	100.16
--------	-------	--------	--------	--------

Lampiran 8c. Rata-Rata Hasil Perhitungan Nilai ΔE Label Indikator Kesegaran *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

PR (A1)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
0	30.9	16.4	2	954.81	268.96	4	35.03954908
3	8	-7.3	24.8	64	53.29	615.04	27.06159641
5	13.8	-2.8	32.9	190.44	7.84	1082.41	35.78672938
7	16.8	-14.5	35.1	282.24	210.25	1232.01	41.52709959
9	48.6	-24	42.8	2361.96	576	1831.84	69.06373868

PR (A2)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
0	30.3	17.5	-0.1	918.09	306.25	0.01	34.99071305
3	7.7	9.7	27.6	59.29	94.09	761.76	30.25128096
5	17.6	-10	30.1	309.76	100	906.01	36.27354408
7	19.1	-14.5	35.1	364.81	210.25	1232.01	42.50964596
9	48.7	-25.7	43.7	2371.69	660.49	1909.69	70.29843526

PR (A3)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
0	30.8	16.2	2.6	948.64	262.44	6.76	34.89756438
3	6.6	10.7	24.2	43.56	114.49	585.64	27.27068023
5	16.5	-6.3	27.8	272.25	39.69	772.84	32.93599854
7	17.9	-12.7	32.6	320.41	161.29	1062.76	39.29961832
9	47.9	-24.5	43.6	2294.41	600.25	1900.96	69.25041516

Waktu	Rata-Rata
3	84.58
5	104.99
7	123.33
9	208.61

Lampiran 8d. Hasil Analisa Sidik Ragam Nilai $^{\circ}Hue$ Label Indikator Kesegaran Suhu Dingin

ANOVA

Kalorimetri_Label

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11409.826	4	2852.457	45.422	.000
Within Groups	627.987	10	62.799		
Total	12037.813	14			

Lampiran 8c. Hasil Uji Lanjut Duncan Nilai °Hue Label Indikator Kesegaran Suhu Dingin

Kalorimetri_Label

Duncan

Waktu	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Hari 0	3	11.6700		
Hari 3	3		49.2367	
Hari 5	3			79.3733
Hari 9	3			79.8400
Hari 7	3			84.2167
Sig.		1.000	1.000	.491

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 9. Hasil Pengujian Fresh Cut Nangka Suhu Ruang

Waktu	Phenol Red	Ulangan		
		A1	A2	A3
0 Jam	L	72,2	74,5	72,2
	a	6,7	0,5	2,8
	b	33,8	29,6	35,4
4 Jam	L	69,9	69	75,1
	a	7,4	7,6	4,1
	b	36,3	34,2	32,3
8 Jam	L	68,6	64,9	70,5
	a	6,5	4,7	4,8
	b	43,6	28,9	33,9
12 Jam	L	64,6	64,8	63
	a	-3,2	5,7	5,2
	b	23,7	27,1	30,1
16 Jam	L	63,7	64,1	61,5
	a	14,4	5,3	4,8
	b	35,5	29	33,8
20 Jam	L	61,7	61,9	58,7
	a	6,4	5,8	6,1
	b	26,8	27,1	36,3
24 Jam	L	58,5	58,7	58
	a	-0,9	3,6	5,4
	b	25,4	31,1	40,6

Lampiran 9b. Rata-Rata Hasil Nilai ΔE Fresh Cut Nangka Suhu Ruang

PR (A1)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
4	-2.3	0.7	2.5	5.29	0.49	6.25	3.468429039
8	-3.6	-0.2	9.8	12.96	0.04	96.04	10.44222199
12	-7.6	-9.9	-10.1	57.76	98.01	102.01	16.05552864
16	-8.5	7.7	1.7	72.25	59.29	2.89	11.5943952

20	-10.5	-0.3	-7	110.25	0.09	49	12.62299489
24	-13.7	-7.6	-8.4	187.69	57.76	70.56	17.7766701

PR (A2)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
4	-5.5	7.1	4.6	30.25	50.41	21.16	10.09058968
8	-9.6	4.2	-0.7	92.16	17.64	0.49	10.50190459
12	-9.7	5.2	-2.5	94.09	27.04	6.25	11.28627485
16	-10.4	4.8	-0.6	108.16	23.04	0.36	11.46996077
20	-12.6	5.3	-2.5	158.76	28.09	6.25	13.8960426
24	-15.8	3.1	1.5	249.64	9.61	2.25	16.17096163

PR (A3)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
4	2.9	1.3	-3.1	8.41	1.69	9.61	4.439594576
8	-1.7	2	-1.5	2.89	4	2.25	3.023243292
12	-9.2	2.4	-5.3	84.64	5.76	28.09	10.8853112
16	-10.7	2	-1.6	114.49	4	2.56	11.00227249
20	-13.5	3.3	0.9	182.25	10.89	0.81	13.92659327
24	-14.2	2.6	5.2	201.64	6.76	27.04	15.34405422

Waktu	Rata-Rata
4	6.00
8	7.99
12	12.74
16	11.36
20	13.48

Lampiran 9c. Hasil Analisa Sidik Ragam *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

ANOVA					
Perlakuan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	216.664	5	43.333	6.224	.005
Within Groups	83.540	12	6.962		
Total	300.203	17			

Lampiran 9d. Hasil Uji Lanjut Duncan *Nilai ΔE Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Perlakuan					
Duncan					
Penyimpangan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
4 Jam	3	5.9933			

8 Jam	3	7.9867	7.9867		
16 Jam	3		11.3500	11.3500	
12 Jam	3		12.7367	12.7367	12.7367
20 Jam	3			13.4767	13.4767
24 Jam	3				16.4267
Sig.		.373	.057	.366	.128

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 10. Hasil Pengujian *Fresh Cut Nangka Suhu Dingin*

Waktu	Phenol Red	Ulangan		
		A1	A2	A3
0 Hari	L	74.8	75.1	78
	a	1.9	1.8	1.3
	b	60.7	61.1	65.5
3 Hari	L	62.6	59.5	61.7
	a	-5.4	-3.8	-5.7
	b	46.7	46.8	45.7
5 Hari	L	51.5	50.3	53.2
	a	-0.8	0.9	-1.9
	b	49.6	49.2	48.7
7 Hari	L	38	39.5	40.4
	a	13.3	13.8	23.7
	b	45.9	47.8	49.1
9 Hari	L	28.5	26.3	21.5
	a	19.3	19.4	16.2
	b	38.9	36.7	30.6

Lampiran 10b. Rata-rata Nilai ΔE *Fresh Cut Nangka Kesegaran Suhu Dingin*

PR (A1)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
3	-12.2	-7.3	-14	148.84	53.29	196	19.953119523
5	-23.3	-2.7	-11.1	542.89	7.29	123.21	25.94975915
7	-36.8	11.4	-14.8	1354.24	129.96	219.04	41.27032832
9	-46.3	17.4	-21.8	2143.69	302.76	475.24	54.05265951

PR (A2)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
3	-15.6	-5.6	-14.3	243.36	31.36	204.49	21.89086567
5	-24.8	-0.9	-11.9	615.04	0.81	141.61	27.52199121
7	-35.6	12	-13.3	1267.36	144	176.89	39.85285435
9	-48.8	17.6	-24.4	2381.44	309.76	595.36	57.32852693

PR (A3)	ΔL	Δa	Δb	$(\Delta L)^2$	$(\Delta a)^2$	$(\Delta b)^2$	$\Delta E = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$
3	-16.3	-7	-19.8	265.69	49	392.04	26.58439392
5	-24.8	-3.2	-16.8	615.04	10.24	282.24	30.12507261

7	-37.6	22.4	-16.4	1413.76	501.76	268.96	46.73842103
9	-56.5	14.9	-34.9	3192.25	222.01	1218.01	68.06078166

Waktu	Rata-Rata
3	50.7
5	63.51
7	96.7
9	134.06

Lampiran 10c. Hasil Analisa Sidik Ragam *Fresh Cut Nangka Suhu Dingin*

ANOVA

Kalorimetri_Nangka

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11151.215	4	2787.804	150.981	.000
Within Groups	184.647	10	18.465		
Total	11335.862	14			

Lampiran 10d. Hasil Uji Lanjut Duncan Nilai ΔE *Fresh Cut Nangka Suhu Dingin*

Kalorimetri_Nangka

Duncan

Waktu	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Hari 3	3	22.8067			
Hari 5	3	27.8600			
Hari 7	3		42.6167		
Hari 9	3			59.8100	
Hari 0	3				98.3433
Sig.		.180	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 11. Hasil Perhitungan Vitamin C *Fresh Cut Nangka Suhu Ruang*

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
0 Jam	0,02416	0,01616	0,02016	0.02
4 Jam	0,01024	0,00978	0,04444	0.02
8 Jam	0,02236	0,02262	0,02288	0.02
12 Jam	0,01258	0,01526	0,01378	0.01
16 Jam	0,01542	0,03286	0,02414	0.02
20 Jam	0,03782	0,01904	0,02458	0.02
24 Jam	0,03436	0,01606	0,02521	0.03

Lampiran 11b. Hasil Analisa Sidik Ragam Vitamin C *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

ANOVA					
Perlakuan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.000	6	.000	.377	.882
Within Groups	.002	14	.000		
Total	.002	20			

Lampiran 11c. Hasil Uji Lanjut Duncan Vitamin C *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Perlakuan		
Duncan		
Penyimpanan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
12 Jam	3	.0100
0 Jam	3	.0167
4 Jam	3	.0167
8 Jam	3	.0200
16 Jam	3	.0200
20 Jam	3	.0200
24 Jam	3	.0200
Sig.		.312

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 12. Hasil Perhitungan Vitamin C *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
Hari 0	0.029	0.0286	0.0304	0.03
Hari 3	0.0322	0.032	0.0316	0.03
Hari 5	0.0262	0.0264	0.0266	0.03
Hari 7	0.031	0.0312	0.031	0.03
Hari 9	0.0318	0.032	0.0322	0.03

Lampiran 12b. Hasil Analisa Sidik Ragam (Anova) Vitamin C *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

ANOVA					
Pengujian					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.000	4	.000	10.000	.002
Within Groups	.000	10	.000		
Total	.000	14			

Lampiran 12c. Hasil Uji Lanjut Duncan Vitamin C *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Duncan			
Pengujian			
Penyimp anan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Hari 5	3	.0200	
Hari 0	3	.0233	
Hari 3	3		.0300
Hari 7	3		.0300
Hari 9	3		.0300
Sig.		.145	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 13. Hasil Pengujian Kekerasan *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
0 Jam	4.65	10.05	11.9	8.87
4 Jam	7	6.25	9.7	7.65
8 Jam	7.45	8.3	4.35	6.7
12 Jam	5.4	8.15	7.9	7.15
16 Jam	5.25	3.55	4.65	4.48
20 Jam	3.75	3.65	4.15	3.85
24 Jam	4	4.55	3.85	4.13

Lampiran 13b. Hasil Analisa Sidik Ragam Kekerasan *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

ANOVA					
Perlakuan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	69.182	6	11.530	3.220	.033
Within Groups	50.135	14	3.581		

ANOVA					
Perlakuan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	69.182	6	11.530	3.220	.033
Within Groups	50.135	14	3.581		
Total	119.317	20			

Lampiran 13c. Hasil Uji Lanjut Duncan Kekerasan *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Perlakuan				
Duncan				
Penyimpangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
20 Jam	3	3.8500		
24 Jam	3	4.1333	4.1333	
16 Jam	3	4.4833	4.4833	
8 Jam	3	6.7000	6.7000	6.7000
12 Jam	3	7.1500	7.1500	7.1500
4 Jam	3		7.6500	7.6500
0 Jam	3			8.8667
Sig.		.072	.057	.216

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 14. Hasil Pengujian Kekerasan *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Waktu	U1	U2	U3	Rata-Rata
Hari 0	61.8	63.1	68.8	64.56
Hari 3	32	35.8	32.7	33.5
Hari 5	25.7	24	31.1	26.93
Hari 7	18.9	29	33.3	27.06
Hari 9	18.4	15.1	16.9	16.8

Lampiran 14b. Hasil Analisa Sidik Ragam Kekerasan *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

ANOVA					
Pengujian					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3984.489	4	996.122	55.918	.000
Within Groups	178.140	10	17.814		
Total	4162.629	14			

Lampiran 14c. Hasil Uji Lanjut Duncan Nilai Kekerasan *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

Pengujian

Duncan

Penyimpangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Hari 9	3	16.8000		
Hari 5	3		26.9333	
Hari 7	3		27.0667	
Hari 3	3		33.5000	
Hari 0	3			64.5667
Sig.		1.000	.099	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 15. Hasil Perhitungan Total Mikroba *Fresh Cut* Nangka Suhu Ruang

Waktu	Pengulangan	Pengenceran							Log TPC	Rata-rata
		10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵	10 ⁻⁶	10 ⁻⁷		
0 Jam	1	91	73	TBUD					3.65896	3.63573
	2	174	47	TBUD					3.61172	
	3	133	60	TBUD					3.63649	
4 Jam	1		25	50	TBUD				4.43933	4.37073
	2		52	29	TBUD				4.29447	
	3		39	40	TBUD				4.3784	
8 Jam	1			126	95	TSUD			5.10037	5.42474
	2			88	47	TSUD			5.5092	
	3			107	71	TSUD			5.66464	
12 Jam	1				118	63	TSUD		6.63649	6.57852
	2				88	48	TSUD		6.51587	
	3				103	56	TSUD		6.5832	
16 Jam	1				216	118	55		7.50911	7.53638
	2				230	126	65		7.56309	
	3				223	122	60		7.53694	
20 Jam	1				289	164	73		7.63972	7.66759
	2				273	198	81		7.69487	
	3				223	181	77		7.66817	
24 Jam	1					204	53	TSUD	7.67117	7.70586
	2					197	70	TSUD	7.73799	
	3					201	62	TSUD	7.70842	

Lampiran 16. Hasil Perhitungan Total Mikroba *Fresh Cut* Nangka Suhu Dingin

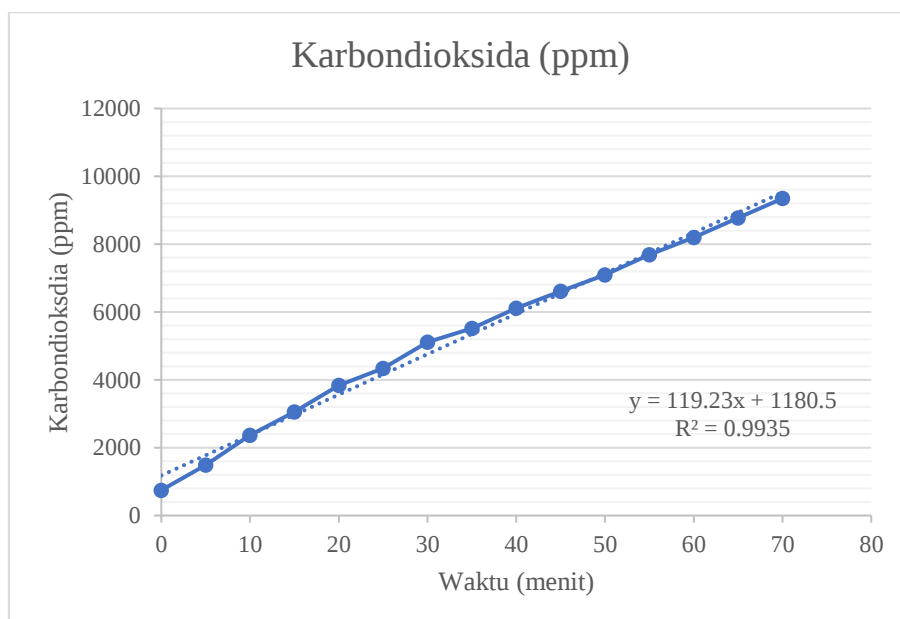
Waktu	Pengulangan	Pengenceran					Log TPC	Rata-rata
		10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³	10 ⁻⁴	10 ⁻⁵		
0 Hari	1	TBUD	TBUD	167			5.22980978	5.319916
	2	TBUD	TBUD	237			5.4187155	
	3	TBUD	TBUD	202			5.31122391	
3 Hari	1			104	86	74	6.92241402	6.76878
	2			45	46	44	6.69063901	
	3			75	66	59	6.69328716	
5 Hari	1			42	36	11	5.60422605	5.773693
	2			79	76	12	5.92376196	

	3			61	56	12	5.7930916	
7 Hari	1			59	44	7	5.69810055	5.64738297
	2			69	32	8	5.5899496	
	3			64	38	8	5.64738297	
9 Hari	1			63	16	5	4.79934055	4.60205999
	2			16	9	2	1.39794001	
	3			40	13	4	4.60205999	

Lampiran 17. Hasil Pengukuran Kadar Karbondioksida dan Oksigen *Fresh Cut Nangka*

- Pengukuran Kadar Karbondioksida

Waktu (Menit)	CO ²
0	747
5	1490
10	2371
15	3054
20	3834
25	4342
30	5117
35	5519
40	6110
45	6612
50	7091
55	7691
60	8201
65	8776
70	9347

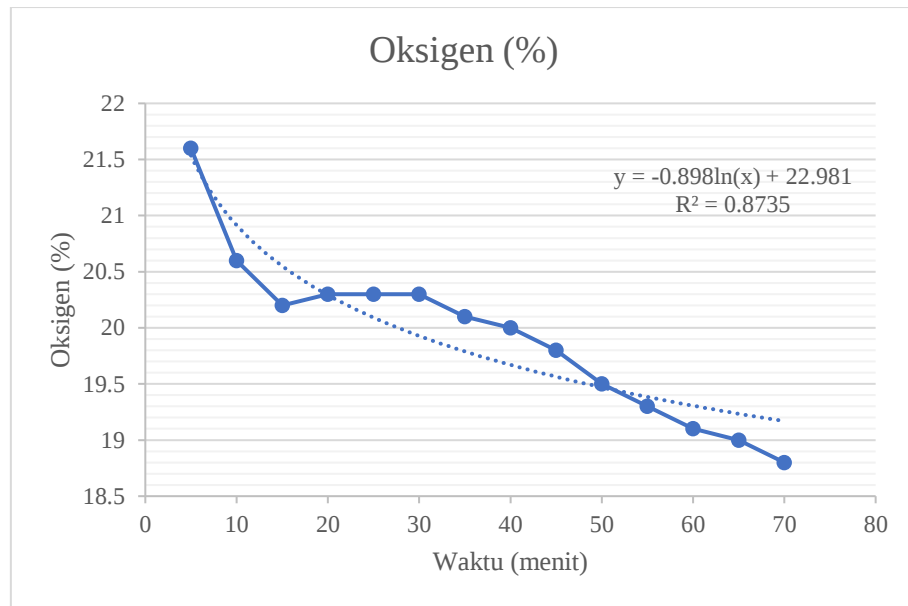


y=	119.23	X (menit)	1180.5
Y=	119.23	240	1180.5
		480	
		720	
		960	
		1200	
		1440	

Waktu	CO ₂ (PPM)	CO ₂ (%)
0 Jam	747	0.07
4 Jam	29795.7	2.98
8 Jam	58410.9	5.84
12 Jam	87026.1	8.70
16 Jam	115641.3	11.56
20 Jam	144256.5	14.43
24 Jam	172871.7	17.29

- Pengukuran Kadar Oksigen

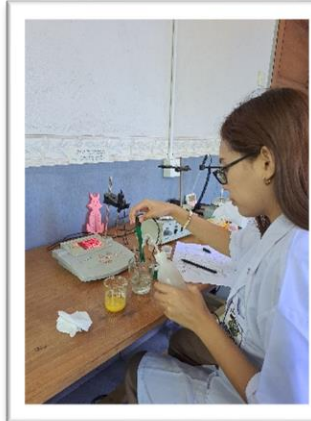
Waktu (Menit)	O ²
0	22.3
5	21.6
10	20.6
15	20.2
20	20.3
25	20.3
30	20.3
35	20.1
40	20
45	19.8
50	19.5
55	19.3
60	19.1
65	19
70	18.8



Y=	-0.898	X (menit)	ln(x)	22.981
Y=	-0.898	240	5.480639	22.981
		480	6.173786	
		720	6.579251	
		960	6.866933	
		1200	7.090077	
		1440	7.272398	

Jam	O ₂ (%)
0	22.3
4	18.06
8	17.44
12	17.07
16	16.81
20	16.61
24	16.45

Lampiran 18. Dokumentasi Penelitian

		
Penyaringan Sampel Nangka	Pengujian Kekerasan	Pengujian Kadar Vitamin C
		
Pengujian Total Mikroba	Pengujian pH	Pengujian Kelarutan
		
Pengujian Total Asam		