

## 7. DAFTAR LAMPIRAN

**Lampiran 1. Tabel Perhitungan Aktivitas Antioksidan**

Nomor Sampel	Absorbansi			Rata-Rata Absorbansi	Aktivitas Antioksidan (%)
	1	2	3		
Blanko <i>batch</i> 1	0,6593	0,6592	0,6593	0,6593	
1	0,4359	0,4359	0,4359	0,4359	33,88
2	0,2083	0,2088	0,2087	0,2086	68,36
3	0,0737	0,0740	0,0738	0,0738	88,80
4	0,2594	0,2594	0,2593	0,2594	60,66
5	0,0610	0,0609	0,0605	0,0608	90,78
6	0,0401	0,0401	0,0402	0,0401	93,91
7	0,0390	0,0393	0,0392	0,0392	94,06
8	0,0558	0,0560	0,0562	0,0560	91,51
9	0,3708	0,3706	0,3708	0,3707	43,77
10	0,0355	0,0355	0,0355	0,0355	94,62
11	0,0341	0,0342	0,0342	0,0342	94,82
12	0,0387	0,0388	0,0387	0,0387	94,12
13	0,0384	0,0382	0,0383	0,0383	94,19
14	0,0363	0,0364	0,0362	0,0363	94,49
15	0,0441	0,0437	0,0439	0,0439	93,34
16	0,0377	0,0377	0,0377	0,0377	94,28
17	0,0393	0,0394	0,0397	0,0395	94,01
Blanko <i>batch</i> 2	0,4151	0,4149	0,4151	0,4150	
1'	0,1014	0,1014	0,1011	0,1013	75,59
2'	0,0561	0,0560	0,0560	0,0560	86,50
3'	0,0712	0,0715	0,0716	0,0714	82,79
4'	0,0822	0,0821	0,0820	0,0821	80,22
5'	0,0481	0,0480	0,0484	0,0482	88,39
6'	0,0364	0,0366	0,0365	0,0365	91,21
7'	0,0380	0,0382	0,0379	0,0380	90,84
8'	0,0359	0,0360	0,0359	0,0359	91,34
9'	0,2283	0,2282	0,2282	0,2282	45,01
10'	0,0356	0,0354	0,0357	0,0356	91,43
11'	0,0374	0,0375	0,0371	0,0373	91,00
12'	0,0370	0,0369	0,0369	0,0369	91,10
13'	0,0354	0,0353	0,0350	0,0352	91,51
14'	0,0491	0,0489	0,0491	0,0490	88,19
15'	0,0383	0,0384	0,0382	0,0383	90,77
16'	0,0357	0,0358	0,0356	0,0357	91,40
17'	0,0362	0,0362	0,0364	0,0363	91,26

**Lampiran 2. Berat Rendemen Kristalisasi Oleoresin Biji Pala**

Nomor Sampel	Rendemen (gram)
1	24,82
2	15,28
3	21,48
4	17,15
5	29,722
6	16,76
7	22,09
8	23,55
9	16,62
10	22,62
11	15,68
12	22,09
13	20,64
14	18,93
15	18,58
16	19,65
17	19,38
1'	11,266
2'	9,366
3'	16,502
4'	14,883
5'	15,277
6'	15,827
7'	20,321
8'	18,352
9'	26,957
10'	17,700
11'	12,934
12'	17,833
13'	15,648
14'	16,714
15'	17,731
16'	15,538
17'	16,391

## Lampiran 3. Unicheck



**5.1%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #10266486

**PENDAHULUAN**Latar BelakangIndonesia merupakan salah satu negara produsen rempah-rempah yang cukup besar di dunia. Umumnya rempah-rempah yang diproduksi di Indonesia diekspor dalam bentuk utuh. Namun, dalam pendistribusiannya sering terjadi penurunan mutu baik diakibatkan oleh serangan serangga maupun mikroorganisme yang tentunya dapat merugikan produsen rempah-rempah. Rempah-rempah memegang peranan dalam memberi rasa dan aroma pada hasil pengolahan makanan. Selain digunakan sebagai bumbu, rempah-rempah juga banyak digunakan untuk obat-obatan, bahan minuman ringan, dan bahan dasar kosmetika. Penggunaan rempah dalam bentuk utuh memiliki beberapa kekurangan, antara lain rasa dan aroma yang bervariasi baik kekuatan maupun kualitasnya, kemungkinan kontaminasi oleh mikroorganisme, tidak stabil selama penyimpanan, serta lebih boros dalam pemakaiannya. Oleh karena beberapa kekurangan ini perlu adanya pengembangan produk olahan rempah tersebut (Chandrayani, 2002). Salah satu cara pengolahan rempah adalah dengan mengekstrak rempah tersebut menggunakan pelarut organik untuk mendapatkan produk yang disebut oleoresin.

**11 24 25** Oleoresin adalah senyawa yang diperoleh dari hasil ekstraksi rempah-rempah dengan menggunakan pelarut organik.

**1** Oleoresin merupakan

REPORT CHECKED AUTHOR  
#1026648620 APR 2020, 1:45 AM ANDRE KURNIAWAN

PAGE  
1 OF 56