

LAMPIRAN 1. PENETAPAN CCP MENGENAI KANDUNGAN MIKROBIA AIR

Tabel 9. Kandungan mikrobia air berdasarkan uji MPN dengan unjur 24 jam.

Sampel	Pengenceran	MPN
Manisan Mangga	10^4	$> 2,4 \times 10^6$
	10^5	$> 1,8 \times 10^6$
	10^6	$> 2,4 \times 10^6$
Manisan Belimbing Wuluh	10^4	6×10^3
	10^5	3×10^3
	10^6	3×10^3

Tabel 10. Data kandungan mikrobia air dengan metoda TPC pada umur 24 jam.

Tempat	Sampel	air yang digunakan	TPC Na cfu/g
Kaliwiru	A1	air sumur	$6,2.10^5 \pm 4,46.10^7$
	A2	air sumur	$6,6.10^5 \pm 1,00.10^7$
Puri Anjasmoro	B1	air PDAM	$1,5.10^5 \pm 1,16.10^7$
	B2	air PDAM	$1,8.10^5 \pm 1,13.10^7$

Tabel 11. Data kandungan mikrobia air dengan media *Mc. Conkey* dan *SSA*.

Sampel	air yang digunakan	<i>E. coli</i> (cfu/g)	<i>Salmonella sp.</i> (cfu/g)
A1	air sumur	$2,23.10^5 \pm 2,13.10^7$	tidak ditemukan
A2	air sumur	$1,73.10^5 \pm 1,23.10^7$	tidak ditemukan
B1	air PDAM	$1,50.10^5 \pm 1,30.10^7$	tidak ditemukan
B2	air PDAM	$1,53.10^5 \pm 0,96.10^7$	tidak ditemukan

Keterangan :

A1 = sampel manisan mangga yang dibuat di industri

A2 = sampel manisan mangga yang dibuat di laboratorium

B1 = sampel manisan belimbing wuluh yang dibuat di industri

B2 = sampel manisan belimbing wuluh yang dibuat di laboratorium

LAMPIRAN 2. KANDUNGAN MIKROBIA PATOGEN DALAM LARUTAN GULA 70%
DAN LARUTAN GULA 100%

Tabel 12. Data kandungan mikrobia *E.coli sp.* dan *Salmonella sp.* dalam larutan gula 70% pada manisan mangga dan larutan gula 100% pada manisan belimbing wuluh.

Tempat	Sampel	air yang digunakan	<i>E. coli</i> (cfu/g)	<i>Salmonella sp.</i> (cfu/g)
Kaliwiru	A1	Larutan gula 70%	$2,40.10^5 \pm 2,13.10^6$	tidak ditemukan
	A2	Larutan gula 70%	$1,73.10^5 \pm 1,60.10^6$	tidak ditemukan
Puri Anjasmoro	B1	Larutan gula 100%	$1,50.10^5 \pm 8,00.10^6$	tidak ditemukan
	B2	Larutan gula 100%	$1,50.10^5 \pm 6,60.10^6$	tidak ditemukan

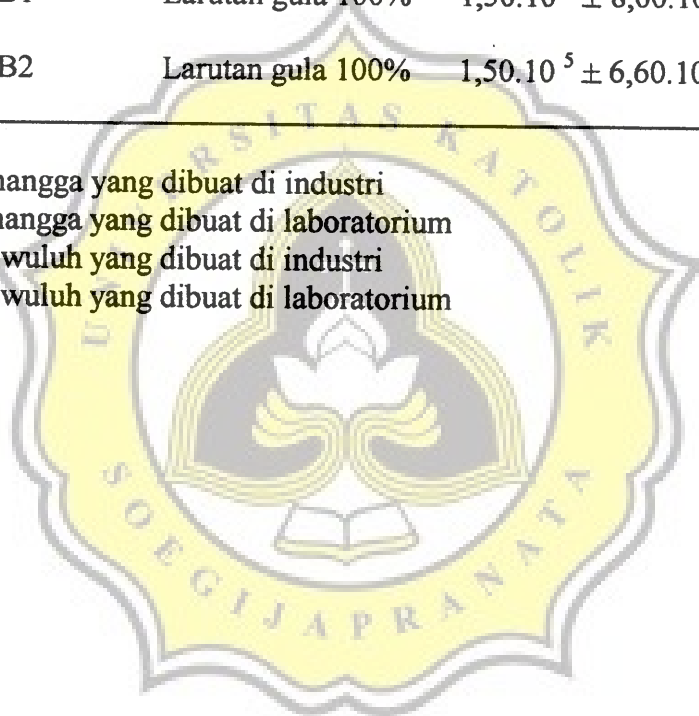
Keterangan :

A1 = sampel manisan mangga yang dibuat di industri

A2 = sampel manisan mangga yang dibuat di laboratorium

B1 = sampel bekimbing wuluh yang dibuat di industri

B2 = sampel belimbing wuluh yang dibuat di laboratorium



LAMPIRAN 3. KANDUNGAN MIKROBIA PATOGEN DALAM LARUTAN KAPUR 10%
DAN LARUTAN GARAM 10%

Tabel 13. Data kandungan mikrobia *E. coli* sp. dan *Salmonella* sp. dalam larutan kapur 10%.

Tempat	sampel	Waktu	<i>E. coli</i> (cfu/g)	<i>Salmonella</i> sp. (cfu/g)
Kaliwiru	A1	24 jam	$1,66. 10^5 \pm 3,00. 10^6$	Tidak ditemukan
	A2	24 jam	$1,56. 10^5 \pm 6,00. 10^6$	Tidak ditemukan

Keterangan :

A1 = sampel manisan mangga yang dibuat di industri

A2 = sampel manisan mangga yang dibuat di laboratorium

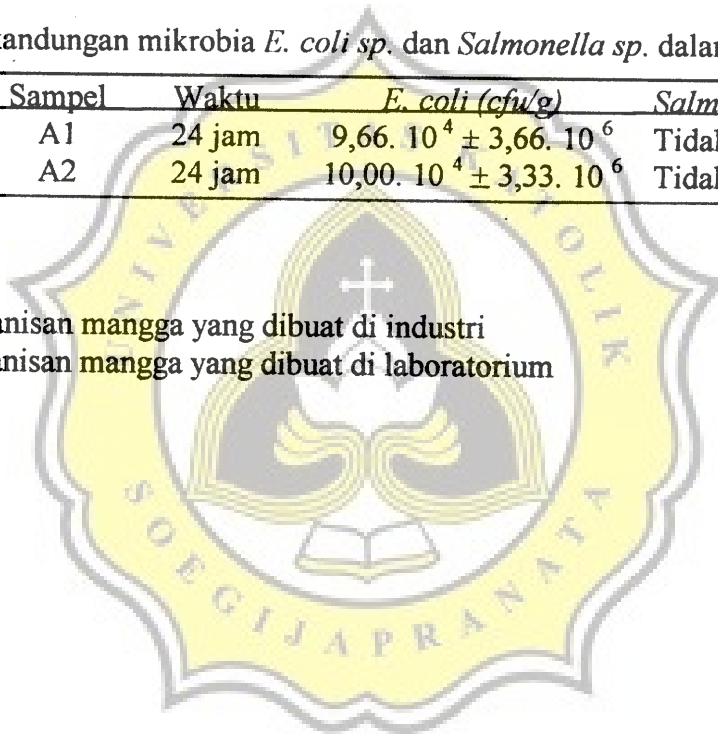
Tabel 14. Data kandungan mikrobia *E. coli* sp. dan *Salmonella* sp. dalam larutan garam 10%.

Tempat	Sampel	Waktu	<i>E. coli</i> (cfu/g)	<i>Salmonella</i> sp. (cfu/g)
Kaliwiru	A1	24 jam	$9,66. 10^4 \pm 3,66. 10^6$	Tidak ditemukan
	A2	24 jam	$10,00. 10^4 \pm 3,33. 10^6$	Tidak ditemukan

Keterangan :

A1 = sampel manisan mangga yang dibuat di industri

A2 = sampel manisan mangga yang dibuat di laboratorium



LAMPIRAN 4. KANDUNGAN MIKROBIA PATOGEN DALAM PROSES PENGERINGAN
DAN SELAMA MASA SIMPAN SELAMA 2 MINGGU

Tabel 15. Data kandungan mikrobia *E. coli sp.* dan *Salmonella sp.* pada sampel manisan belimbing wuluh setelah dikeringkan

Tempat	Sampel	Waktu	<i>E. coli (cfu/g)</i>	<i>Salmonella sp. (cfu/g)</i>
Puri anjasmoro	B1	24 jam	$5,66.10^4 \pm 3,66.10^6$	tidak ditemukan
	B2	24 jam	$5,40.10^4 \pm 3,33.10^6$	tidak ditemukan

Keterangan :

B1 = sampel manisan belimbing wuluh yang dibuat di industri

B2 = sampel manisan belimbing wuluh yang dibuat di laboratorium

Tabel 16. Data kandungan mikrobia *E. coli sp.* dan *Salmonella sp.* selama masa simpan

Tempat	Sampel	Waktu	<i>E. coli (cfu/g)</i>	<i>Salmonella sp. (cfu/g)</i>
Kaiwiru	A1	Minggu ke-0	$6,96.10^4 \pm 3,66.10^6$	tidak ditemukan
		Minggu ke-1	$8,30.10^4 \pm 5,00.10^6$	tidak ditemukan
		Minggu ke-2	$1,20.10^5 \pm 6,60.10^6$	tidak ditemukan
	A2	Minggu ke-0	$1,00.10^5 \pm 3,33.10^6$	tidak ditemukan
		Minggu ke-1	$1,32.10^5 \pm 4,33.10^6$	tidak ditemukan
		Minggu ke-2	$5,63.10^5 \pm 6,60.10^6$	tidak ditemukan

Keterangan :

A1 = sampel manisan mangga yang dibuat di industri

A2 = sampel manisan mangga yang dibuat di laboratorium

Tabel 17. Data kandungan mikrobia *E. coli* dan *Salmonella sp.*

Tempat	Sampel	Waktu	<i>E. coli (cfu/g)</i>	<i>Salmonella sp. (cfu/g)</i>
Puri Anjasmoro	B1	Minggu ke-0	$5,66.10^4 \pm 3,66.10^6$	tidak ditemukan
		Minggu ke-1	$6,66.10^4 \pm 4,00.10^6$	tidak ditemukan
		Minggu ke-2	$10,88.10^4 \pm 6,00.10^6$	tidak ditemukan
	B2	Minggu ke-0	$5,40.10^4 \pm 3,33.10^6$	tidak ditemukan
		Minggu ke-1	$12,00.10^4 \pm 5,20.10^6$	tidak ditemukan
		Minggu ke-2	$13,00.10^4 \pm 6,20.10^6$	tidak ditemukan

Keterangan :

B1 = sampel manisan belimbing wuluh yang dibuat di industri

B2 = sampel manisan belimbing wuluh yang dibuat di laboratorium

LAMPIRAN 5. KANDUNGAN ASAM BENSOAT DALAM PROSES PENGERINGAN
LARUTAN GULA 70% DAN LARUTAN GULA 100%

Tabel 18 Data kandungan asam bensoat pada proses pengeringan pada tahapan manisan belimbing wuluh.

Tempat	Proses	Sampel bensoat (ppm)		SNI
Puri Anjasmoro	Pengeringan dengan oven	B1	140,97	1000
		B2	162,713	

Keterangan :

B1 = sampel yang dibuat di industri

B2 = sampel yang dibuat di laboratorium

Tabel 19. Kandungan asam bensoat pada proses larutan gula 70% dan larutan gula 100%.

Tempat	Proses	Sampel As. bensoat (ppm)		SNI
Kaliwiro	Larutan gula 70%	A1	632,382	1000
		A2	773,508	
Puri Anjasmoro	Larutan gula 100%	B1	562,704	
		B2	547,142	

Keterangan :

A1 = sampel manisan mangga yang dibuat di industri

A2 = sampel manisan mangga yang dibuat di laboratorium

B1 = sampel belimbing wuluh yang dibuat di industri

B2 = sampel belimbing wuluh yang dibuat di laboratorium

Tabel 20. Data kandungan asam bensoat pada proses pengeringan pada tahapan manisan belimbing wuluh.

Tempat	Proses	Sampel As. benoatt (ppm)		SNI
Puri Anjasmoro	Pengeringan dengan oven	B1	140,97	1000
		B2	162,713	

Keterangan :

B1 = sampel yang dibuat di industri

B2 = sampel yang dibuat di laboratorium

LAMPIRAN 6. KANDUNGAN ASAM BENSOAT DALAM PROSES PENYIMPANAN

Tabel 21. Data kandungan asam bensoat pada proses penyimpanan selama hari ke-1.

Tempat	Proses	Sampel	Waktu	Kandungan bensoat (ppm)
Kaliwiru	Penyimpanan (masa simpan)	A1	Minggu ke-0	669,444
			Minggu ke-1	751,547
			Minggu ke-2	603,611
		A2	Minggu ke-0	753,845
			Minggu ke-1	785,803
			Minggu ke-2	824,529
Puri Anjasmoro	Penyimpanan (masa simpan)	B1	Minggu ke-0	140,972
			Minggu ke-1	130,55
			Minggu ke-2	125
		B2	Minggu ke-0	155,737
			Minggu ke-1	134,920
			Minggu ke-2	126,64

Keterangan :

A1 = sampel manisan mangga yang dibuat di industri

A2 = sampel manisan mangga yang dibuat di laboratorium

B1 = sampel belimbing wuluh yang dibuat di industri

B2 = sampel belimbing wuluh yang dibuat di laboratorium

