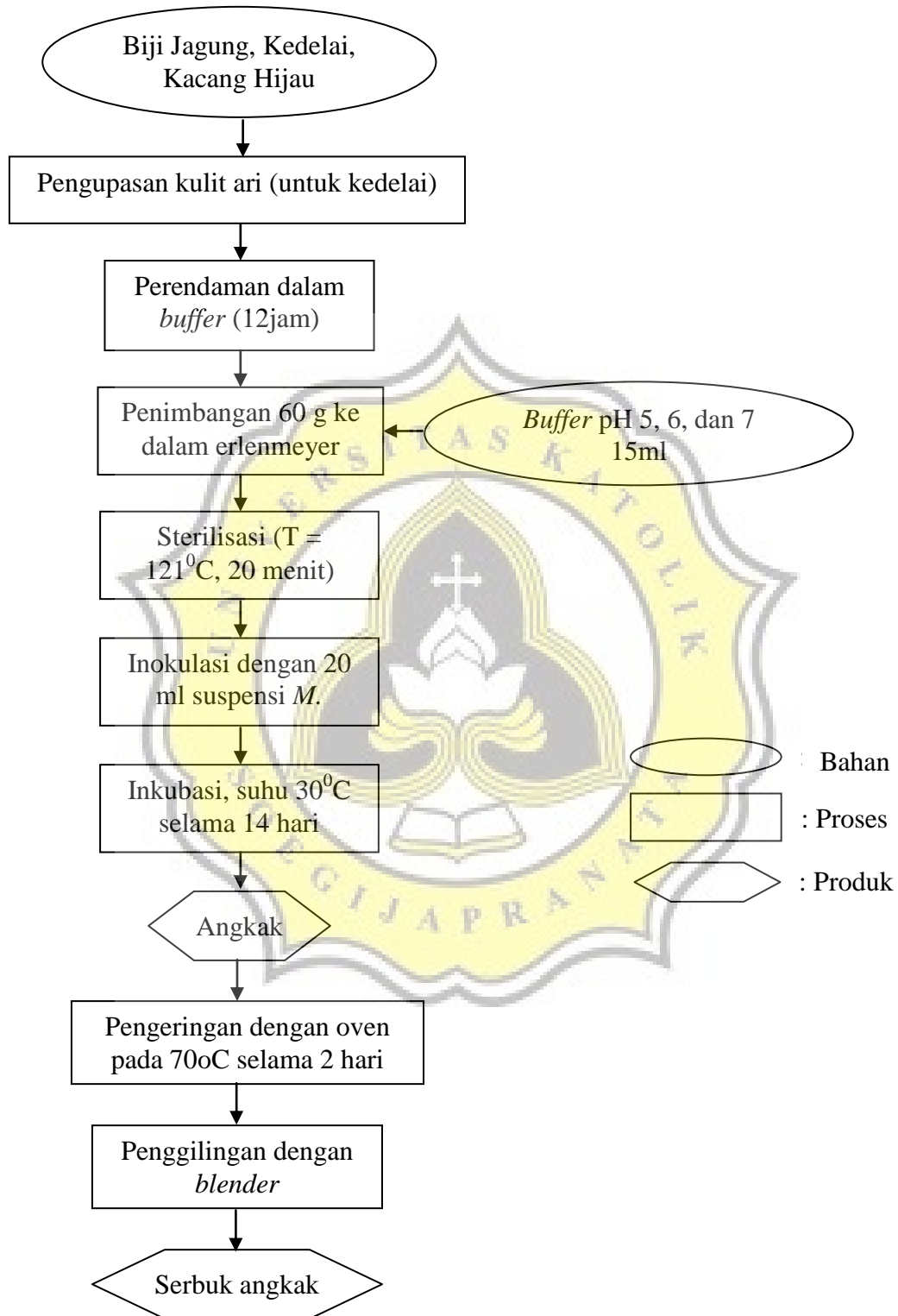


7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Angkak



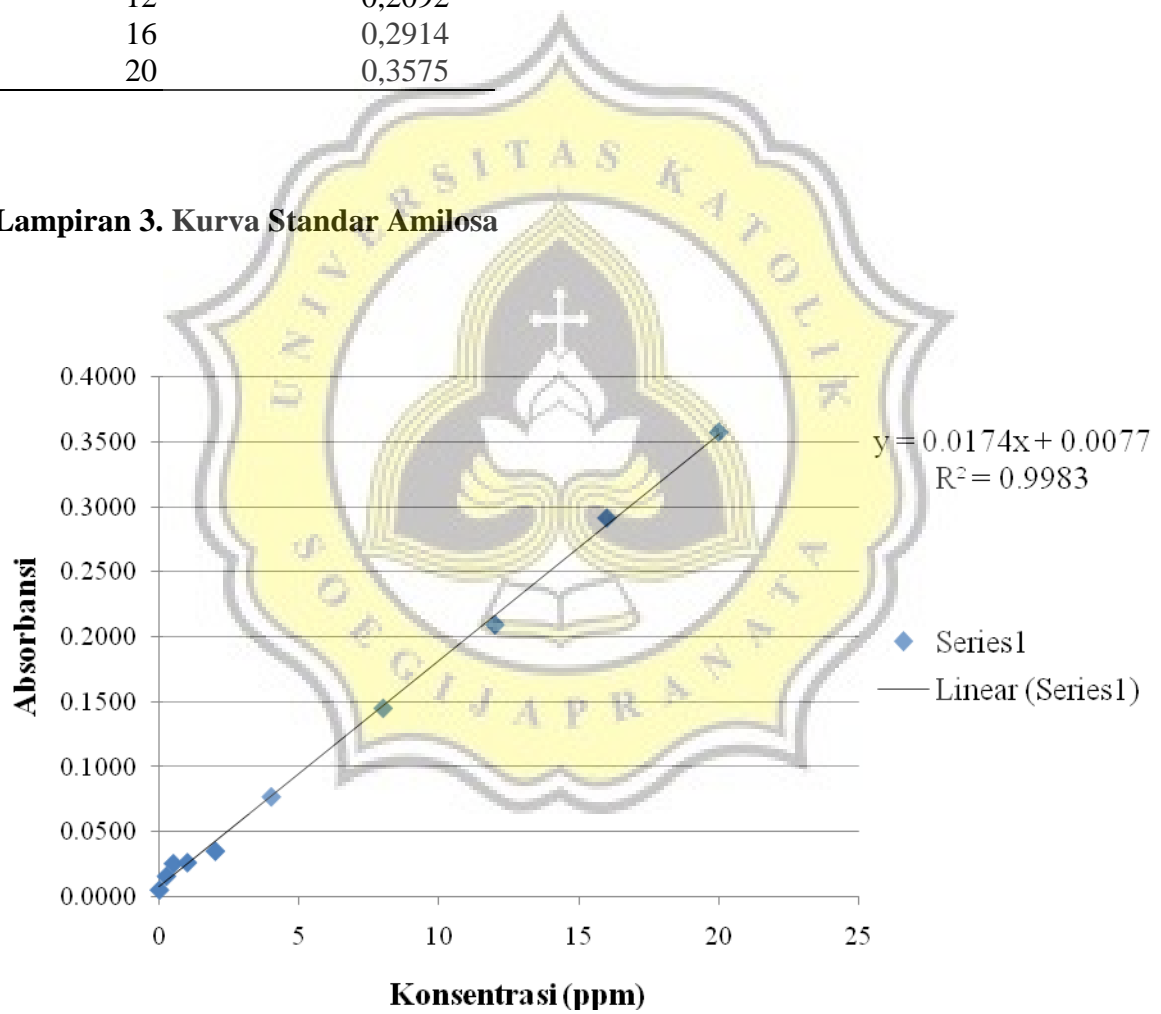
Gambar 7. Diagram alir proses pembuatan angkak dari biji jagung, kedelai, dan kacang hijau

Lampiran 2. Data Nilai Absorbansi Amilosa Standar

Tabel 6. Nilai absorbansi amilosa standar pada 625 nm

Konsentrasi (ppm)	Absorbansi
0	0,0050
0,25	0,0156
0,5	0,0253
1	0,0261
2	0,0349
4	0,0767
8	0,1449
12	0,2092
16	0,2914
20	0,3575

Lampiran 3. Kurva Standar Amilosa



Gambar 8. Kurva standar amilosa

Lampiran 4. Data Nilai Absorbansi Sampel Analisa Kadar Amilosa

Tabel 7. Data nilai absorbansi biji-bijian pada 625 nm untuk analisa kadar amilosa

Sampel	Ulangan	Absorbansi
Beras	1	0.1764
	2	0.2065
	3	0.1705
Jagung	1	0.1119
	2	0.1113
	3	0.1190
Kedelai	1	0.0277
	2	0.0275
	3	0.0200
Kacang Hijau	1	0.1929
	2	0.1703
	3	0.1587

Lampiran 5. Data Sekunder

Tabel 8. Data uji kuantitatif pigmen angkak pada 390 nm (pigmen kuning) dan 500 nm (pigmen merah)

Substrat	pH	390 nm	500 nm
Kontrol	5	0,16 ± 0,02	0,03 ± 0,00
	6	0,12 ± 0,01	0,02 ± 0,00
	7	0,21 ± 0,07	0,04 ± 0,01
Jagung	5	0,43 ± 0,07	0,26 ± 0,06
	6	0,49 ± 0,06	0,29 ± 0,03
	7	0,52 ± 0,00	0,28 ± 0,01
Kacang kedelai	5	0,35 ± 0,03	0,12 ± 0,02
	6	0,37 ± 0,02	0,09 ± 0,00
	7	0,32 ± 0,02	0,09 ± 0,00
Kacang Hijau	5	0,56 ± 0,03	0,12 ± 0,01
	6	0,30 ± 0,02	0,06 ± 0,00
	7	0,32 ± 0,01	0,08 ± 0,00

Data diatas merupakan hasil penelitian Agustin Nita Purwanto (belum dipublikasikan).