LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan berapa volume formalin yang ditambahkan untuk membuat larutan sampel dengan kandungan formalin konsentrasi 15% dalam 10 g sampel.

- **Konsentrasi 15%**

  Diketahui :

  Konsentrasi larutan 15%

  Berat sampel 10 gram

  Ditanya : Berapa formalin yang di pipet untuk membuat konsentrasi 15%

  Jawab :

  $$\%\text{v/b} = \frac{volume\ zat\ terlarut\ (ml)}{berat\ sampel\ (g)} x\ 100\%$$

  $$15\% = \frac{volume\ zat\ terlarut\ (ml)}{10\ gram} x\ 100\%$$

  $$volme\ zat\ terlarut = \frac{15\ x\ 10}{100}$$

  $$volme\ zat\ terlarut = 1{,}5\ \text{ml}$$

Lampiran 2. Perhitungan nilai rata-rata panjang gelombang maksimum pada sampel tahu

- **Kontrol negatif**

  Diketahui :

  Replikasi 1 = 576 nm

  Replikasi 2 = 586 nm

  Replikasi 3 = 598 nm

  Ditanya : Berapa nilai rata-rata panjang gelombang maksimum kontrol negatif pada sampel tahu ?

  Jawab :

  $$\text{Rata} - \text{rata} = \frac{576 + 586 + 598}{3}$$

  $$\text{Rata} - \text{rata} = 586\ nm$$

- **Kontrol positif**

  Diketahui :

  Replikasi 1 = 690 nm

  Replikasi 2 = 594 nm

  Replikasi 3 = 628 nm

  Ditanya : Berapa nilai rata-rata panjang gelombang maksimum kontrol positif pada sampel tahu ?

  Jawab :

  $$\text{Rata} - \text{rata} = \frac{690 + 594 + 628}{3}$$

  $$\text{Rata} - \text{rata} = 637\ nm$$

Lampiran 3. Perhitungan nilai rata-rata panjang gelombang maksimum pada sampel mie kuning basah

- **Kontrol negatif**

  Diketahui :

  Replikasi 1 = 526 nm

  Replikasi 2 = 536 nm

  Replikasi 3 = 527 nm

  Ditanya : Berapa nilai rata-rata panjang gelombang maksimum kontrol negatif pada sampel mie kuning basah ?

  Jawab :

  $$\text{Rata} - \text{rata} = \frac{526 + 536 + 527}{3}$$

  $$\text{Rata} - \text{rata} = 529\ nm$$

- **Kontrol positif**

  Diketahui :

  Replikasi 1 = 541 nm

  Replikasi 2 = 571 nm

  Replikasi 3 = 531 nm

  Ditanya : Berapa nilai rata-rata panjang gelombang maksimum kontrol positif pada sampel mie kuning basah ?

  Jawab :

$$\text{Rata} - \text{rata} = \frac{541 + 571 + 531}{3}$$

$$\text{Rata} - \text{rata} = 549\ nm$$

Lampiran 4. Proses pembuatan sampel tahu putih dan mie kuning

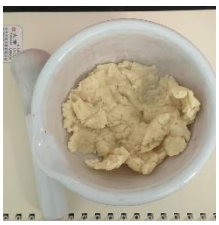
Proses perendaman kedelai selama 24 jam 	Proses penghalusan kedelai setelah direndam 
Proses perebusan kedelai yang telah dihaluskan 	Proses penyaringan kedelai yang telah dipanaskan 
Proses setelah ditambahkan cuka pada filtrat hasil penyaringan 	Proses pencetakan tahu dalam wadah 

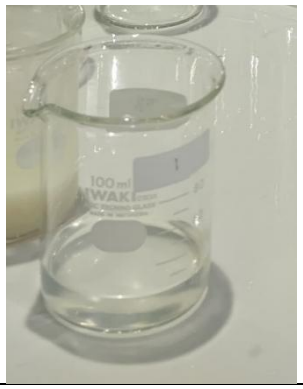
Hasil tahu setelah dicetak dan didiamkan 	Proses persiapan bahan-bahan (tepung, telur, bubuk kunyit) 
Hasil setelah dicampurkan semua bahan (diuleni) 	Hasil mie kuning 

Lampiran 5 Pembuatan ekstrak daun jati muda

Proses penghalusan daun jati muda 	Proses penimbangan daun jati muda yang telah dihaluskan sebanyak 15 gram 
Proses maserasi selama 24 jam 	Proses penyaringan ekstrak daun jati muda 

Lampiran 6 Proses pembuatan larutan kontrol negatif dan positif

Proses penghalusan sampel tahu 	Proses penimbangan sampel tahu 
Proses penambahan 100 ml aquades 	Proses penyaringan dan penambahan larutan formalin sebanyak 15% 
Proses penghalusan sampel mie kuning basah 	Proses penimbangan sampel mie kuning basah 
Proses penambahan 100 ml aquades 	Proses penyaringan 

Proses penambahan larutan formalin sebanyak 15% 

Lampiran 7 Pengamatan secara visual

Replikasi 1	Replikasi 2	Replikasi 3
 Merah bata (+ + + +) Kontrol positif tahu putih	 Merah bata (+ + + +) Kontrol positif tahu putih	 Merah bata (+ + + +) Kontrol positif tahu putih

 Merah bata (+ +) Kontrol negatif tahu putih	 Merah bata (+ +) Kontrol negatif tahu putih	 Merah bata (+ +) Kontrol negatif tahu putih
 Merah kehitaman (+ + + +) Kontrol positif mie kuning basah	 Merah kehitaman (+ + + +) Kontrol positif mie kuning basah	 Merah kehitaman (+ + + +) Kontrol positif mie kuning basah

 Merah kehitaman (+ + +) Kontrol negatif mie kuning basah	 Merah kehitaman (+ + +) Kontrol negatif mie kuning basah	 Merah kehitaman (+ + +) Kontrol negatif mie kuning basah
 Blanko	 Sebelah kiri : aquades + ekstrak daun jati muda (1:1) Sebelah kanan : formalin + ekstrak daun jati muda (1:1)	