**Lampiran 1.ProsedurAnalisisFisika**

1. Analisis kekerasan, menggunakan *Penetrometer*

Metode analisis kekerasan digunakan untuk mengetahui tekstur tomat *cerry* dengan menggunakan *Penetrometer*.

Prinsip :Berdasarkan tekanan yang dilakukan pada permukan sampel.

Prosedur:siapkan alat *Penetrometer* kemudian atur pembacaan kekerasan hingg anol, lakukan penekanan pada permukaan sampel hingga pembaca skala kekerasan memiliki nilai tertentu.

**Lampiran 2.ProsedurAnalisis Kimia**

1. Analisis Vitamin C, MetodeIodimetri.

Metode iodimetri digunakan untuk mengetahui kandungan vitamin C dalam bahan pangan dengan titrasi iodimetri.

Prinsip: Berdasarkan pada vitamin C yang dapat bereaksi dengan I2 dan indicator amilum. Titik akhir titrasi ditandai dengan warna biru dari iod-amilum.

Prosedur: Ditimbang 5 gram sampel tomat *cerry* ditambah 10 ml aquadest kedalam Erlenmeyer dan ditambah 5 ml amylum 1%. Kemudian dititrasi dengan larutan I2 ­baku sampai mencapai TAT berwarna biru.



Perhitungan :

Pembakuan I2





1. Analisis Kadar Air, Metode Gravimetri

Metode gravi metri digunakan untuk mengetahui jumlah air yang terdapat dalam bahan.

 Prinsip : Berdasarkan pada pemanasan bahan dalam lemari pengeringan 105 oC, pengurangan bobot dianggap merupakan kandungan air yang terdapat dalam bahan.

 Prosedur : Kaca arloji dimasukkan ke dalam oven 1050C selama 30 menit, kemudian didinginkan dalam eksikator selama 5 sampai 10 menit lalu ditimbang. Dilakukan berulang hingga berat kaca arloji konstan. Sebanyak 2 gram sampel dimasukkan ke dalam kaca arloji dan dipanaskan di dalam oven 1050C selama 2 jam kemudian disimpan dalam eksikator selama 10 menit. Dilakukan berulang sampai berat kaca arloji dan sampel konstan.



Perhitungan :



**FORMULIR UJI MUTU HEDONIK TOMAT *CERRY***

Nama Panelis : …………………………

Pekerjaan : …………………………

Tanggal Pengujian : …………………………

Tanda Tangan : ………………………...

**Instruksi :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Penampakan Likopen pada buah** | **Skala Numerik** | **Kode Sampel** |
| d1p1 | d1p2 | d1p3 | d2p1 | d2p2 | d2p3 |
| Amat sangat tidak terlihat | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Sangat tidak terlihat | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Agak tidak terlihat | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Terlihat | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Agak terlihat | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Sangat terlihat | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Amat sangat terlihat | 7 |  |  |  |  |  |  |

 Berikan penilaian pada setiap atribut mutu yang saudara nilai, untuk masing-masing sampel yang tersedia dihadapan saudara dengan memberikan tanda √ atau X

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Warna** | **Skala Numerik** | **Kode Sampel** |
| d1p1 | d1p2 | a1p3 | d2p1 | d2p2 | d2p3 |
| Amat sangat tidak merah | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Sangat tidak merah | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Agak tidak merah | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Merah | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Agak merah | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Sangat merah | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Amat sangat merah | 7 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rasa** | **Skala Numerik** | **Kode Sampel** |
| d1p1 | d1p2 | d1p3 | d2p1 | d2p2 | d2p3 |
| Amat sangat tidak manis | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Sangat tidak manis | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Agak tidak manis | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Manis | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Agak manis | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Sangat manis | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Amat sangat manis | 7 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tekstur** | **Skala Numerik** | **Kode Sampel** |
| d1p1 | d1p2 | d1p3 | d2p1 | d2p2 | d2p3 |
| Amat sangat tidak lembek | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Sangat tidak lembek | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Agak tidakl embek | 3 |  |  |  |  |  |  |
| Lembek | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Agakl embek | 5 |  |  |  |  |  |  |
| Sangat lembek | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Amat sangat lembek | 7 |  |  |  |  |  |  |