



APPENDIX

APPENDIX

Tabel A. Syarat Mutu Biskuit Menurut Standard Industri Indonesia (SII)

Syarat Mutu	Keterangan
Air	max 5%
Protein	min 9%
Lemak	min 9,5%
Karbohidrat	min 70%
Abu	max 1,5%
Logam berbahaya	negatif
Serat kasar	max 0,5%
Kalori (kal/100 g)	min 400
Bau dan rasa	normal, tidak lengket
Warna	normal

Sumber: Departemen Perindustrian Indonesia (1978).

Tabel B. Hasil Perhitungan Kadar Air Soes Kering

	Berat kertas timbang (g)	Berat kertas timbang + sampel (g)	Berat kertas timbang + sampel yang menempel (g)	Berat sampel (g)	Berat botol timbang (g)	Berat botol timbang + sampel setelah dioven 105 ⁰ C, 5jam (g)
I.	0,2841	0,7847	0,2849	0,4998	12,2967	12,7783
II.	0,2899	0,7905	0,2918	0,4987	12,9329	13,4140
III.	0,2811	0,7820	0,2822	0,4998	11,6551	12,1369

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{\text{berat awal bahan} - \text{berat akhir bahan}}{\text{berat awal bahan}} \times 100\%$$

$$\text{I. Kadar air (\%)} = \frac{0,4998 - (12,7783 - 12,2967)}{0,4998} \times 100\% = 3,64 \%$$

$$\text{II. Kadar air (\%)} = \frac{0,4987 - (13,4140 - 12,9329)}{0,4987} \times 100\% = 3,53 \%$$

$$\text{III. Kadar air (\%)} = \frac{0,4998 - (12,1369 - 11,6551)}{0,4998} \times 100\% = 3,60 \%$$

$$\text{Kadar air rata - rata (\%)} = \frac{3,64 + 3,53 + 3,60}{3} = 3,59 \%$$

