



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**PENGEMBANGAN LABEL INDIKATOR BERBASIS
EKSTRAK KULIT BUAH NAGA (*HYLOCEREUS
POLYRHIZUS*) SEBAGAI PENGUKUR KESEGARAN DAGING**



**PRODI TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN
JURUSAN TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

2025



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**PENGEMBANGAN LABEL INDIKATOR BERBASIS
EKSTRAK KULIT BUAH NAGA (*HYLOCEREUS
POLYRHIZUS*) SEBAGAI PENGUKUR KESEGARAN DAGING
AYAM**



**JURUSAN TEKNIK GRAFIKA PENERBITAN
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PERSETUJUAN

PENGEMBANGAN LABEL INDIKATOR BERBASIS
EKSTRAK KULIT BUAH NAGA (*HYLOCEREUS*
POLYRHIZUS) SEBAGAI PENGUKUR KESEGARAN DAGING

AYAM

Disetujui,

Depok, 9 Juli 2025

Pembimbing Materi

Pembimbing Teknis

Deli Silvia, M.Sc.

NIP. 198408192019032012

Adita Evalina Fitria Utami , S.T.,M.T.

NIP. 199403102024062001

Ketua Program Studi

Muryeti, S.Si., M.Si.
NIP. 19730811199032001



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PENGESAHAN

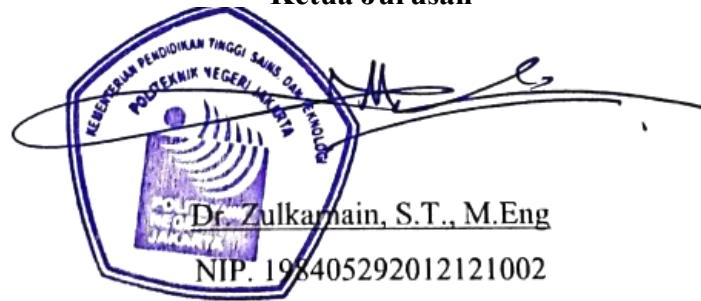
PENGEMBANGAN LABEL INDIKSATOR BERBASIS

EKSTRAK KULIT BUAH NAGA (*HYLOCEREUS*

POLYRHIZUS) SEBAGAI PENGUKUR KESEGARAN DAGING



Ketua Jurusan





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar benarnya bahwa semua pernyataan dalam skripsi saya ini dengan judul **PENGEMBANGAN LABEL INDIKATOR BERBASIS EKSTRAK KULIT BUAH NAGA (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS*) SEBAGAI PENGUKUR KESEGARAN DAGING AYAM** merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan dan tugas karya akhir saya sendiri, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing yang telah ditetapkan oleh pihak Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

Skripsi ini belum pernah diajukan sebagai syarat kelulusan pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data dan hasil analisis maupun pengolahan yang digunakan, telah dinyatakan sumbernya dengan jelas dan dapat diperiksa kebenarannya

Depok, 10 Juli 2025

Materai 10.000

TTD diatas materai

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Yesaya Firdaus Napitupulu

NIM. 2106411028



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

RINGKASAN

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang populer dan banyak dikonsumsi di Indonesia. Kandungan gizinya yang tinggi, seperti protein, vitamin B kompleks, dan mineral, menjadikannya sebagai pilihan utama. Namun, di balik tingginya kandungan gizinya, daging ayam sangat rentan terhadap penurunan mutu akibat kontaminasi sehingga beresiko untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi perubahan tingkat kesegaran daging yang disebabkan oleh pertumbuhan bakteri, melalui penerapan *smart packaging* sehingga dapat memberikan informasi visual secara langsung kepada konsumen.

Dalam penelitian ini, film indikator dibuat dari pati talas dengan variasi konsentrasi sebesar (4%, 5%, dan 6%), ditambahkan kulit buah naga merah sebanyak (13%, 15%, dan 17%), serta jahe merah sebanyak 2%. Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan. Pengujian yang dilakukan meliputi uji pH, penyusutan bobot, analisis warna (*Mean RGB*), serta uji organoleptik. Seluruh pengujian dilakukan pada dua kondisi suhu, yaitu suhu *chiller* sekitar $\pm 4^{\circ}\text{C}$ pada hari ke-2, ke-6, dan ke-8, serta suhu ruang sekitar $\pm 25^{\circ}\text{C}$ selama tiga kali 12 jam pengamatan.

Variasi label film indikator berbahan ekstrak kulit buah naga terbukti mampu mendeteksi tingkat kesegaran daging ayam secara visual melalui perubahan warna yang sesuai dengan perubahan pH selama penyimpanan, baik pada suhu ruang maupun suhu *chiller*. Kandungan antosianin dalam ekstrak kulit buah naga dapat bereaksi terhadap senyawa asam-basa, menghasilkan perubahan warna dari merah menjadi kuning-cokelat gelap akibat degradasi daging yang menghasilkan gas amina. Berdasarkan hasil uji organoleptik, kualitas daging ayam mengalami penurunan secara bertahap seiring lamanya waktu penyimpanan, yang ditandai dengan meningkatnya nilai susut bobot dan pH sebagai indikator degradasi mutu.

Kata kunci: Buah Naga, Daging Ayam, Indikator Kesegaran, Jahe merah

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SUMMARY

Chicken meat is one of the most popular and widely consumed sources of animal protein in Indonesia. Its high nutritional content, such as protein, vitamin B complex, and minerals, makes it a top choice. However, behind its high nutritional content, chicken meat is highly susceptible to quality deterioration due to contamination, making it risky to consume. This research aims to detect changes in the freshness level of meat caused by bacterial growth, through the application of smart packaging so that it can provide visual information directly to consumers.

In this study, indicator films were made from taro starch with a concentration variation of (4%, 5%, and 6%), added red dragon fruit peel as much as (13%, 15%, and 17%), and red ginger as much as 2%. The research used the Complete Randomized Design (CRD) method with three repetitions. Tests conducted included pH test, weight shrinkage, color analysis (Mean RGB), and organoleptic test. All tests were conducted at two temperature conditions, namely chiller temperature around $\pm 4^{\circ}\text{C}$ on the 2nd, 6th, and 8th days, and room temperature around $\pm 25^{\circ}\text{C}$ for three 12-hour observations.

Variations of indicator film labels made from dragon fruit peel extract were proven to be able to visually detect the freshness level of chicken meat through color changes that correspond to changes in pH during storage, both at room temperature and chiller temperature. The anthocyanin content in dragon fruit peel extract can react to acid-base compounds, resulting in a color change from red to dark yellow-brown due to meat degradation that produces amine gas. Based on the organoleptic test results, the quality of chicken meat decreased gradually with the length of storage time, which was characterized by increasing weight loss and pH values as indicators of quality degradation.

Keywords: *Chicken Meat, Dragon Fruit, Freshness Indicator, Red Ginger*



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2025 ini ialah Material, dengan judul **Pengembangan Label Indikator Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pengukur Kesegaran Daging Ayam.**

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini dapat berhasil karena adanya bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pihak yang telah membantu, khususnya kepada:

1. Dr. Syamsurizal, S.E.,M.M, selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta
2. Dr. Zulkarnain, S.T., Meng, selaku Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan, Politeknik Negeri Jakarta
3. Muryeti, S. Si., M.Si., selaku Kepala Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan
4. Deli Silvia, S.Si., M.Sc., selaku pembimbing materi yang telah memberikan arahan dan perbaikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
5. Adita Evalina Fitria Utami,M.T. selaku pembimbing teknis yang telah memberikan arahan, saran, serta perbaikan kepada penulis.
6. Seluruh dosen dan staff jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan atas ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan.
7. Orang tua dan keluarga yang memberikan doa dan dukungan kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman material yang telah berjuang bersama dalam melakukan penelitian hingga akhir
9. Raihan, Athariq, Isnaini, Kintan, Elisa, Aice, Raisa, Nizar, Dina, Rayya, Indah, Yasmin, Fathan, Satrio, Chadas, Daffa, Maspur, Rio dan diri saya yang telah menyelesaikan penelitian ini dengan baik.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

10. Teman-teman TICK8B yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang sudah memberikan bantuan dan dukungan selama penyusunan skripsi.

Dengan rendah hati penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada seluruh pihak yang terlibat pada penulisan skripsi ini. Tentunya masih banyak kekurangan pada penulisan skripsi ini, kritik dan saran diharapkan untuk mengembangkan penulisan dikemudian hari.

Depok, 9 Juli 2025

Yesaya Firdaus Napitupulu

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR PERSAMAAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Rumusan Masalah	16
1.3 Tujuan Penelitian	17
1.4 Manfaat Penelitian	17
1.5 Sistematika Penulisan	17
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	18
2.1 State Of The Art	18
2.2 Daging Ayam	20
2.3 Kemasan Pintar	21
2.4 Antosianin Kulit Buah Naga	22
2.5 Pati Talas	22
2.6 Jahe Merah	23
2.7 Gliserol	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Rancangan Penelitian	25
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	25
3.3 Proses Analisis Data	26
3.5.1 Pembuatan Ekstrak Kulit Buah Naga	27
3.5.2 Pembuatan Larutan Film Pati Talas dan Jahe Merah	27
3.5.3 Uji Sensitivitas Terhadap Larutan pH	27
3.5.4 Uji Sensitivitas Label Film Indikator Terhadap Gas	27
3.5.6 Pengaplikasian Label Film Pada Daging Ayam	28
3.5.7 Pengujian Mutu Daging Ayam	29
3.5.8 Metode Pengolahan Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Pembuatan Ekstrak Kulit Buah Naga dan Jahe Merah	30
4.2 Pengujian Sensitivitas Larutan pH	31
4.3 Pengujian Sensitivitas Film Terhadap Uap Gas	32
4.4 Pengujian Susut Bobot Daging	33



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

4.4.1 Pengujian Susut Bobot Suhu <i>Chiller</i>	34
4.4.2 Pengujian Susut Bobot Suhu Ruang	35
4.5 Pengujian pH Daging Ayam.....	36
4.5.1 Pengujian pH Daging pada Suhu <i>Chiller</i>	36
4.5.2 Pengujian pH Daging pada Suhu Ruang.....	37
4.6 Pengujian Warna Film.....	38
4.6.1 Pengujian Warna pada Suhu Ruang.....	38
4.6.2 Pengujian Warna pada Suhu <i>Chiller</i>	40
4.7 Pengujian Organoleptik Daging Ayam.....	41
4.7.1 Pengujian Organoleptik pada Suhu <i>Chiller</i>	43
4.7.2 Pengujian Organoleptik pada Suhu Ruang	46
4.8 Hubungan antara Perubahan warna Film dengan Parameter Mutu	47
4.8.1 Hubungan nilai pH Daging terhadap Perubahan Warna Film pada Suhu Ruang	47
4.8.2 Hubungan nilai pH Daging terhadap Perubahan Warna Film pada Suhu <i>Chiller</i>	48
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54
RIWAYAT HIDUP	113

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Konsentrasi Komposisi Film Indikator	25
Tabel 4.2 Perubahan Warna Ekstrak Kulit Buah Naga	31
Tabel 4.6.1 Nilai Mean RGB suhu ruang	38
Tabel 4.6.2 Nilai Mean RGB suhu <i>Chiller</i>	41
Tabel 4.8.1 Hasil Uji Korelasi Mean RGB dan Ph <i>Chiller</i>	47
Tabel 4.8.2 Hasil Uji Korelasi Mean RGB dan Ph Ruang.....	48





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2.1 Daging Ayam	20
Gambar 2.2.2 Kemasan Pintar	21
Gambar 2.2.3 Antosianon	22
Gambar 2.2.4 Umbi Talas	22
Gambar 2.2.5 Jahe Merah	23
Gambar 2.2.6 Gliserol	24
Gambar 3.3 Diagram Alir Penelitian	26
Gambar 4.1 Proses Maserasi dan Filtrasi Larutan Ekstrak	30
Gambar 4.3.1 Hasil Pengujian Uap Gas NH ₃	32
Gambar 4.3.2 Hasil Pengujian Uap Gas CH ₃ COOH	33
Gambar 4.4.1 Susut Bobot Daging Ayam Suhu Chiller	34
Gambar 4.4.1 Susut Bobot Daging Ayam Suhu Ruang	35
Gambar 4.5.1 pH Daging Ayam pada Suhu Chiller	36
Gambar 4.5.2 pH Daging Ayam pada Suhu Ruang	37
Gambar 4.6.1 Mean RGB pada Suhu Ruang	39
Gambar 4.6.1 Mean RGB pada Suhu Chiller	42
Gambar 4.7.1 Grafik Organoleptik Daging Ayam Suhu Chiller	44
Gambar 4.7.2 Grafik Organoleptik Daging Ayam Suhu Ruang	44

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PERSAMAAN

Persamaan 1. Susut Bobot	31
--------------------------------	----





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembuatan Ekstrak Mawar Merah, Lengkuas Merah, dan Serta Film Indikator	56
Lampiran 2. Pengujian pH terhadap larutan pH	56
Lampiran 3. Uji Sensitivitas Terhadap Gas Amin	57
Lampiran 4. Pengujian Susut Bobot	57
Lampiran 5. Nilai Susut Bobot Suhu <i>Chiller</i>	58
Lampiran 6. Pengujian pH daging ayam	73
Lampiran 7. Nilai pH Daging ayam	73
Lampiran 8. Form Organoleptik Daging Ayam.....	84
Lampiran 9. Mean RGB suhu <i>Chiller</i>	92
Lampiran 10. Mean RGB suhu Ruang	108
Lampiran 11. Logbook Bimbingan Teknis	111
Lampiran 12. Logbook Bimbingan Materi	112
Lampiran 13. Riwayat Hidup	113

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam adalah salah satu sumber protein hewani yang paling populer dan banyak dikonsumsi di Indonesia. Badan Pangan Nasional (Bapanas) mencatat bahwa pada tahun 2023, rata-rata konsumsi daging ayam ras di Indonesia mencapai 7,46 kg per orang. Angka ini menunjukkan peningkatan sebesar 4,3% dibandingkan tahun sebelumnya dan merupakan yang tertinggi dalam lima tahun terakhir. Daging ini berasal dari unggas jenis ayam (*Gallus gallus domesticus*) dan memiliki harga yang terjangkau serta mudah untuk mengolahnya. Daging ayam adalah bahan pangan yang bernutrisi tinggi karena mengandung protein, lemak, vitamin, dan mineral [1]. Secara nutrisi, daging ayam mengandung protein tinggi yang berperan dalam pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, serta berbagai vitamin dan mineral seperti vitamin B6, B12, zat besi, fosfor, zinc, dan selenium yang mendukung kesehatan saraf, sistem imun, dan metabolisme tubuh.

Kandungan nutrisi yang tinggi dalam daging ayam membuatnya rentan terhadap kontaminasi mikroba, sehingga termasuk ke dalam kategori bahan pangan yang mudah rusak [2]. Berbagai jenis bakteri seperti *Coliform*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella sp.*, terdapat pada daging yang dapat membahayakan kesehatan apabila dikonsumsi [3]. Kontaminasi bakteri berisiko menimbulkan gangguan saluran pencernaan seperti kram perut, diare, dan demam, dimana kelompok rentan seperti ibu hamil, anak-anak, lansia, serta individu dengan kondisi kesehatan lemah lebih berisiko terhadap infeksi [4]. Oleh karena itu, pemilihan dan penyimpanan daging ayam yang baik sangat penting untuk memastikan kualitas, kesegaran, serta keamanan konsumsinya. Kualitas dan kesegaran daging ayam sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti metode pemrosesan, penyimpanan, dan distribusi. Selama penyimpanan, daging ayam rentan mengalami perubahan kimia dan mikrobiologis yang dapat menurunkan kualitasnya, ditandai dengan perubahan warna, tekstur, bau, serta peningkatan kadar pH akibat aktivitas bakteri pembusuk. Oleh karena itu, diperlukan sistem pemantauan yang efektif, seperti penggunaan kemasan pintar dengan label indikator berbahaya ramah lingkungan, untuk mendeteksi kesegaran daging secara *real-time*.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Kemasan pintar (*smart packaging*) adalah teknologi kemasan inovatif yang dirancang untuk meningkatkan fungsi kemasan konvensional dengan memberikan informasi tambahan mengenai kondisi produk di dalamnya. Tujuan utama dari penggunaan kemasan pintar adalah untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kesegaran barang, memberikan informasi terkait kualitas produk kepada pembeli, meningkatkan keamanan produk, serta meningkatkan kemampuan untuk melacak produk saat bergerak melalui rantai pasok [5]. Label indikator ini mampu memberikan informasi *real-time* tentang kondisi produk, seperti kesegaran, melalui perubahan warna yang mudah diamati. Teknologi ini bekerja dengan memanfaatkan bahan yang mengandung pewarna alami yang sensitif terhadap perubahan pH atau keberadaan senyawa tertentu yang menandai aktivitas pembusukan. Pemanfaatan pewarna alami sebagai indikator warna dalam kemasan pintar menjadi lebih aman apabila bersentuhan langsung dengan bahan pangan [6]. Selain meningkatkan keamanan pangan, label indikator juga membantu mengurangi pemborosan makanan dengan memberikan sinyal visual yang jelas kepada konsumen mengenai kualitas produk, tanpa perlu membuka kemasan.

Label indikator yang dipakai berasal dari bahan alami yang mengandung antosianin, beberapa pewarna alami yang digunakan diantaranya; ekstrak ubi ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) yang diteliti oleh [7], ekstrak kubis merah (*Brassica oleracea*) yang telah diteliti oleh [8], ekstrak kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) yang telah diteliti oleh [9]. Ekstrak secang (*Caesalpinia sappan L*) yang telah diteliti oleh [10]. Antosianin adalah sejenis kelompok pigmen yang dapat larut dalam air dan dapat dijumpai pada tanaman di samping klorofil [11]. Antosianin merupakan zat alami yang terdapat pada vakuola sehingga memberikan warna merah, biru, serta ungu pada buah-buahan, sayuran, bunga, dan tumbuhan [11].

Kulit buah naga merupakan buah yang mengandung senyawa aktif yang bermanfaat, salah satunya adalah antosianin. Antosianin termasuk dalam kelompok flavonoid yang berperan sebagai pigmen alami, memberikan warna merah hingga ungu pada buah. ekstraksi antosianin dari ekstrak kulit buah naga merah memiliki kandungan antosianin sebesar 28,109mg/100gram [12]. Antosianin memiliki karakteristik unik yang menunjukkan perubahan warna pada tingkat pH tertentu,



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

kemampuan antosianin untuk berubah warna pada pH yang berbeda ini membuatnya berfungsi dalam titrasi asam dan basa, sebagai indikator alami [7].

Penelitian ini dilakukan dengan pembuatan film label indikator menggunakan bahan dasar pati talas. Pati merupakan bahan alami yang mudah ditemukan, sehingga dapat digunakan sebagai bahan dasar atau padatan dalam pembuatan label film indikator. Talas adalah salah satu tipe umbi yang memiliki potensi besar sebagai bahan dasar untuk pembuatan *film edible*. Umbi ini mengandung pati yang cukup tinggi, yakni sekitar 80%, yang terdiri dari 5,55% amilosa dan amilopektin gelatin [14]. Pati talas akan dicampurkan dengan ekstrak kulit buah naga sebagai pewarna alami pada label dan ditambahkan dengan ekstrak jahe merah sebagai antimikroba.

Jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) adalah salah satu jenis jahe yang memiliki rimpang berwarna kemerahan. Jahe merah memiliki kandungan senyawa antimikroba dari kelompok fenol, flavonoid, terpenoid, dan minyak atsiri. Ekstrak jahe ini mengandung senyawa bioaktif yang mampu menghambat perkembangan mikroba [15]. Rimpang jahe merah telah lama dimanfaatkan sebagai pengobatan sejak lama karena mengandung senyawa *Volatile* (minyak atsiri) dan *non Volatile* (oleoresin) yang paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis jahe lainnya, dimana memiliki kandungan minyak atsiri sekitar 2,58-3,90% dan oleoresin 3% [16].

Pengembangan label indikator ramah lingkungan untuk mendeteksi kesegaran daging ayam selama penyimpanan dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan alami seperti antosianin dari kulit buah naga atau ekstrak jahe merah. Antosianin memiliki sifat sensitif terhadap perubahan pH yang terjadi akibat degradasi protein dan pelepasan senyawa amina selama proses pembusukan daging. Dengan menggunakan bahan alami dan biodegradable, label ini tidak hanya berfungsi sebagai indikator kesegaran, tetapi juga mendukung konsep keberlanjutan dalam industri kemasan pangan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi bahan yang digunakan pada label film indikator dapat berfungsi dengan baik sebagai kemasan pintar?



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2. Bagaimana variasi konsentrasi ekstrak kulit buah naga yang efektif sebagai label indikator pada kemasan pintar daging ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendapatkan variasi label film indikator yang mampu mendeteksi kesegaran daging ayam secara visual dengan akurat.
2. Menganalisis efektivitas antosianin dari variasi konsentrasi ekstrak kulit buah naga sebagai label indikator pada kemasan pintar daging ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan bahan alami sebagai teknologi kemasan pintar yang ramah lingkungan. Label indikator dari ekstrak kulit buah naga dan jahe merah dapat memantau penurunan mutu daging ayam secara visual, sehingga dapat meningkatkan kesadaran akan keamanan pangan, serta mendukung pemanfaatan limbah pertanian.
2. Sebagai referensi dalam pengembangan label indikator film yang digunakan untuk memantau kualitas kesegaran daging ayam selama penyimpanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Berikut adalah Batasan-batasan yang terdapat dalam pelaksanaan penelitian ini, yaitu:

1. Pengujian terbatas pada parameter pH, sifat mekanik, penyusutan bobot, nilai warna (*Mean RGB*), dan uji organoleptik. Pengujian label film indikator dilakukan pada suhu *chiller* dan suhu ruang saat penyimpanan.
2. Penelitian ini tidak mencakup pengujian mikrobiologis secara langsung terhadap bakteri patogen pada daging ayam, serta tidak membahas aspek ekonomis, skala industri, atau dampak lingkungan dari penggunaan film indikator tersebut



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi label film indikator yang menggunakan ekstrak kulit buah naga mampu mendekripsi tingkat kesegaran daging ayam secara visual dengan cukup akurat. Perubahan warna yang terjadi pada film indikator menunjukkan respon yang sesuai terhadap perubahan pH selama penyimpanan daging ayam, baik pada suhu ruang maupun suhu *chiller*. Variasi optimal pada label film indikator terdapat pada sampel (C1) dengan konsentrasi pati talas 6%, Ekstrak kulit buah naga merah 13% pada suhu *chiller*. Sedangkan variasi optimal pada label film indikator terdapat pada sampel (C2) dengan konsentrasi pati talas 6% dan ekstrak kulit buah naga merah 15% pada penyimpanan disuhu ruang. Variasi optimal didapatkan berdasarkan peningkatan nilai *mean RGB* yang tertinggi, seiring dengan peningkatan nilai pH daging ayam selama penyimpanan. Hubungan antara perubahan nilai *mean RGB* dan ph daging ayam telah terbukti nyata secara signifikan melalui uji *Korelasi Pearson* yang menghasilkan nilai *p-Value* <0,005 dan memiliki nilai korelasi dengan tingkat hubungan yang lemah.
2. Kandungan antosianin dalam ekstrak kulit buah naga terbukti efektif sebagai senyawa indikator, di mana variasi konsentrasi ekstrak dapat bereaksi terhadap sensitivitas larutan dan gas asam-basa. Antosianin pada kulit buah naga memiliki warna merah yang akan berubah menjadi warna kuning-cokelat gelap. Penerapan ekstrak kulit buah naga pada label film indikator dapat digunakan untuk memantau kualitas kesegaran daging ayam selama penyimpanan. Penurunan kualitas daging ayam menghasilkan gas amina yang bersifat basa seiring meningkatnya kadar senyawa volatil akibat degradasi daging, yang memicu perubahan struktur kimia antosianin dan mengakibatkan perubahan warna pada film.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Dengan demikian, antosianin dari kulit buah naga berpotensi sebagai bahan alami untuk diaplikasikan dalam kemasan pintar sebagai indikator kesegaran daging ayam.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, berikut adalah saran yang diberikan oleh penulis terhadap penelitian ini yaitu perlu melakukan uji lanjutan *Total Plate Count (TPC)* antimikroba untuk mengukur efektivitas ekstrak jahe merah sebagai zat antimikroba pada label indikator film. Perlu melakukan penelitian lanjutan analisis label film indikator pada sampel C1.3 dan A2.2 saat diaplikasikan pada daging ayam penyebab tidak terjadinya perubahan warna.





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. N. Afiyah, "Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam," *Anoa J. Anim. Husb.*, vol. 1, no. 2, pp. 81–87, 2022, doi: 10.24252/anoa.v1i2.30875.
- [2] A. Paerunan, J. Sakung, and Hamidah, "Analisis Kandungan Bakteri Pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar Sentral Daya Kota Makassar," *J. Kolaboratif Sains*, vol. 1, no. 1, pp. 1–11, 2018.
- [3] S. Bahri, S. Rokhim, and Y. S. Prasiska, "Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Sampel Daging," *J. Heal. Sci. Prev.*, vol. 3, no. 1, pp. 62–67, 2019, doi: 10.29080/jhsp.v3i1.195.
- [4] E. Zelpina, S. Walyani, A. B. Niasono, and F. Hidayati, "Dampak infeksi Salmonella sp. dalam daging ayam dan produknya terhadap kesehatan masyarakat," *J. Heal. Epidemiol. Commun. Dis.*, vol. 6, no. 1, pp. 25–32, 2020, doi: 10.22435/jhecds.v6i1.2771.
- [5] R. A. Ifadah, P. R. W. Wiratara, and C. A. Afgani, "Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan," *J. Teknol. Pengolah. Pertan.*, vol. 3, no. 2, pp. 11–21, 2022, doi: 10.35308/jtpp.v3i2.4450.
- [6] W. Ingrath, W. A. Nugroho, and R. Yulianingsih, "Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Dengan Menggunakan Microwave," *J. Bioproses Komod. Trop.*, vol. 3, no. 3, pp. 1–8, 2015.
- [7] W. Meganingtyas and M. Alauhdin, "Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titrasi Asam-Basa," *agriTECH*, vol. 41, no. 3, p. 278, 2021, doi: 10.22146/agritech.52197.
- [8] Ihsan Nurhakim, Leffy Hermalena, and Eddwina Aidila Fitria, "Aplikasi Edible Film Dari Pati Talas Dengan Penambahan Gelatin Ceker Ayam Pada Makanan Tradisional "Bareh Randang"," *J. Sci. Res. Dev.*, vol. 3, no. 2, pp. 162–178, 2021, doi: 10.56670/jsrd.v3i2.32.
- [9] H. Prasetyo, "uji Antibakteri Ekstrak Jahe Merah *Zingiber officinale* var. *Rubrum* Terhadap *Staphylococcus aureus* DAN *Escherichia coli*," *J. Res. Technol.*, vol. 2, no. 1, pp. 1–4, 2016.
- [10] E. Tandanu and P. W. Rambe, "Artikel Penelitian 2020 Efektivitas Antibakteri



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro Prima Medical Journal (PRIMER): Artikel Peneliti,” *Ef. Antibakteri Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Off. var rubrum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara Vitr.*, 2020.

- [11] Yessica, “Pemanfaatan Antosianin Sebagai Indikator Pada SmartFilmpackaging Untuk mendeteksi Kesegaran ProdukPangan,” *Zigma*, vol. 38, no. 2, pp. 60–72, 2023.
- [12] S. A. Amini, *Karakterisasi Dan Aplikasi Edible Film Kitosan-Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Biosensor Untuk Deteksi Kerusakan Beberapa Jenis Buah Potong*. 2023.
- [13] N. E Pelita, “Acid-Base Indicator Manufacturing From Banana ’s and Dragonfruit ’s Peel,” *Maj. Ilm. Teknol. Ind.*, vol. 15, no. 2, pp. 57–64, 2018.
- [14] F. Y. Axiomawan, N. E. Suyatma, and M. Arpah, “Pengembangan Label Cerdas Kolorimetrik untuk Indikator Kesegaran Lobster Air Tawar dari Film PVA dan Chitosan dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah [Development of Colorimetric Smart Labels for Crayfish Freshness Indicators from PVA and Chitosan Films wit,” vol. 35, no. 2, pp. 185–197, 2024.
- [15] and Y. K. D. D. S. P. Ritonga, N. Harun, R. Efendi, “Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Edible Coating of Corn Starch with Addition Red Ginger Extract to Extend,” vol. 16, no. 02, pp. 1–9, 2024.
- [16] T. Oktavia, “Manfaat Daging Ayam untuk Tumbuh Kembang Anak,” [rri.co.id](https://www.rri.co.id/kesehatan/813758/manfaat-daging-ayam-untuk-tumbuh-kembang-anak) [Online]. Available: <https://www.rri.co.id/kesehatan/813758/manfaat-daging-ayam-untuk-tumbuh-kembang-anak>
- [17] A. L. Nguju, P. R. Kale, and B. Sabtu, “Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali,” *J. Nukl. Peternak.*, vol. 5, no. 1, pp. 17–23, 2018, [Online]. Available: <https://ejurnal.undana.ac.id/nukleus/article/view/831>
- [18] E. W. Ristanti, S. Kismiati, and D. W. Harjanti, “Pengaruh lama pemaparan pada suhu ruang terhadap total bakteri, pH dan kandungan protein daging ayam di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang,” *AGROMEDIA Berk. Ilm. Ilmu-ilmu Pertan.*, vol. 35, no. 1, pp. 50–57, 2017.
- [19] R. Hidayah, I. Ambarsari, and S. Subiharta, “Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah,” *J. Peternak. Indones. (Indonesian J. Anim.*



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- Sci.*, vol. 21, no. 2, p. 93, 2019, doi: 10.25077/jpi.21.2.93-101.2019.
- [20] Bebeja.com, “Label Indikator Daging,” bebeja.com. [Online]. Available: <https://www.bebeja.com/agrinex-expo-2016-4-label-indikator-daging/>
- [21] S. Agustina, E. Y. Wardhono, N. Namiroh, and A. A. Alfiansyah, “Sintesis Nanoprtikel Kitosan Melalui Teknik Emulsifikasi Simultan Dan Self-Assembly Nanoparticles Sebagai Material Kemasan Aktif,” *J. Integr. Proses*, vol. 8, no. 2, p. 70, 2019, doi: 10.36055/jip.v8i2.6822.
- [22] N. Nitijacassari, B. Kuswandi, and P. D. Agung, “Label Pintar untuk Pemonitoran Kesegaran Daging Ayam,” *J. Pustaka Kesehat.*, vol. 9, no. 2, p. 123, 2021.
- [23] W. Nurtiana, “Anthocyanin As Natural Colorant: a Review,” *Food Sci. J.*, vol. 1, no. 1, p. 1, 2019, doi: 10.33512/fsj.v1i1.6180.
- [24] Wikipedia, “Antosianin,” wikipedia. [Online]. Available: <https://id.wikipedia.org/wiki/Antosianin>
- [25] S. Fathurahmi, If'all, and Spetriani, “Ekstraksi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah,” *J. Pengolah. Pangan*, vol. 7, no. 2, pp. 75–79, 2022, doi: 10.31970/pangan.v7i2.97.
- [26] E. Kwartiningssih, A. Prastika, and D. Lellis Triana, “Ekstraksi dan Uji Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*),” *Pros. Semin. Nas. Tek. Kim. “Kerjauangan,*” pp. 1–7, 2016.
- [27] N. P. T. A. Rahayu, K. K. Agustina, and I. B. N. Swacita, “Pengaruh Lama Peletakan pada Suhu Ruang terhadap Nilai pH dan Total Bakteri Daging Sapi Bali,” *Bul. Vet. Udayana*, no. 158, p. 217, 2022, doi: 10.24843/bulvet.2022.v14.i03.p04.
- [28] and D. A. W. M. T. Ka'auni, N. H. G. Kallau, “Pengaruh Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Terhadap Pertumbuhan Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Babi Giling Segar,” vol. 8, no. 2, pp. 17–23, 2023.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembuatan Ekstrak Mawar Merah dan Lengkuas Merah Serta Film Indikator.



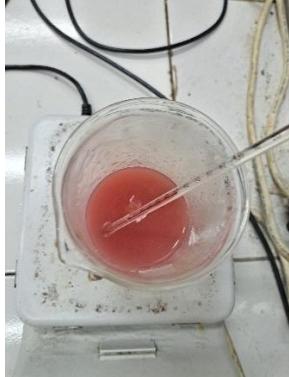
Proses Merasasi Ekstrak Kulit Buah Naga



Proses Merasasi Jahe Merah



Proses Filtrasi Ekstrak Kulit Buah Naga dan Jahe Merah



Proses Pembuatan Larutan Film Indikator



Penuangan Larutan film pada petridish



Proses Pengeringan Film Indikator Pada Oven

Selama 11 Jam

Lampiran 2. Pengujian pH terhadap larutan pH Variasi pH 1-7





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

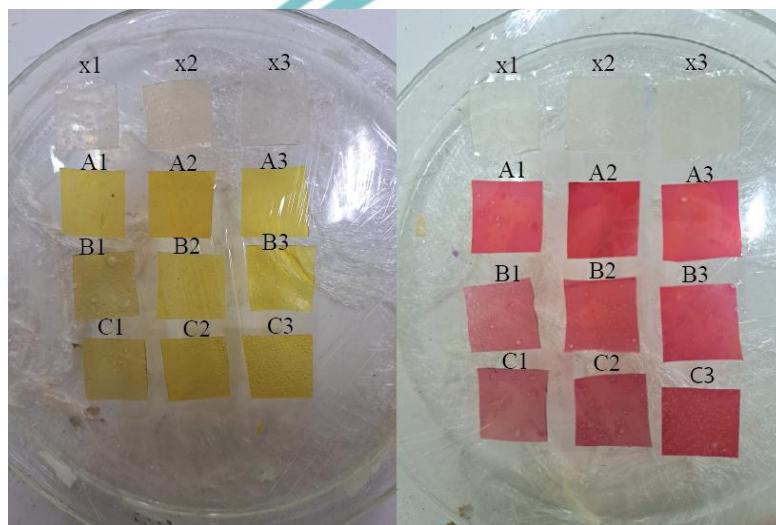
Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Variasi pH 8-14



Lampiran 3. Uji Sensitivitas Terhadap Gas Amin



Uji Sensitivitas terhadap gas
asam

Uji Sensitivitas terhadap gas
amin

Lampiran 4. Pengujian Susut Bobot



Sampel Susut Bobot Daging
Ayam



Pengukuran nilai susut bobot
Daging Ayam

**POLITEKNIK
NEGERI**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 5. Nilai Susut Bobot Suhu Chiller

Sampel A1

		SUHU CHILLER					
	A1	Pengulangan 1-3	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
HARI 0	A1P1	30.2331	30.2331	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.462	30.462	0			
	A1P3	30.337	30.337	0			
HARI 2	A1P1	30.2331	29.987	0.814	0.7573	0.172	
	A1P2	30.462	30.29	0.565			
	A1P3	30.337	30.066	0.893			
HARI 4	A1P1	30.2331	29.450	2.590	2.1068	0.423	
	A1P2	30.462	29.876	1.924			
	A1P3	30.337	29.789	1.806			
HARI 6	A1P1	30.2331	28.850	4.575	4.1668	0.614	
	A1P2	30.462	29.102	4.465			
	A1P3	30.337	29.287	3.461			
HARI 8	A1P1	30.2331	27.551	8.871	6.6761	2.199	
	A1P2	30.462	28.426	6.684			
	A1P3	30.337	28.98	4.473			

Sampel A2

		SUHU CHILLER					
	A2	Pengulangan 1-3	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
HARI 0	A1P1	30.631	30.631	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.681	30.681	0			
	A1P3	30.636	30.636	0			
HARI 2	A1P1	30.631	30.166	1.518	2.1745	1.350	
	A1P2	30.681	30.289	1.278			
	A1P3	30.636	29.494	3.728			
HARI 4	A1P1	30.631	29.365	4.133	3.2216	0.811	
	A1P2	30.681	29.776	2.950			
	A1P3	30.636	29.845	2.582			
HARI 6	A1P1	30.631	28.923	5.576	5.1052	0.419	
	A1P2	30.681	29.217	4.772			
	A1P3	30.636	29.114	4.968			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI	A1P1	30.631	28.146	8.113	7.2581	1.500
8	A1P2	30.681	28.185	8.135		
	A1P3	30.636	28.943	5.526		

Sampel A3

A3		SUHU CHILLER				
HARI	Pengulangan	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
HARI	A1P1	30.607	30.607	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.302	30.302	0		
	A1P3	30.639	30.639	0		
HARI	A1P1	30.607	29.929	2.2152	2.9434	0.952
	A1P2	30.302	29.516	2.5939		
	A1P3	30.639	29.407	4.0210		
HARI	A1P1	30.607	29.856	2.4537	2.9239	0.411
	A1P2	30.302	29.329	3.2110		
	A1P3	30.639	29.687	3.1072		
HARI	A1P1	30.607	29.254	4.4206	5.0105	0.620
	A1P2	30.302	28.588	5.6564		
	A1P3	30.639	29.121	4.9545		
HARI	A1P1	30.607	28.438	7.0866	7.6810	1.857
	A1P2	30.302	28.425	6.1943		
	A1P3	30.639	27.648	9.7621		

Sampel B1

B1		SUHU CHILLER				
HARI	Pengulangan	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
HARI	A1P1	30.385	30.385	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.267	30.267	0		
	A1P3	30.185	30.185	0		
HARI	A1P1	30.385	29.438	3.117	2.0066	1.128
	A1P2	30.267	30.006	0.862		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

	A1P3	30.185	29.569	2.041		
HARI 4	A1P1	30.385	29.675	2.337	2.4928	0.216
	A1P2	30.267	29.540	2.402		
	A1P3	30.185	29.358	2.740		
HARI 6	A1P1	30.385	29.211	3.864	4.0647	0.198
	A1P2	30.267	28.978	4.259		
	A1P3	30.185	28.956	4.072		
HARI 8	A1P1	30.385	28.327	6.773	6.5700	0.409
	A1P2	30.267	28.421	6.099		
	A1P3	30.185	28.121	6.838		

Sampel B2

B2		SUHU CHILLER				
HARI	Pengulangan	BERAT	BERAT	SUSUT	MEAN	Standar Deviasi
	1-3	SEBELUM	SESUDAH	BOBOT		
HARI 0	A1P1	30.203	30.203	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.25	30.25	0		
	A1P3	30.253	30.253	0		
HARI 2	A1P1	30.203	29.414	2.612	3.1748	0.491
	A1P2	30.25	29.186	3.517		
	A1P3	30.253	29.226	3.395		
HARI 4	A1P1	30.203	29.748	1.506	2.4150	0.796
	A1P2	30.25	29.346	2.988		
	A1P3	30.253	29.421	2.750		
HARI 6	A1P1	30.203	29.349	2.828	3.7104	0.854
	A1P2	30.25	28.879	4.532		
	A1P3	30.253	29.112	3.772		
HARI 8	A1P1	30.203	28.892	4.341	5.7772	1.268
	A1P2	30.25	28.211	6.740		
	A1P3	30.253	28.362	6.251		

Sampel B3

B3	SUHU CHILLER				
<hr/>					



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI	Pengulangan	BERAT		SUSUT	MEAN	Standar Deviasi
		1-3	SEBELUM			
0	A1P1	30.338	30.338	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.142	30.142	0		
	A1P3	30.653	30.653	0		
2	A1P1	30.338	29.690	2.136	2.8945	0.671
	A1P2	30.142	29.196	3.138		
	A1P3	30.653	29.608	3.409		
4	A1P1	30.338	29.145	3.932	3.6892	0.628
	A1P2	30.142	29.245	2.976		
	A1P3	30.653	29.378	4.159		
6	A1P1	30.338	28.922	4.667	5.0579	0.915
	A1P2	30.142	28.815	4.402		
	A1P3	30.653	28.782	6.104		
8	A1P1	30.338	28.111	7.341	7.2947	1.002
	A1P2	30.142	28.252	6.270		
	A1P3	30.653	28.117	8.273		

Sampel C1

HARI	Pengulangan	SUHU CHILLER			MEAN	Standar Deviasi
		1-3	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	BOBOT	
0	A1P1	30.837	30.837	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.664	30.664	0		
	A1P3	30.092	30.092	0		
2	A1P1	30.837	30.145	2.2441	3.2250	1.262
	A1P2	30.664	29.811	2.7818		
	A1P3	30.092	28.693	4.6491		
4	A1P1	30.837	29.287	5.0264	3.6035	1.232
	A1P2	30.664	29.784	2.8698		
	A1P3	30.092	29.215	2.9144		
6	A1P1	30.837	28.887	6.3236	4.9851	1.204
	A1P2	30.664	29.241	4.6406		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

	A1P3	30.092	28.891	3.9911		
HARI 8	A1P1	30.77	28.234	8.2418	6.7571	1.350
	A1P2	30.369	28.667	5.6044		
	A1P3	30.148	28.211	6.4250		

Sampel C2

C2 SUHU CHILLER						
HARI	Pengulangan	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
	1-3					
HARI 0	A1P1	30.82	30.82	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.817	30.817	0		
	A1P3	30.183	30.183	0		
HARI 2	A1P1	30.82	29.682	3.6924	4.3844	2.831
	A1P2	30.817	30.212	1.9632		
	A1P3	30.183	27.92	7.4976		
HARI 4	A1P1	30.82	29.367	4.7145	3.6782	1.039
	A1P2	30.817	29.682	3.6830		
	A1P3	30.183	29.387	2.6372		
HARI 6	A1P1	30.82	29.021	5.8371	4.0043	2.901
	A1P2	30.817	29.117	5.5164		
	A1P3	30.183	29.984	0.6593		
HARI 8	A1P1	30.82	28.345	8.0305	6.8838	1.682
	A1P2	30.817	28.454	7.6678		
	A1P3	30.183	28.688	4.9531		

Sampel C3

C3 SUHU CHILLER						
HARI	Pengulangan	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
	1-3					
HARI 0	A1P1	30.77	30.77	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.369	30.369	0		
	A1P3	30.148	30.148	0		
	A1P1	30.77	30.357	1.342	3.8990	2.638



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI 2	A1P2	30.369	29.232	3.744			
HARI 4	A1P1	30.77	29.458	4.264	3.3539	0.847	
	A1P2	30.369	29.394	3.211			
	A1P3	30.148	29.368	2.587			
HARI 6	A1P1	30.77	29.193	5.125	4.7817	0.308	
	A1P2	30.369	28.945	4.689			
	A1P3	30.148	28.782	4.531			
HARI 8	A1P1	30.77	29.664	3.594	5.4343	1.758	
	A1P2	30.369	28.214	7.096			
	A1P3	30.148	28.456	5.612			

Sampel X1

X1		SUHU CHILLER					
HARI	Pengulangan	BERAT 1-3	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
HARI 0	A1P1	30.489	30.489	30.489	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.485	30.485	30.485	0		
	A1P3	30.248	30.248	30.248	0		
HARI 2	A1P1	30.489	29.743	2.4468	3.6154	1.490	
	A1P2	30.485	29.538	3.1064			
	A1P3	30.248	28.647	5.2929			
HARI 4	A1P1	30.489	29.263	4.0211	3.5567	0.562	
	A1P2	30.485	29.352	3.7166			
	A1P3	30.248	29.361	2.9324			
HARI 6	A1P1	30.489	28.943	5.0707	5.0024	0.264	
	A1P2	30.485	28.892	5.2255			
	A1P3	30.248	28.823	4.7111			
HARI 8	A1P1	30.489	28.446	6.7008	6.4544	0.217	
	A1P2	30.485	28.567	6.2916			
	A1P3	30.248	28.321	6.3707			

Sampel X2



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

		SUHU CHILLER				
HARI	Pengulangan	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
	1-3					
0	A1P1	30.702	30.702	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.417	30.417	0		
	A1P3	30.137	30.137	0		
2	A1P1	30.702	28.912	5.8302	3.9657	1.916
	A1P2	30.417	29.808	2.0022		
	A1P3	30.137	28.912	4.0648		
4	A1P1	30.702	29.65	3.4265	2.8545	0.510
	A1P2	30.417	29.673	2.4460		
	A1P3	30.137	29.326	2.6910		
6	A1P1	30.702	29.223	4.8173	4.3626	0.394
	A1P2	30.417	29.164	4.1194		
	A1P3	30.137	28.886	4.1510		
8	A1P1	30.702	28.877	5.9442	5.8890	0.239
	A1P2	30.417	28.563	6.0953		
	A1P3	30.137	28.441	5.6276		

Sampel X3

		SUHU CHILLER				
HARI	Pengulangan	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
	1-3					
0	A1P1	30.579	30.579	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.504	30.504	0		
	A1P3	30.017	30.017	0		
2	A1P1	30.579	30.317	0.8568	1.2209	0.388
	A1P2	30.504	30.145	1.1769		
	A1P3	30.017	29.528	1.6291		
4	A1P1	30.579	29.212	4.4704	3.1550	1.184
	A1P2	30.504	29.644	2.8193		
	A1P3	30.017	29.364	2.1754		
	A1P1	30.579	29.889	2.2565	1.6424	0.784



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI 6	A1P2	30.504	29.921	1.9112			
	A1P3	30.017	29.789	0.7596			
HARI 8	A1P1	30.579	28.684	6.1971	5.2011	1.287	
	A1P2	30.504	28.778	5.6583			
	A1P3	30.017	28.892	3.7479			

Sampel A1

A1		SUHU RUANG					
HARI	Pengulangan	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi	
	1-3						
0	A1P1	30.0871	30.0871	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.0968	30.0968	0			
	A1P3	30.0944	30.0944	0			
3	A1P1	30.0871	29.9735	0.004	0.0053	0.002	
	A1P2	30.0968	29.851	0.008			
	A1P3	30.0944	29.9756	0.004			
6	A1P1	30.0871	29.6291	0.015	0.0135	0.006	
	A1P2	30.0968	29.543	0.018			
	A1P3	30.0944	29.8907	0.007			
9	A1P1	30.0871	29.2561	0.028	0.0295	0.002	
	A1P2	30.0968	29.1672	0.031			
	A1P3	30.0944	29.1894	0.030			
12	A1P1	30.0871	28.8934	0.040	0.0423	0.003	
	A1P2	30.0968	28.7492	0.045			
	A1P3	30.0944	28.8201	0.042			

Sampel A2

A2		SUHU RUANG					
HARI	Pengulangan	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi	
	1-3						
0	A1P1	30.0357	30.0357	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.1100	30.1100	0			
	A1P3	30.0633	30.0633	0			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3	A1P1	30.0357	29.9872	0.002	0.0033	0.001
	A1P2	30.1100	29.9865	0.004		
	A1P3	30.0633	29.9389	0.004		
6	A1P1	30.0357	29.7291	0.010	0.0130	0.002
	A1P2	30.1100	29.6892	0.014		
	A1P3	30.0633	29.621	0.015		
9	A1P1	30.0357	29.2563	0.026	0.0274	0.002
	A1P2	30.1100	29.2993	0.027		
	A1P3	30.0633	29.1859	0.029		
12	A1P1	30.0357	28.7989	0.041	0.0394	0.002
	A1P2	30.1100	28.9311	0.039		
	A1P3	30.0633	28.9256	0.038		

Sampel A3

HARI	Pengulangan 1-3	SUHU RUANG				
		BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
0	A1P1	30.0750	30.0750	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.0772	30.0772	0		
	A1P3	30.0321	30.0321	0		
3	A1P1	30.0750	29.8851	0.006	0.0052	0.001
	A1P2	30.0772	29.9521	0.004		
	A1P3	30.0321	29.8743	0.005		
6	A1P1	30.0750	29.5899	0.016	0.0134	0.003
	A1P2	30.0772	29.6437	0.014		
	A1P3	30.0321	29.745	0.010		
9	A1P1	30.0750	29.2231	0.028	0.0250	0.006
	A1P2	30.0772	29.5322	0.018		
	A1P3	30.0321	29.1745	0.029		
12	A1P1	30.0750	28.8701	0.040	0.0425	0.002
	A1P2	30.0772	28.7894	0.043		
	A1P3	30.0321	28.6903	0.045		

Sampel B1



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

		SUHU RUANG					
HARI	Pengulangan	BERAT	BERAT	SUSUT	MEAN	Standar	Deviasi
		1-3	SEBELUM	SESUDAH	BOBOT		
0	A1P1	30.0411	30.0411	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.1512	30.1512	0			
	A1P3	30.0621	30.0621	0			
3	A1P1	30.0411	29.8429	0.007	0.0076	0.001	
	A1P2	30.1512	29.8754	0.009			
	A1P3	30.0621	29.8466	0.007			
6	A1P1	30.0411	29.6744	0.012	0.0129	0.001	
	A1P2	30.1512	29.7211	0.014			
	A1P3	30.0621	29.6965	0.012			
9	A1P1	30.0411	29.1252	0.030	0.0284	0.004	
	A1P2	30.1512	29.2224	0.031			
	A1P3	30.0621	29.3432	0.024			
12	A1P1	30.0411	28.7647	0.042	0.0409	0.002	
	A1P2	30.1512	28.9157	0.041			
	A1P3	30.0621	28.8859	0.039			

Sampel B2

		SUHU RUANG					
HARI	Pengulangan	BERAT	BERAT	SUSUT	MEAN	Standar	Deviasi
		1-3	SEBELUM	SESUDAH	BOBOT		
0	A1P1	30.0745	30.0745	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.0321	30.0321	0			
	A1P3	30.0237	30.0237	0			
3	A1P1	30.0745	29.9426	0.004	0.0039	0.001	
	A1P2	30.0321	29.9432	0.003			
	A1P3	30.0237	29.8936	0.004			
6	A1P1	30.0745	29.7892	0.009	0.0085	0.001	
	A1P2	30.0321	29.7843	0.008			
	A1P3	30.0237	29.7922	0.008			
9	A1P1	30.0745	29.2940	0.026	0.0238	0.003	



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

	A1P2	30.0321	29.4231	0.020			
	A1P3	30.0237	29.2702	0.025			
12	A1P1	30.0745	28.8988	0.039	0.0391	0.002	
	A1P2	30.0321	28.9274	0.037			
	A1P3	30.0237	28.7821	0.041			

Sampel B3

HARI	Pengulangan 1-3	SUHU RUANG					Standar Deviasi
		BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN		
0	A1P1	30.0458	30.0458	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.0672	30.0672	0			
	A1P3	30.0733	30.0733	0			
3	A1P1	30.0458	29.9564	0.003	0.0075	0.008	
	A1P2	30.0672	29.9842	0.003			
	A1P3	30.0733	29.5671	0.017			
6	A1P1	30.0458	29.7825	0.009	0.0109	0.002	
	A1P2	30.0672	29.7257	0.011			
	A1P3	30.0733	29.6995	0.012			
9	A1P1	30.0458	29.1251	0.031	0.0318	0.002	
	A1P2	30.0672	29.1482	0.031			
	A1P3	30.0733	29.0432	0.034			
12	A1P1	30.0458	28.8411	0.040	0.0432	0.003	
	A1P2	30.0672	28.759	0.044			
	A1P3	30.0733	28.6945	0.046			

Sampel C1

HARI	Pengulangan 1-3	SUHU RUANG					Standar Deviasi
		BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN		
0	A1P1	30.1021	30.1021	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.0832	30.0832	0			
	A1P3	30.0211	30.0211	0			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3	A1P1	30.1021	29.895	0.007	0.0055	0.001
	A1P2	30.0832	29.9131	0.006		
	A1P3	30.0211	29.9023	0.004		
6	A1P1	30.1021	29.7492	0.012	0.0087	0.003
	A1P2	30.0832	29.8112	0.009		
	A1P3	30.0211	29.8631	0.005		
9	A1P1	30.1021	29.1442	0.032	0.0340	0.002
	A1P2	30.0832	29.0043	0.036		
	A1P3	30.0211	28.9942	0.034		
12	A1P1	30.1021	28.8336	0.042	0.0409	0.003
	A1P2	30.0832	28.7837	0.043		
	A1P3	30.0211	28.8953	0.038		

Sampel C2

HARI	Pengulangan 1-3	SUHU RUANG				
		BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	Standar Deviasi
0	A1P1	30.0318	30.0318	0	0.0000	0.000
	A1P2	30.1673	30.1673	0		
	A1P3	30.0921	30.0921	0		
3	A1P1	30.0318	29.821	0.007	0.0074	0.001
	A1P2	30.1673	29.9682	0.007		
	A1P3	30.0921	29.8351	0.009		
6	A1P1	30.0318	29.7512	0.009	0.0109	0.002
	A1P2	30.1673	29.7854	0.013		
	A1P3	30.0921	29.7681	0.011		
9	A1P1	30.0318	29.1652	0.029	0.0320	0.003
	A1P2	30.1673	29.2104	0.032		
	A1P3	30.0921	29.0224	0.036		
12	A1P1	30.0318	28.6756	0.045	0.0446	0.001
	A1P2	30.1673	28.7984	0.045		
	A1P3	30.0921	28.7899	0.043		

Sampel C3



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

		SUHU RUANG					
HARI	Pengulangan 1-3	BERAT	BERAT	SUSUT	MEAN	Standar	Deviasi
		SEBELUM	SESUDAH	BOBOT			
0	A1P1	30.0211	30.0211	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.0532	30.0532	0			
	A1P3	30.0621	30.0621	0			
3	A1P1	30.0211	29.9883	0.001	0.0025	0.001	
	A1P2	30.0532	29.9457	0.004			
	A1P3	30.0621	29.9742	0.003			
6	A1P1	30.0211	29.7491	0.009	0.0099	0.002	
	A1P2	30.0532	29.6957	0.012			
	A1P3	30.0621	29.7975	0.009			
9	A1P1	30.0211	29.1332	0.030	0.0332	0.003	
	A1P2	30.0532	29.0465	0.033			
	A1P3	30.0621	28.9642	0.037			
12	A1P1	30.0211	28.8833	0.038	0.0406	0.002	
	A1P2	30.0532	28.8021	0.042			
	A1P3	30.0621	28.7933	0.042			

Sampel X1

		SUHU RUANG					
HARI	Pengulangan 1-3	BERAT	BERAT	SUSUT	MEAN	Standar	Deviasi
		SEBELUM	SESUDAH	BOBOT			
0	A1P1	30.0415	30.0415	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.0212	30.0212	0			
	A1P3	30.0612	30.0612	0			
3	A1P1	30.0415	29.9231	0.004	0.0040	0.000	
	A1P2	30.0212	29.911	0.004			
	A1P3	30.0612	29.927	0.004			
6	A1P1	30.0415	29.7224	0.011	0.0088	0.002	
	A1P2	30.0212	29.8102	0.007			
	A1P3	30.0612	29.7994	0.009			
9	A1P1	30.0415	29.1276	0.030	0.0313	0.003	



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

	A1P2	30.0212	28.9962	0.034			
	A1P3	30.0612	29.1793	0.029			
12	A1P1	30.0415	28.8152	0.041	0.0445	0.004	
	A1P2	30.0212	28.7047	0.044			
	A1P3	30.0612	28.5903	0.049			

Sampel X2

HARI	Pengulangan	SUHU RUANG					Standar Deviasi
		BERAT 1-3	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	
0	A1P1	30.0767	30.0767	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.0341	30.0341	0			
	A1P3	30.0516	30.0516	0			
3	A1P1	30.0767	29.9231	0.005	0.0049	0.002	
	A1P2	30.0341	29.8356	0.007			
	A1P3	30.0516	29.9653	0.003			
6	A1P1	30.0767	29.8211	0.008	0.0095	0.002	
	A1P2	30.0341	29.7892	0.008			
	A1P3	30.0516	29.6956	0.012			
9	A1P1	30.0767	29.0453	0.034	0.0330	0.002	
	A1P2	30.0341	29.0258	0.034			
	A1P3	30.0516	29.1119	0.031			
12	A1P1	30.0767	28.6742	0.047	0.0428	0.006	
	A1P2	30.0341	28.9463	0.036			
	A1P3	30.0516	28.6836	0.046			

Sampel X3

HARI	Pengulangan	SUHU RUANG					Standar Deviasi
		BERAT 1-3	BERAT SEBELUM	BERAT SESUDAH	SUSUT BOBOT	MEAN	
0	A1P1	30.0612	30.0612	0	0.0000	0.000	
	A1P2	30.0315	30.0315	0			
	A1P3	30.0621	30.0621	0			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3	A1P1	30.0612	29.9752	0.003	0.0037	0.001
	A1P2	30.0315	29.8956	0.005		
	A1P3	30.0621	29.9512	0.004		
6	A1P1	30.0612	29.7846	0.009	0.0085	0.001
	A1P2	30.0315	29.7825	0.008		
	A1P3	30.0621	29.8255	0.008		
9	A1P1	30.0612	29.2789	0.026	0.0303	0.004
	A1P2	30.0315	28.9986	0.034		
	A1P3	30.0621	29.1422	0.031		
12	A1P1	30.0612	28.7984	0.042	0.0478	0.010
	A1P2	30.0315	28.2573	0.059		
	A1P3	30.0621	28.7925	0.042		

Hasil Uji Anova Susut Bobot Suhu Chiller

ANOVA

SusutBobot

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	816.735	4	204.184	147.843	<.001
Within Groups	241.689	175	1.381		
Total	1058.424	179			

SusutBobot

Duncan^a

Subset for alpha = 0.05					
hari	N	1	2	3	4
hari 0	36	.000000			
hari 2	36		2.855115		
hari 4	36			3.105492	
hari 6	36				4.494370
hari 8	36				6.489727
Sig.		1.000	.367	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 36.000.

Hasil Uji Anova Susut Bobot Suhu Ruang

ANOVA

SusutBobot

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.046	4	.012	1148.708	<.001
Within Groups	.002	175	.000		
Total	.048	179			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SusutBobot					
Duncan ^a					
Jam	N	1	2	3	4
Jam 0	36	.0000000			
Jam 3	36		.0050727		
Jam 6	36			.0106888	
Jam 9	36				.0299739
Jam 12	36				
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 36.000.

Lampiran 6. Pengujian pH daging ayam



Penghalusan daging ayam



Pengukuran Ph dengan Ph meter digital

Lampiran 7. Nilai pH Daging Ayam

SUHU CHILLER

HARI 0					
SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi	
A1	A1P1	6.2	6.1667	0.058	
	A1P2	6.1			
	A1P3	6.2			
A2	A2P1	6.2	6.2000	0.000	
	A2P2	6.2			
	A2P3	6.2			
A3	A3P1	6.1	6.1667	0.058	
	A3P2	6.2			
	A3P3	6.2			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

B1	B1P1	6.1	6.1333	0.058
	B1P2	6.1		
	B1P3	6.2		
B2	B2P1	6.1	6.1667	0.058
	B2P2	6.2		
	B2P3	6.2		
B3	B3P1	6.2	6.2000	0.000
	B3P2	6.2		
	B3P3	6.2		
C1	C1P1	6.2	6.1667	0.057735027
	C1P2	6.1		
	C1P3	6.2		
C2	C2P1	6.2	6.1667	0.058
	C2P2	6.2		
	C2P3	6.1		
C3	C3P1	6.2	6.2000	0.000
	C3P2	6.2		
	C3P3	6.2		
X1	X1P1	6.2	6.1667	0.058
	X1P2	6.1		
	X1P3	6.2		
X2	X2P1	6.2	6.2000	0.000
	X2P2	6.2		
	X2P3	6.2		
X3	X3P1	6.1	6.1333	0.058
	X3P2	6.2		
	X3P3	6.1		
HARI 2				
SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi
A1	A1P1	6.5	6.5667	0.058
	A1P2	6.6		
	A1P3	6.6		
A2	A2P1	6.7	6.6667	0.058
	A2P2	6.7		
	A2P3	6.6		
A3	A3P1	6.7	6.7000	0.100
	A3P2	6.6		
	A3P3	6.8		
B1	B1P1	6.5	6.6333	0.115
	B1P2	6.7		
	B1P3	6.7		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

B2	B2P1	6.7	6.7000	0.100	
	B2P2	6.8			
	B2P3	6.6			
B3	B3P1	6.4	6.5667	0.208	
	B3P2	6.8			
	B3P3	6.5			
C1	C1P1	6.6	6.5667	0.057735027	
	C1P2	6.5			
	C1P3	6.6			
C2	C2P1	6.7	6.6333	0.115	
	C2P2	6.7			
	C2P3	6.5			
C3	C3P1	6.6	6.6333	0.058	
	C3P2	6.6			
	C3P3	6.7			
X1	X1P1	6.7	6.6667	0.058	
	X1P2	6.6			
	X1P3	6.7			
X2	X2P1	6.4	6.5667	0.153	
	X2P2	6.7			
	X2P3	6.6			
X3	X3P1	6.6	6.6333	0.058	
	X3P2	6.7			
	X3P3	6.6			

HARI 4					
SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi	
A1	A1P1	6.7	6.8000	0.100	
	A1P2	6.9			
	A1P3	6.8			
A2	A2P1	6.8	6.8333	0.058	
	A2P2	6.8			
	A2P3	6.9			
A3	A3P1	6.9	6.8667	0.058	
	A3P2	6.8			
	A3P3	6.9			
B1	B1P1	6.8	6.8333	0.058	
	B1P2	6.8			
	B1P3	6.9			
B2	B2P1	6.9	6.8667	0.058	
	B2P2	6.9			
	B2P3	6.8			



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

B3	B3P1	6.7	6.8000	0.100
	B3P2	6.8		
	B3P3	6.9		
C1	C1P1	6.8	6.8333	0.057735027
	C1P2	6.8		
	C1P3	6.9		
C2	C2P1	6.8	6.8333	0.058
	C2P2	6.8		
	C2P3	6.9		
C3	C3P1	6.8	6.8333	0.058
	C3P2	6.9		
	C3P3	6.8		
X1	X1P1	6.9	6.8667	0.058
	X1P2	6.9		
	X1P3	6.8		
X2	X2P1	6.8	6.8333	0.058
	X2P2	6.9		
	X2P3	6.8		
X3	X3P1	6.8	6.8333	0.058
	X3P2	6.9		
	X3P3	6.8		

HARI6

SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi
A1	A1P1	6.8	6.8333	0.100
	A1P2	6.9		
	A1P3	6.8		
A2	A2P1	6.8	6.8333	0.058
	A2P2	6.8		
	A2P3	6.9		
A3	A3P1	6.9	7.0000	0.058
	A3P2	7		
	A3P3	7.1		
B1	B1P1	6.9	6.8667	0.115
	B1P2	6.8		
	B1P3	6.9		
B2	B2P1	6.9	6.9333	0.058
	B2P2	6.9		
	B2P3	7		
B3	B3P1	6.9	6.9667	0.058
	B3P2	6.9		
	B3P3	7.1		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

C1	C1P1	6.9	6.9333	0.1
	C1P2	6.9		
	C1P3	7		
C2	C2P1	6.9	6.9333	0.115
	C2P2	7		
	C2P3	6.9		
C3	C3P1	6.9	6.9667	0.100
	C3P2	7.1		
	C3P3	6.9		
X1	X1P1	7	7.0000	0.076
	X1P2	7.1		
	X1P3	6.9		
X2	X2P1	6.9	6.9667	0.115
	X2P2	7.1		
	X2P3	6.9		
X3	X3P1	7	7.0000	0.000
	X3P2	7		
	X3P3	7		
HARI8				
SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi
A1	A1P1	6.9	6.9333	0.058
	A1P2	7		
	A1P3	6.9		
A2	A2P1	6.9	6.9667	0.058
	A2P2	7		
	A2P3	7		
A3	A3P1	7	7.1000	0.100
	A3P2	7.1		
	A3P3	7.2		
B1	B1P1	7	7.0000	0.000
	B1P2	7		
	B1P3	7		
B2	B2P1	7.1	7.1333	0.058
	B2P2	7.1		
	B2P3	7.2		
B3	B3P1	7	7.0667	0.115
	B3P2	7		
	B3P3	7.2		
C1	C1P1	7.2	7.1000	0.1
	C1P2	7.1		
	C1P3	7		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

C2	C2P1	6.9	6.9667	0.058
	C2P2	7		
	C2P3	7		
C3	C3P1	7.1	7.1000	0.100
	C3P2	7.2		
	C3P3	7		
X1	X1P1	7.2	7.1333	0.115
	X1P2	7.2		
	X1P3	7		
X2	X2P1	7	7.0667	0.115
	X2P2	7.2		
	X2P3	7		
X3	X3P1	7.1	7.1333	0.058
	X3P2	7.2		
	X3P3	7.1		

Hasil Uji Anova pH Suhu Chiller

ANOVA					
ph	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19.814	4	4.953	705.388	<.001
Within Groups	1.229	175	.007		
Total	21.042	179			

Subset for alpha = 0.05						
waktu	N	1	2	3	4	5
Duncan ^a						
hari 0	36	6.1139				
hari 2	36		6.6278			
hari 4	36			6.8361		
hari 6	36				6.9361	
hari 8	36					7.0583
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 36.000.

SUHU RUANG

JAM 0

SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi
A1	A1P1	6.1	6.0667	0.058
	A1P2	6.0		
	A1P3	6.1		
A2	A2P1	6.2	6.1333	0.058
	A2P2	6.1		
	A2P3	6.1		

EKNIK
RI
RTA

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

A3	A3P1	6.2	6.1000	0.100
	A3P2	6		
	A3P3	6.1		
B1	B1P1	6.1	6.1333	0.058
	B1P2	6.1		
	B1P3	6.2		
B2	B2P1	6.1	6.1000	0.000
	B2P2	6.1		
	B2P3	6.1		
B3	B3P1	6.2	6.1333	0.058
	B3P2	6.1		
	B3P3	6.1		
C1	C1P1	6.1	6.1333	0.058
	C1P2	6.2		
	C1P3	6.1		
C2	C2P1	6.2	6.1333	0.058
	C2P2	6.1		
	C2P3	6.1		
C3	C3P1	6	6.1000	0.100
	C3P2	6.1		
	C3P3	6.2		
X1	X1P1	6.1	6.0667	0.058
	X1P2	6		
	X1P3	6.1		
X2	X2P1	6.1	6.1333	0.058
	X2P2	6.1		
	X2P3	6.2		
X3	X3P1	6.2	6.1333	0.058
	X3P2	6.1		
	X3P3	6.1		

JAM 3

SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi
A1	A1P1	6.4	6.3000	0.100
	A1P2	6.2		
	A1P3	6.3		
A2	A2P1	6.3	6.3667	0.058
	A2P2	6.4		
	A2P3	6.4		
A3	A3P1	6.3	6.3333	0.058
	A3P2	6.4		
	A3P3	6.3		

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

B1	B1P1	6.3	6.3667	0.058
	B1P2	6.4		
	B1P3	6.4		
B2	B2P1	6.4	6.3667	0.058
	B2P2	6.3		
	B2P3	6.4		
B3	B3P1	6.4	6.3333	0.058
	B3P2	6.3		
	B3P3	6.3		
C1	C1P1	6.2	6.2667	0.057735
	C1P2	6.3		
	C1P3	6.3		
C2	C2P1	6.3	6.2667	0.058
	C2P2	6.2		
	C2P3	6.3		
C3	C3P1	6.3	6.3333	0.058
	C3P2	6.3		
	C3P3	6.4		
X1	X1P1	6.3	6.3667	0.058
	X1P2	6.4		
	X1P3	6.4		
X2	X2P1	6.4	6.3667	0.058
	X2P2	6.3		
	X2P3	6.4		
X3	X3P1	6.3	6.3000	0.000
	X3P2	6.3		
	X3P3	6.3		
JAM 6				
SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi
A1	A1P1	6.5	6.5333	0.058
	A1P2	6.6		
	A1P3	6.5		
A2	A2P1	6.6	6.6333	0.058
	A2P2	6.7		
	A2P3	6.6		
A3	A3P1	6.5	6.6000	0.100
	A3P2	6.6		
	A3P3	6.7		
B1	B1P1	6.6	6.6333	0.058
	B1P2	6.7		
	B1P3	6.6		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

			MEAN	Standar Deviasi
JAM 9				
SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH		
A1	A1P1	6.8	6.8667	0.058
	A1P2	6.9		
	A1P3	6.9		
A2	A2P1	6.9	6.8667	0.058
	A2P2	6.8		
	A2P3	6.9		
A3	A3P1	6.8	6.8667	0.058
	A3P2	6.9		
	A3P3	6.9		
B1	B1P1	6.9	6.8667	0.058
	B1P2	6.8		
	B1P3	6.9		
B2	B2P1	6.9	6.8667	0.058
	B2P2	6.8		
	B2P3	6.9		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

B3	B3P1	6.8	6.8333	0.058
	B3P2	6.9		
	B3P3	6.8		
C1	C1P1	6.8	6.9000	0.1
	C1P2	6.9		
	C1P3	7		
C2	C2P1	6.9	6.8667	0.058
	C2P2	6.8		
	C2P3	6.9		
C3	C3P1	7	6.9333	0.058
	C3P2	6.9		
	C3P3	6.9		
X1	X1P1	6.8	6.9000	0.100
	X1P2	7		
	X1P3	6.9		
X2	X2P1	6.8	6.8667	0.058
	X2P2	6.9		
	X2P3	6.9		
X3	X3P1	6.8	6.8333	0.058
	X3P2	6.8		
	X3P3	6.9		

JAM 12

SAMPEL	Pengulangan 1-3	nilai PH	MEAN	Standar Deviasi
A1	A1P1	7.3	7.2667	0.058
	A1P2	7.2		
	A1P3	7.3		
A2	A2P1	7.2	7.2333	0.058
	A2P2	7.3		
	A2P3	7.2		
A3	A3P1	7.2	7.2333	0.058
	A3P2	7.3		
	A3P3	7.2		
B1	B1P1	7.2	7.2667	0.115
	B1P2	7.2		
	B1P3	7.4		
B2	B2P1	7.3	7.2333	0.058
	B2P2	7.2		
	B2P3	7.2		
B3	B3P1	7.1	7.1333	0.058
	B3P2	7.2		
	B3P3	7.1		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

C1	C1P1	7.2	7.1667	0.057735027
	C1P2	7.1		
	C1P3	7.2		
C2	C2P1	7.3	7.2333	0.058
	C2P2	7.2		
	C2P3	7.2		
C3	C3P1	7.3	7.3000	0.100
	C3P2	7.4		
	C3P3	7.2		
X1	X1P1	7.2	7.2667	0.115
	X1P2	7.4		
	X1P3	7.2		
X2	X2P1	7.3	7.2667	0.058
	X2P2	7.3		
	X2P3	7.2		
X3	X3P1	7.2	7.2667	0.058
	X3P2	7.3		
	X3P3	7.3		

Hasil Uji Anova pH Suhu Ruang

ANOVA					
ph	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	28.283	4	7.071	1508.491	<.001
Within Groups	.820	175	.005		
Total	29.103	179			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

ph						
Duncan ^a						
waktu	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
0	36	6.1139				
3	36		6.3306			
6	36			6.6139		
9	36				6.8722	
12	36					7.2389
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 36.000.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 8. Form Organoleptik Daging Ayam

Bagian 1 dan 2

Pengujian Organoleptik Daging Ayam (HARI 4)

B I U G K

Assalamualaikum. Wr. Wb.

Hello Semuanya!

Perkenalkan, saya Yesaya Firdaus Napitupulu, mahasiswa tingkat akhir Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan (TICK) di Politeknik Negeri Jakarta.

Saat ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai pengembangan kemasan pintar, khususnya label film indikator yang berfungsi untuk memantau kesegaran daging ayam.

Sebagai bagian dari penelitian ini, saya melakukan uji organoleptik pada daging ayam yang mencakup aroma, warna, dan tekstur, berdasarkan standar SNI 3460.1:2009

Saya sangat menghargai partisipasi dan waktunya untuk mengisi form ini. Data yang Anda berikan akan sangat membantu dalam mendukung kelancaran dan validitas penelitian ini.

Terima kasih atas partisipasinya!

Yesaya Firdaus Napitupulu

Pengujian Organoleptik Daging Ayam

>< ...

Berikut ini adalah Ketentuan Penilaian :

>< ...

Visual (Warna)

- 1= Sangat tidak segar (berubah warna menjadi abu-abu/Gelap, terlihat busuk)
- 2= Tidak segar (warna pucat, sedikit keabu-abuan)
- 3= Cukup segar (warna mulai memudar dari warna merah muda normal)
- 4= Segar (warna merah muda alami masih terlihat baik)
- 5= Sangat segar (warna merah muda cerah dan alami seperti daging ayam segar baru)

Bau (Aroma)

- 1= Sangat menyengat/busuk
- 2= Tidak sedap (bau asam atau amis kuat)
- 3= Cukup netral (bau amis ringan)
- 4= Hampir tidak berbau (sedikit bau khas daging ayam)
- 5= Segar (tidak berbau atau berbau khas daging ayam segar)

Tekstur

- 1= Sangat lembek dan berlendir
- 2= Lembek (tidak elastis, terasa lembab berlebih)
- 3= Agak kenyal tapi mulai licin
- 4= Kenyal dan sedikit lembab (masih terasa segar)
- 5= Padat dan elastis (tekstur khas daging ayam segar)



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Dokumentasi Uji Organoleptik



DATA FORM ORGANOLEPTIK

Warna pada Suhu Chiller



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI 4															HARI 6																																										
No.	PANEL	VISUAL			A1			A2			A3			B1			B2			B3			C1			C2			No.	PANEL	VISUAL			A1			A2			A3			B1			B2			B3			C1			C2		
		TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3	B1	B2	B3	C1	C2	C3	B1	B2	B3	C1	C2	C3	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3																				
1	Yessya Firdaus	4	5	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	Thoriq R	9	5	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
2	Ibrahim Ahmad Rusdiana	4	5	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	Muhamad Akbar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
3	Muhammad Arifin	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Acipak Palmoventi	3	3	3	3	2	3	4	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
4	Irsyadi Fazli	0	0	4	3	4	3	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Imran Fazli	3	3	3	3	0	3	3	3	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
5	Talitha Felicia Anggraini	0	5	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Nur Elisa Sugih	0	2	2	2	0	3	3	3	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
6	Erni Gohil Azizah	5	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Firni Yeswita	0	2	3	2	2	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
7	Nur Elira	4	0	3	3	3	3	3	3	3	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Rio Dimas Suputra	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			
8	Arifin Agung	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Arifin Agung Sido Budhi Heru	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
9	Rico Ferdinand Suryana	4	0	0	0	4	4	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	4	Ferdiansyah Zaki	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
10	Irdha Kristina	4	5	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	Mosica Kristie	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
11	Indah Kristina	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Awul	3	3	2	0	3	3	3	3	3	0	2	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
12	Eduardus Mursyadi	6	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Rico Ferdinand Sido Budhi Heru	3	2	3	5	3	3	2	2	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
13	Nurul Imanawati	4	5	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Natalia	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
14	Kristen Annel	3	5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Yessya Firdaus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15	Rico Ferdinand	5	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	Erni Gohil Azizah	0	3	3	3	3	3	3	3	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		

Aroma

ITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI 2															HARI 4															
No.	PANEL	TP1	TP2	TP3	X1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3		No.	PANEL	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3		
1	Satrio Richey	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4		1	Yessya Firdose	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
2	Kinton	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4		2	Raisah Thoria Rusditha	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3
3	Ardhyanto	4	4	5	3	3	4	3	4	3	3	5	4		3	Melanne vd Ahsaniq R	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3
4	Aisyah Roslanswati	5	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4		4	Irsalni Faizi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3
5	Nizar Miftahudin	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	3		5	Talitha Felicia Aggrani	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3
6	Nur Eliza	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3		6	Erica Galli Azella	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
7	Chodas Bolt	5	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3		7	Nur Eliza	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
8	Raisah Thoria Rusditha	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5		8	Arifia Agung	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3
9	Erica Galli Azella	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5		9	Rio Dimas Sugiharto	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4
10	Talitha Felicia Aggrani	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	4	4		10	Dela Arista	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
11	Muhammad Ahsaniq R	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4		11	Yessya Kristina Dewi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
12	Irsalni Faizi	4	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	5		12	Nabilah Salsabila Marhaeni	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4
13	Natalia	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3		13	Nur Champil	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3
14	Rico Ferdinand	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4		14	Khatia Andri	3	4	3	3	5	3	3	4	3	3	3	3	3	3
15	Halmawishan	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4		15	Rico Ferdinand	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3

HARI 6															HARI 8															
No.	PANEL	TP1	TP2	TP3	X1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3		No.	PANEL	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3		
1	Raisah Thoria Rusditha	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		1	Yessya Firdose	2	2	0	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2
2	Melanne vd Ahsaniq R	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3		2	Raisah Thoria Rusditha	2	2	2	0	2	0	3	2	2	2	2	2	2	2
3	Aisyah Roslanswati	5	3	2	3	5	3	3	3	3	3	3	3		3	Muhammad Ahsaniq R	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
4	Irsalni Faizi	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		4	Talitha Felicia Aggrani	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	Nur Eliza	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		5	Irsalni Faizi	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	Firri yesalisa	5	2	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3		6	Erica Galli Azella	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
7	Rio Dimas Sugiharto	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		7	Nicar Miftahudin Fachruro	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
8	Arifia Agung	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3		8	Nur Eliza	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
9	Rico Ferdinand	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		9	Khatia Andri	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
10	Mosica Kristina	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3		10	Rico Ferdinand	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
11	Talitha Felicia Aggrani	3	2	3	2	3	3	2	2	3	2	2	2		11	Rio Dimas	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
12	Natalia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		12	Mosica Kristina	2	3	2	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
13	Yessya Firdose	5	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3		13	Natalia	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
14	Erica Galli Azella	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	3		14	Arifia Agung	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
15		3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	3		15	Erica Galli Azella	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3

Tekstur



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang waair Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI 0													HARI 2												
No.	PANEL	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	Yessya (Uji coba)	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	
2	Rukha Thoriq Romadhon	5	4	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	
3	Arifin Agung Setia Budi	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	
4	Nizar ikhsanul Fischerozi	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	3	5	4	5	4	5	
5	Rio Rizwi Aprilis	4	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
6	Nobilis	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	
7	Muhammad Athariq Baledundu	5	4	2	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	
8	Kietan Amelis	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
9	Talitha Felicia Anggraini	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4	
10	Erica Galih Azella	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	
11	Aisyah Rahmatovi	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
12	Fahri Fadillah	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
13	Nur Elisa Segitis	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	
14	Roditza Nival	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	
15	syifa kusumawati	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	3	4	3	4	4	4	3	
HARI 4													HARI 6												
No.	PANEL	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	Yessya (Uji coba)	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
2	Rukha Thoriq Romadhon	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
3	Muhammad vd Athariq R	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
4	Irsyanti Fulzi	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
5	Talitha Felicia Anggraini	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
6	Erica Galih Azella	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	
7	Nur Elisa	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	
8	Arifin Agung	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
9	Rico Ferdinand	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	
10	Dina Arriepta	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	
11	Indah Kusumawardhani	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
12	Nabila Salma Marsilia	5	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
13	Nizar ikhsanul	4	3	4	3	3	4	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
14	Amel	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
15	Rico Ferdinand	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
HARI 8													HARI 10												
No.	PANEL	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	Yessya (Uji coba)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
2	Rukha Thoriq Romadhon	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	
3	Muhammad vd Athariq R	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
4	Talitha Felicia Anggraini	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
5	Irsyanti Fulzi	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
6	Erica Galih Azella	2	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
7	Nizar ikhsanul Fischerozi	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	
8	Nur Elisa	2	3	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
9	Kietan	2	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	3	3	2	2	3	2	2	
10	Rico Ferdinand	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
11	Rio Dinzar	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
12	Mosica Kristina	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
13	Natalis	2	2	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	2	
14	Arifin Agung	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
15	Aisyah Rahmatovi sti	3	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	2	



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Warna Suhu Ruang



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang waair Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

VISUAL													
No.	PANEL	TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	Mulam and Ahsang	2	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	2
2	Izani Fuci	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1
3	Tina Mikewon	2	2	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1
4	Ridhya Noufi	2	1	1	1	2	1	2	1	2	2	2	1
5	Rico Ferdina	2	2	1	2	2	1	2	1	1	1	2	1
6	Mosica Kristin	2	1	1	2	2	1	1	2	1	1	1	2
7	Nordisa	2	1	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1
8	Fathia Thaqib	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1
9	Yusaya Firdaus Nugaputri	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1
10	Nur Eliza Sugita	2	2	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1
11	Satia Ricky Hadi	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2
12	Kintan Amilia	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
13	Ardyka Parsons	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1	1	1
14	Artilla Agung	2	1	2	1	1	2	2	1	2	1	1	2
15	Teddy H	2	2	1	1	1	2	2	1	2	1	2	2

Aroma Suhu Ruang

JAM 6 AROMA JAM 5 AROMA



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

No.	PANELIS	AROMA											
		TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	Ibnu Falah	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2	Ibnu Falah	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2
3	Nurul Hikmah	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0
4	Rodhesia R	2	1	2	1	1	1	2	2	2	1	2	1
5	Rico Ferdinand	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1
6	Mosica Kristina	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
7	Norlita	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
8	Rikasari R	2	2	1	1	2	1	1	1	0	0	2	2
9	Ferdiesia Agustina	1	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2
10	Nurul Hikmah	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	2
11	Santini Halima	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
12	Ketra Andika	2	2	1	2	2	1	1	2	1	2	2	1
13	Arifka Putri	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2
14	Arifah Agustina	2	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	1
15	Teddy H	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Tekstur Suhu Ruang

No.	PANELIS	TEKSTUR											
		TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	Ibnu Falah	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	Rodhesia R	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3	Melatiawati Aduh Aidi	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	Nurul Hikmah	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	Arifah Agustina	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	Ferdiesia Agustina	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	Rikasari R	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	Santini Halima	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	Arifkyati Purnomo	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
10	Nur Elisa Sugiharto	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	Ridho Nenek Nyaydin	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
12	Ketra Andika	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	Venyca Fitria Ningsih	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	Rikasari R	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	Melatiawati Aduh Aidi	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5

No.	PANELIS	TEKSTUR											
		TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	Ibnu Falah	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2	Ferdiesia Agustina	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2
3	Rodhesia R	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Ibnu Falah	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3	2	3
5	Norlita	2	0	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3
6	Rikasari R	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Nur Elisa Sugiharto	0	2	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3
8	Rodhesia R	0	2	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
9	Ferdiesia Agustina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Ferdiesia Agustina	0	0	0	2	2	3	0	3	3	0	3	3
11	Ketra Andika	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Venyca Fitria Ningsih	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Melatiawati Aduh Aidi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Nur Elisa Sugiharto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Teddy H	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

No.	PANELIS	TEKSTUR											
		TP1	TP2	TP3	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	Ibnu Falah	1	2	1	2	2	1	2	1	1	2	1	1
2	Ibnu Falah	1	2	2	2	1	2	1	2	1	1	1	1
3	Nur Elisa Sugiharto	2	2	2	1	2	1	2	1	1	2	1	1
4	Rodhesia R	2	2	1	1	1	2	1	1	2	2	1	1
5	Rico Ferdinand	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1
6	Mosica Kristina	2	2	1	2	1	2	2	1	2	2	1	2
7	Norlita	1	1	1	2	2	1	1	2	1	2	1	1
8	Rikasari R	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
9	Ferdiesia Agustina	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1
10	Nur Elisa Sugiharto	1	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	1
11	Ketra Andika	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
12	Venyca Fitria Ningsih	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Melatiawati Aduh Aidi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Nur Elisa Sugiharto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Teddy H	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	1	2

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 9. Mean RGB suhu Chiller

WAKTU	SAMPE	Pengulangan	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi
Hari 0	A1	A1P1		104.8423	12.712	
		A1P2		94.645		
		A1P3		119.085		
Hari 2	A1	A1P1		100.797	109.3410	12.479
		A1P2		97.229		
		A1P3		122.157		
Hari 4	A1	A1P1		108.637	92.1633	9.968
		A1P2		97.698		
		A1P3		98.136		
Hari 6	A1	A1P1		80.656	111.8587	10.023
		A1P2		100.458		
				119.285		

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN	MEAN	St Deviasi
				RGB	RGB	
HARI 0	A2	A2P1		67.285	98.3857	31.117
		A2P2		129.518		
		A2P3		98.354		
HARI 2	A2	A2P1		90.511	108.1533	20.366
		A2P2		130.44		
		A2P3		103.509		
HARI 4	A2	A2P1		98.031	106.1833	9.109
		A2P2		116.016		
		A2P3		104.503		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi
HARI 0	A3	A3P1 A3P2 A3P3		67.282 79.734 61.732	69.5827 76.5847 72.343	9.219 8.963 8.293
HARI 2	A3	A3P1 A3P2 A3P3		70.53 86.881 72.343	76.5847 86.881 72.343	8.293 8.963 8.293
HARI 6	A2	A2P1 A2P2 A2P3		100.202 126.113 113.991	113.4353 121.6953 12.964	2.293 2.293 2.293
HARI 8	A2	A2P1 A2P2 A2P3		120.796 124.302 119.988	121.6953 124.302 119.988	2.293 2.293 2.293



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

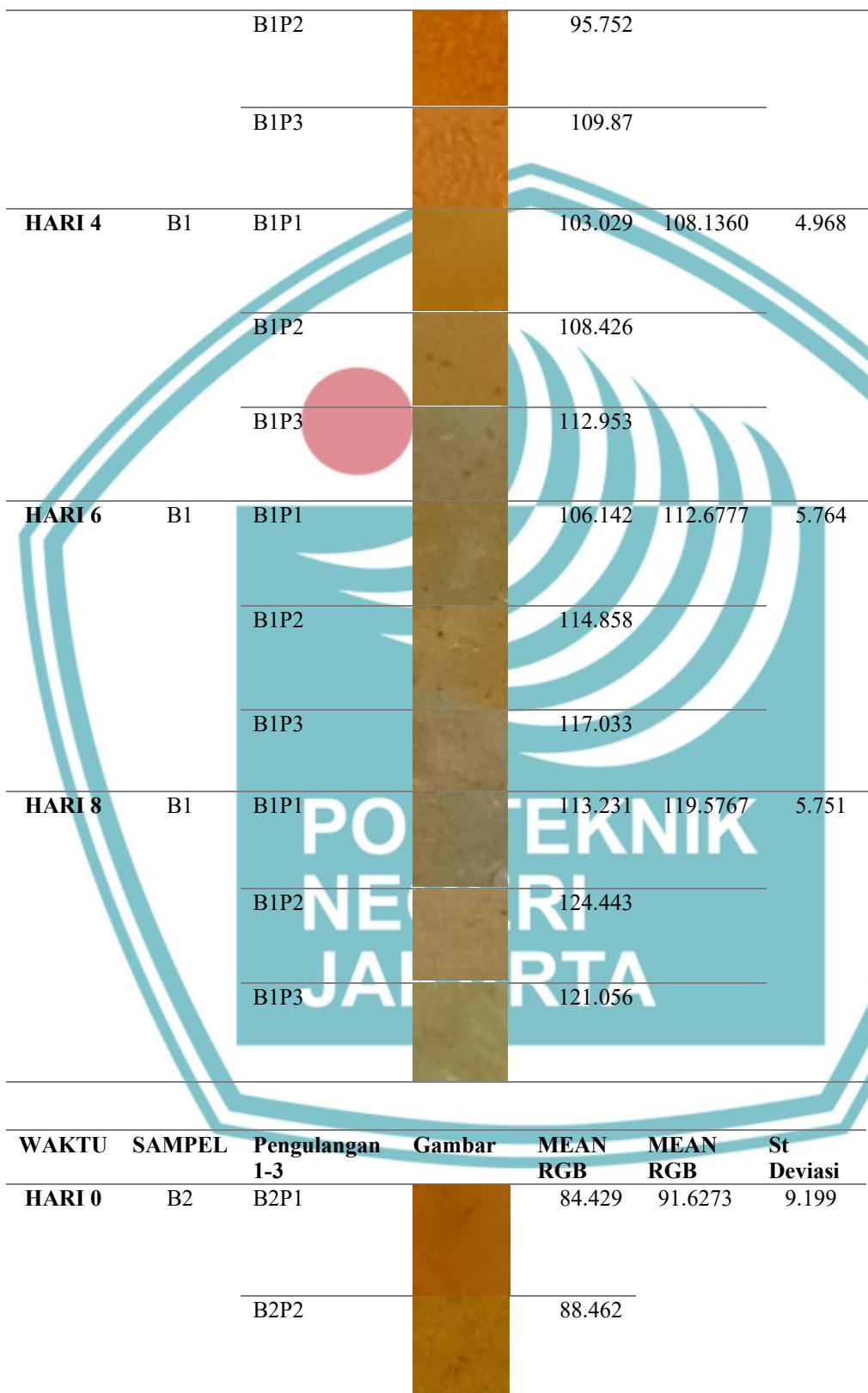
WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi
HARI 0	B1	B1P1		85.826	86.2477	7.225
		B1P2		79.243		
		B1P3		93.674		
HARI 2	B1	B1P1		92.236	99.2860	9.333
HARI 4	A3	A3P1		71.917	82.5570	10.349
		A3P2		92.588		
		A3P3		83.166		
HARI 6	A3	A3P1		83.245	94.8840	10.223
		A3P2		98.996		
		A3P3		102.411		
HARI 8	A3	A3P1		101.492	105.5043	4.456
		A3P2		104.721		
		A3P3		110.3		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

			B2P3	101.991			
HARI 2	B2	B2P1			88.271	98.3190	9.821
		B2P2		98.789			
		B2P3		107.897			
HARI 4	B2	B2P1			89.479	100.3310	10.576
		B2P2		100.906			
		B2P3		110.608			
HARI 6	B2	B2P1			92.135	106.5483	12.531
		B2P2		114.858			
		B2P3		112.652			
HARI 8	B2	B2P1			100.391	114.5277	12.295
		B2P2		120.46			
		B2P3		122.732			
WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi	

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI 0	B3	B3P1		59.19	71.0597	10.371
		B3P2		75.616		
		B3P3		78.373		
HARI 2	B3	B3P1		102.549	87.3960	13.133
		B3P2		79.303		
		B3P3		80.336		
HARI 4	B3	B3P1		88.597	85.7730	2.587
		B3P2		85.204		
		B3P3		83.518		
HARI 6	B3	B3P1		98.904	94.0797	4.396
		B3P2		93.035		
		B3P3		90.3		
HARI 8	B3	B3P1		101.988	100.8680	2.302
		B3P2		98.22		
		B3P3		102.396		

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi
0	C1	C1P1		111.417	116.1583	4.238
		C1P2		119.579		
		C1P3		117.479		
2	C1	C1P1		132.273	125.6637	16.834
		C1P2		106.528		
		C1P3		138.19		
4	C1	C1P1		113.218	115.9113	9.236
		C1P2		108.321		
		C1P3		126.195		
6	C1	C1P1		109.373	120.4520	14.435
		C1P2		115.207		
		C1P3		136.776		
8	C1	C1P1		116.231	124.8810	12.538
		C1P2		119.152		
		C1P3		139.26		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi
HARI 0	C2	C2P1		77.726	71.6897	7.735
		C2P2		74.373		
		C2P3		62.97		
HARI 2	C2	C2P1		93.896	81.4937	14.330
		C2P2		84.779		
		C2P3		65.806		
HARI 4	C2	C2P1		98.311	89.6193	7.914
		C2P2		87.716		
		C2P3		82.831		
HARI 6	C2	C2P1		89.301	93.9217	4.003
		C2P2		96.135		
		C2P3		96.329		
HARI 8	C2	C2P1		96.774	106.6400	8.566
		C2P2		110.958		
		C2P3		112.188		

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HARI 0	C3	C3P1	69.411	78.1290	9.068
		C3P2	77.466		
		C3P3	87.51		
HARI 2	C3	C3P1	70.54	77.2670	5.977
		C3P2	79.295		
		C3P3	81.966		
HARI 4	C3	C3P1	71.37	81.7100	9.102
		C3P2	85.247		
		C3P3	88.513		
HARI 6	C3	C3P1	92.91	91.8890	2.494
		C3P2	89.046		
		C3P3	93.711		
HARI 8	C3	C3P1	99.86	101.2943	9.766
		C3P2	92.325		
		C3P3	111.698		

Lampiran 10. Mean RGB suhu Ruang

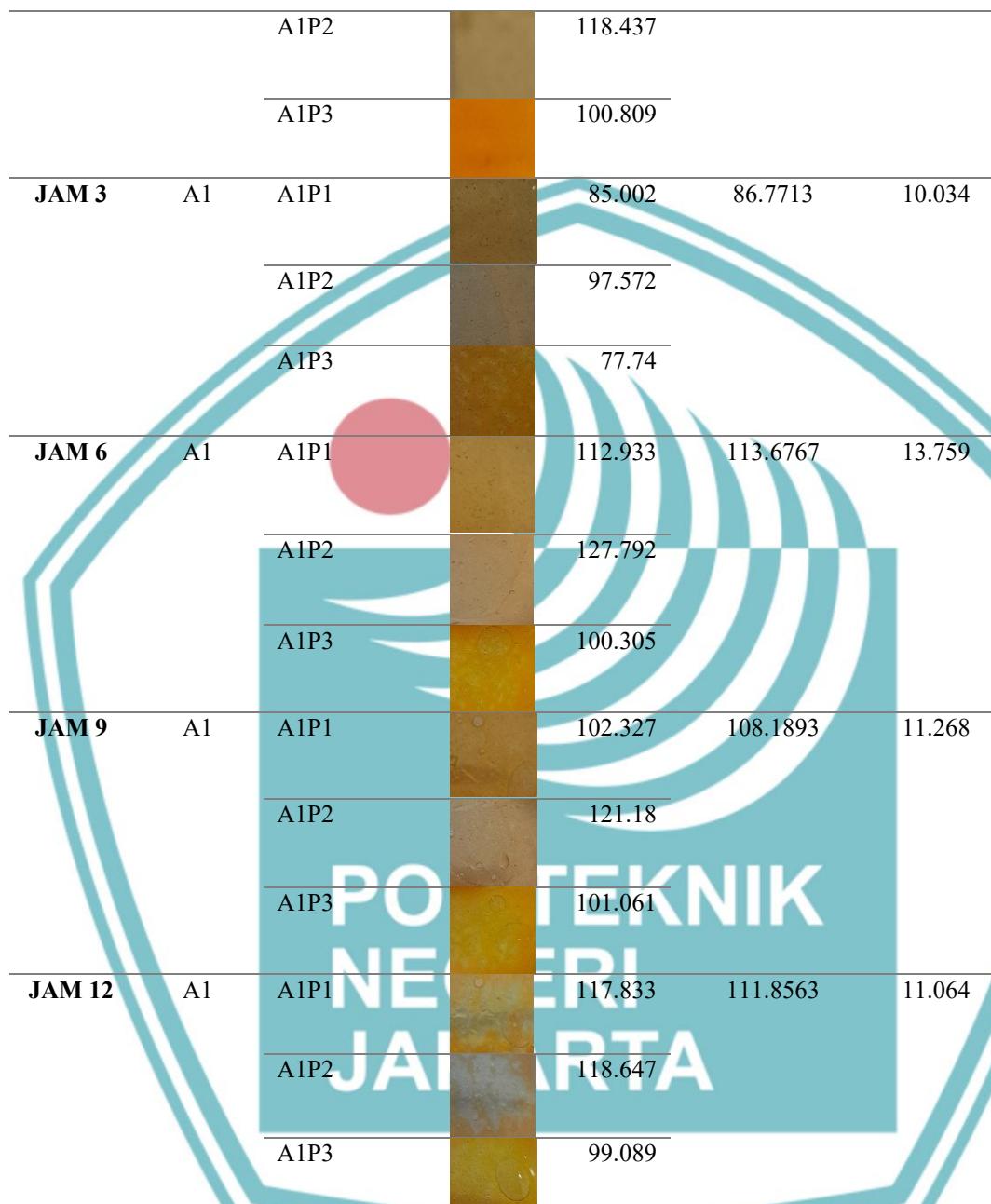
WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi
JAM 0	A1	A1P1		94.414	104.5533	12.442



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi
JAM 0	A2	A2P1		74.691	84.4873	13.823
		A2P2		78.472		
		A2P3		100.299		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

JAM 3	A2	A2P1		75.129	82.9320	11.988
		A2P2		96.735		
		A2P3		76.932		
JAM 6	A2	A2P1		83.407	96.5077	17.547
		A2P2		116.444		
		A2P3		89.672		
JAM 9	A2	A2P1		83.366	99.3437	26.731
		A2P2		130.204		
		A2P3		84.461		
JAM 12	A2	A2P1		99.329	105.8177	11.111
		A2P2		118.647		
		A2P3		99.477		
WAKTU	SAMPEL	Pengulangan 1-3	Gambar	MEAN RGB	MEAN RGB	St Deviasi
0	A3	A3P1		67.929	70.8243	9.491
		A3P2		81.426		
		A3P3		63.118		
3	A3	A3P1		79.969	81.7400	4.162



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

WAKTU	Pengulangan	GAMBAR RGB	Gambar	RGB	MEAN RGB	St Deviasi
JAM 0	B1	B1P1		85.676	86.2980	8.201
		B1P2		78.426		
		B1P3		94.792		
JAM 3	B1	B1P1		101.379	97.1083	8.792

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

WAKTU	Pengulangan 1-3	GAMBAR RGB	Gambar	RGB	MEAN RGB	St Deviasi
JAM 0	B2	B2P1		88.178	94.9603	11.082
		B2P2		88.954		
		B2P3		107.749		
JAM 6	B1	B1P1		117.577	116.3507	1.716
		B1P2		117.085		
		B1P3		102.949		
	B1	B1P1		114.39		
		B1P2		109.21		
		B1P3		109.753		
	B1	B1P1		113.36	110.7743	2.256
		B1P2		114.05	112.2937	6.349
		B1P3		117.58		
JAM 9	B1	B1P1		117.577	116.3507	1.716
		B1P2		117.085		
		B1P3		102.949		
	B1	B1P1		114.39		
		B1P2		109.21		
		B1P3		109.753		
	B1	B1P1		113.36	110.7743	2.256
		B1P2		114.05	112.2937	6.349
		B1P3		117.58		
JAM 12	B1	B1P1		117.577	116.3507	1.716
		B1P2		117.085		
		B1P3		102.949		
	B1	B1P1		114.39		
		B1P2		109.21		
		B1P3		109.753		
	B1	B1P1		113.36	110.7743	2.256
		B1P2		114.05	112.2937	6.349
		B1P3		117.58		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

WAKTU	Pengulangan 1-3	GAMBAR RGB	Gambar	RGB	MEAN RGB	St Deviasi
JAM 0	B3	B3P1		63.384	74.3690	10.697
		B3P2		74.971		
		B3P3		84.752		
JAM 3	B2	B2P1		81.957	99.0817	21.541
		B2P2		92.021		
		B2P3		123.267		
JAM 6	B2	B2P1		90.539	100.7327	11.118
		B2P2		99.071		
		B2P3		112.588		
JAM 9	B2	B2P1		82.668	98.7340	16.801
		B2P2		97.349		
		B2P3		116.185		
JAM 12	B2	B2P1		91.387	94.8847	4.142
		B2P2		99.458		
		B2P3		93.809		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

JAM 3	B3	B3P1		65.937	71.4297	5.142
		B3P2		76.128		
		B3P3		72.224		
JAM 6	B3	B3P1		83.77	87.1497	7.329
		B3P2		82.12		
		B3P3		95.559		
JAM 9	B3	B3P1		88.253	85.5157	2.420
		B3P2		83.663		
		B3P3		84.631		
JAM 12	B3	B3P1		107.727	106.0243	1.847
		B3P2		104.06		
		B3P3		106.286		

WAKTU	Pengulangan 1-3	GAMBAR R RGB	Gambar	RGB	MEAN RGB	St Deviasi
JAM 0	C1	C1P1		104.661	113.8273	9.934
		C1P2		124.383		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

		C1P3		112.438		
JAM 3	C1	C1P1		119.775	103.2773	19.479
		C1P2		81.789		
		C1P3		108.268		
JAM 6	C1	C1P1		145.503	113.9503	30.230
		C1P2		85.244		
		C1P3		111.104		
JAM 9	C1	C1P1		130.935	108.3233	22.327
		C1P2		86.292		
		C1P3		107.743		
JAM 12	C1	C1P1		128.562	114.3793	14.571
		C1P2		99.448		
		C1P3		115.128		
WAKTU	Pengulangan 1-3	GAMBAR RGB	Gambar	RGB	MEAN RGB	St Deviasi
JAM 0	C2	C2P1		87.702	76.1663	11.399



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

WAKTU	Pengulangan 1-3	GAMBAR RGB	Gambar	RGB	MEAN	St
					RGB	St Deviasi
JAM 0	C3	C3P1		65.548	76.9377	11.572
		C3P2		76.582		
		C3P3		88.683		
JAM 3	C2	C2P1		101.9	95.7703	7.917
		C2P2		86.832		
		C2P3		98.579		
JAM 6	C2	C2P1		103.695	103.7797	6.415
		C2P2		110.237		
		C2P3		97.407		
JAM 9	C2	C2P1		91.776	92.6530	3.475
		C2P2		96.482		
		C2P3		89.701		
JAM 12	C2	C2P1		112.758	116.2193	3.015
		C2P2		118.276		
		C2P3		117.624		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

JAM 3	C3	C3P1	87.859	88.0017	3.847
		C3P2	91.918		
		C3P3	84.228		
JAM 6	C3	C3P1	89.221	94.8190	5.433
		C3P2	100.071		
		C3P3	95.165		
JAM 9	C3	C3P1	78.945	89.5263	11.502
		C3P2	101.769		
		C3P3	87.865		
JAM 12	C3	C3P1	95.841	104.8260	7.782
		C3P2	109.425		
		C3P3	109.212		



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 9. LOGBOOK BIMBINGAN TEKNIS

LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS

Nama : Yesaya Firdaus Napitupulu
 NIM : 2106411028
 Judul Penelitian : Pengembangan Label Indikator Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Jahe Merah sebagai Pengukur Kesegaran Daging Ayam
 Nama Pembimbing : Adita Evalina Fitria Utami,M.T.

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
3 Juni 2025	Bimbingan Teknis Penulisan BAB I	✓
12 Juni 2025	Bimbingan Penulisan format berdasarkan Capstone	✓
17 Juni 2025	Bimbingan Teknis Penulisan BAB II	✓
19 Juni 2025	Bimbingan Teknis Penulisan BAB III	✓
20 Juni 2025	Bimbingan Teknis Alur Penelitian	✓
23 Juni 2025	Bimbingan Teknis Penulisan BAB IV	✓
24 Juni 2025	Bimbingan Draft Skripsi	✓
25 Juni 2025	Bimbingan Akhir Pengesahan Draft Skripsi	✓



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 10. LOGBOOK BIMBINGAN MATERI

LOGBOOK

KEGIATAN BIMBINGAN MATERI

Nama : Yesaya Firdaus Napitupulu
 NIM : 2106411028
 Judul Penelitian : Pengembangan Label Indikator Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Jahe Merah sebagai Pengukur Kesegaran Daging Ayam
 Nama Pembimbing : Deli Silvia, M.Sc.

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
22 Januari 2025	Bimbingan Penentuan Judul Penelitian	Deli-
22 Februari 2025	Konsultasi : Bahan, Variasi Formulasi, Parameter Pengujian	Deli-
3 Maret 2025	Konsultasi Trial dan Kendala Penelitian	Deli-
23 April 2025	Bimbingan Proposal PMTA	Deli-
9 Mei 2025	Bimbingan Revisi BAB 1-3	Deli-
22 Mei 2025	Bimbingan Artikel Seminar Nasional	Deli-
14 Juni 2025	Bimbingan Draft Jurnal	Deli-
20 Juni 2025	Bimbingan Keseluruhan Skripsi dan Submit Jurnal	Deli-



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 11. Riwayat Hidup Penulis

RIWAYAT HIDUP



Yesaya Firdaus Napitupulu, lahir di Depok pada 15 Oktober 2003, merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara pasangan Teddy Harlen N dan Minarlis. Menempuh pendidikan di SDN Beji 08, SMPN 5 Depok, SMAN 1 Depok, dan saat ini sedang menjalani studi D4 Teknologi Industri Cetak Kemasan di Politeknik Negeri Jakarta. Memiliki pengalaman magang di CV. Adiograf Indonesia sebagai staf produksi dan di PT. Kotak Ajaib Indonesia sebagai operator mesin *cutting digital* serta terlibat dalam desain dan pengembangan kemasan *sparepart* kendaraan. Aktif dalam organisasi sebagai Staf Kerohanian Non-Muslim, Kepala Divisi Pengembangan Akademik Himpunan Mahasiswa Grafika dan Penerbitan, serta anggota artistik dan desain BO GEMAGAZINE PNJ.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**