



© 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

PEMBUATAN BIOINK DENGAN MENGGUNAKAN PEWARNA EKSTRAK UMBI BIT, PEKTIN KULIT JERUK DAN KITOSAN



PRODI TEKNOLOGI INDUSTRI CETAK KEMASAN

JURUSAN TEKNIK GRAFIKA 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

PEMBUATAN BIOINK DENGAN MENGGUNAKAN PEWARNA EKSTRAK UMBI BIT, PEKTIN KULIT JERUK DAN KITOSAN



JURUSAN TEKNIK GRAFIKA 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

LEMBAR PERSETUJUAN

PEMBUATAN BIOINK DENGAN MENGGUNAKAN PEWARNA
EKSTRAK UMBI BIT, PEKTIN KULIT JERUK DAN KITOSAN





© 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

PEMBUATAN BIOINK DENGAN MENGGUNAKAN PEWARNA EKSTRAK UMBI BIT, PEKTIN KULIT JERUK DAN KITOSAN

Disahkan pada,

Depok, 10 Juli 2025

Penguji I

Penguji II


Deli Silvia, S.Si., M.Sc
 NIP. 198408192019032012


Adita Evalina Fitria Utami, M.T.
 NIP. 199403102024062001

Ketua Program Studi


Muryeti, S.Si., M.Si.
 NIP. 197308111999032001

JAKARTA

KNIK


 Ketua Jurusan

Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng
 NIP. 198405292012121002



© 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 **PEMBUATAN BIOINK DENGAN MENGGUNAKAN PEWARNA EKSTRAK UMBI BIT, PEKTIN KULIT JERUK DAN KITOSAN** 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



Nizar Ikhwanul Fachturozi

NIM. 2106411041

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

RINGKASAN

Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah perlunya pengembangan formulasi tinta alami (*bioink*) yang ramah lingkungan namun tetap memiliki karakteristik fungsional seperti tinta konvensional, terutama dari segi viskositas, kestabilan warna, dan ketahanan terhadap bahan kimia. Penelitian ini bertujuan untuk memformulasikan *bioink* berbasis bahan alami yaitu ekstrak umbi bit sebagai pewarna, pektin kulit jeruk sebagai pengental, dan kitosan sebagai pengikat, serta mengetahui pengaruh komposisinya terhadap sifat fisik dan ketahanan *bioink* yang dihasilkan. Penelitian dilakukan secara eksperimental dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri atas variasi konsentrasi ekstrak bit (4, 6, dan 8 gram) dan kitosan (1, 3, dan 5 mL), serta dua suhu pemanasan ($\pm 60^{\circ}\text{C}$ dan $\pm 80^{\circ}\text{C}$). *Bioink* yang dihasilkan diuji viskositas, kandungan padatan (*solid content*), warna (L^* , a^* , b^*), perbedaan warna (ΔE), dan ketahanan terhadap larutan asam, basa, dan minyak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi kombinasi ekstrak bit 6 gram dan kitosan 1 mL (K1B6) menghasilkan performa terbaik secara keseluruhan. Penambahan kitosan meningkatkan viskositas dan solid content, sementara ekstrak bit memengaruhi intensitas warna dan nilai ΔE . Suhu pemanasan $\pm 80^{\circ}\text{C}$ turut meningkatkan daya lekat dan kestabilan warna terhadap paparan kimia. Kesimpulannya, *bioink* dari bahan alami ini memiliki potensi sebagai alternatif tinta cetak yang lebih aman dan berkelanjutan. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menambahkan parameter pengujian lain seperti pH, ketahanan cahaya, dan mikrobiologi untuk mendukung aplikasi jangka panjang *bioink*.

Kata kunci: *bioink*, ekstrak bit, pektin kulit jeruk, kitosan.

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

SUMMARY

The issue addressed in this study is the need to develop an eco-friendly natural ink formulation (bioink) that retains the functional characteristics of conventional printing ink, particularly in terms of viscosity, color stability, and chemical resistance. This research aims to formulate bioink using natural ingredients—beetroot extract as a colorant, orange peel pectin as a thickener, and chitosan as a binder—and to determine the effects of these components on the physical properties and durability of the resulting bioink. The study was conducted experimentally using a Completely Randomized Design (CRD), which included variations in beetroot extract concentration (4, 6, and 8 grams), chitosan volume (1, 3, and 5 mL), and two heating temperatures ($\pm 60^{\circ}\text{C}$ and $\pm 80^{\circ}\text{C}$). The bioink was evaluated for viscosity, solid content, color (L^ , a^* , b^*), color difference (ΔE), and resistance to acidic, basic, and oily solvents. The results indicated that the formulation combining 6 grams of beetroot extract and 1 mL of chitosan (K1B6) provided the most balanced overall performance. Chitosan addition increased viscosity and solid content, while beetroot extract affected color intensity and ΔE values. Heating at $\pm 80^{\circ}\text{C}$ enhanced colorfastness and adhesion under chemical exposure. In conclusion, this natural-based bioink demonstrates strong potential as a safer and more sustainable alternative to conventional ink. Future studies are recommended to include additional testing parameters such as pH, lightfastness, and microbiological stability to support the long-term application of bioink.*

Keywords: bioink, beetroot extract, orange peel pectin, chitosan.

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

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur kepada Allah Swt Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan kasih-Nya yang terus-menerus, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul PEMBUATAN BIOINK DENGAN MENGGUNAKAN PEWARNA EKSTRAK UMBI BIT, PEKTIN KULIT JERUK DAN KITOSAN.

Penulis menyadari bahwa pencapaian ini tidak terlepas dari dukungan dan doa berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, baik dalam bentuk dukungan langsung maupun moral, khususnya kepada:

1. Dr. Syamsurizal, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dr. Zulkarnain, S.T., M.Eng. selaku Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan.
3. Muryeti, S.Si., M.Si. selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan sekaligus pembimbing materi, yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyusunan materi skripsi.
4. Iqbal Yamin, S.T., M.T. selaku pembimbing teknis, yang telah memberikan bimbingan serta masukan teknis dalam penulisan skripsi.
5. Seluruh dosen di Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan selama masa perkuliahan.
6. Seluruh Helper & Teknisi, khususnya Bang Roy yang menghibur saya selama saya kuliah,
7. Ayah, Mamah, Adik, serta keluarga atas doa, dukungan moral, dan material yang luar biasa.
8. Teman-teman dari Keluarga Besar Ardhiyanto yang telah membersamai dan banyak membantu penulis sejak semester awal hingga akhir.
9. Teman-teman dari Bumi Swadaya yang juga membersamai dan banyak membantu penulis sejak semester awal hingga akhir.
10. Wabil Khusus teman-teman Material et al. 2025 yang berjuang bersama selama satu semester ini.
11. Rekan seperjuangan Monochrome TGP21 dan TICK21 khususnya TICK 8B atas kebersamaan dan semangat yang terus terjaga hingga titik ini.



© 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

12. Album Memorandum dari Perunggu yang menemani penulis selama penyusunan skripsi ini.
13. Dan Terima Kasih Kepada Diri Saya Sendiri yang bisa bertahan & berjuang sejauh ini.

Dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada seluruh pihak yang terlibat dengan harapan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan untuk mengembangkan penulisan di kemudian harinya.

Depok, 10 Juli 2025

Nizar Ikhwanul Fachturozi

**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 LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	14
1.1 Latar Belakang	14
1.2 Rumusan Masalah	16
1.3 Tujuan Penelitian	16
1.4 Manfaat Penelitian	17
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	17
1.6 Sistematika Penulisan.....	18
BAB II STUDI LITERATUR	19
2.1 <i>State of The Art</i>	19
2.2 Tinta	21
2.3 Ekstrak Umbi Bit.....	23
2.4 Pektin Kulit Jeruk.....	24
2.5 Kitosan	25
2.6 Kertas	26
2.7 CIE L*a*b* dan ΔE	27
2.8 Viskositas	28
2.9 <i>Solid Content</i>	28
2.10 Uji Ketahan Terhadap Bahan Kimia	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Rancangan Penelitian	30
3.2 Alat dan Bahan	30



© 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

3.2.1 Alat.....	30
3.2.2 Bahan.....	30
3.3 Metode Pengambilan Data	31
3.4 Proses Penelitian	31
3.4.1 Persiapan Alat dan Bahan	33
3.4.2 Penentuan Komposisi.....	33
3.4.3 Pembuatan <i>BioInk</i>	34
3.4.4 Aplikasi ke material	34
3.4.5 Karakterisasi <i>Bioink</i>	34
3.5 Analisis Data	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Hasil Pembuatan <i>Bioink</i>	38
4.2 Hasil Pengujian <i>Bioink</i>	39
4.2.1 Hasil Pengujian Viskositas.....	39
4.2.2 Hasil Pengujian <i>Solid Content</i>	42
4.2.3 Hasil Pengujian Nilai L*a*b*	46
4.2.3.1 Nilai L*	46
4.2.3.2 Nilai a*.....	50
4.2.3.3 Nilai b*	54
4.2.4 Hasil Pengujian Nilai Delta E (ΔE)	58
4.2.5 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Bahan Kimia	60
4.2.5.1 Uji Ketahanan Terhadap Asam.....	60
4.2.5.2 Uji Ketahanan Terhadap Basa	65
4.2.5.3 Uji Ketahanan Terhadap Minyak.....	69
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	74
5.1 Simpulan	74
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	84



© 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 Komposisi Pembuatan Bioink	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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Rancangan Penelitian.....	30
Gambar 3.2 Alur Penelitian	32
Gambar 4.1 Hasil Pembuatan <i>Bioink</i>	38
Gambar 4.2 Hasil Pengujian Viskositas $\pm 60^{\circ}\text{C}$	39
Gambar 4.3 Hasil Pengujian Viskositas $\pm 80^{\circ}\text{C}$	40
Gambar 4.4 Perbandingan Hasil Nilai Viskositas	42
Gambar 4.5. Hasil Pengujian <i>Solid Content</i> $\pm 60^{\circ}\text{C}$	43
Gambar 4.6 Hasil Uji <i>Solid Content</i> $\pm 80^{\circ}\text{C}$	44
Gambar 4.7 Perbandingan Hasil Nilai <i>Solid Content</i>	45
Gambar. 4.8 Hasil Uji Nilai L^* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	47
Gambar 4.9 Hasil Uji Nilai L^* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	48
Gambar 4.10 Perbandingan Hasil Nilai L^*	49
Gambar 4.11 Hasil Nilai a^* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	50
Gambar 4.12 Hasil Nilai a^* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	52
Gambar 4.13 Perbandingan Hasil Nilai a^*	53
Gambar 4.14 Hasil Nilai b^* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	54
Gambar 4.15 Hasil Nilai b^* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	56
Gambar 4.16 Perbandingan Hasil Nilai b^*	57
Gambar 4.17 Hasil Nilai Uji Delta E	58
Gambar 4.18 Hasil Uji Nilai <i>Density</i> Terhadap Asam $\pm 60^{\circ}\text{C}$	61
Gambar 4.19 Hasil Uji Nilai <i>Density</i> Terhadap Asam $\pm 80^{\circ}\text{C}$	62
Gambar 4.20 Nilai Perbandingan Hasil Uji Asam.....	64
Gambar 4.21 Hasil Uji Nilai <i>Density</i> Terhadap Basa $\pm 60^{\circ}\text{C}$	66
Gambar 4.22 Hasil Uji Nilai <i>Density</i> Terhadap Basa $\pm 80^{\circ}\text{C}$	67
Gambar 4.23 Nilai Perbandingan Hasil Uji Basa	68
Gambar 4.24 Hasil Uji Nilai <i>Density</i> Terhadap Minyak $\pm 60^{\circ}\text{C}$	69
Gambar 4.25 Hasil Uji Nilai <i>Density</i> Terhadap Minyak $\pm 80^{\circ}\text{C}$	71
Gambar 4.26 Hasil Uji Nilai Perbandingan <i>Density</i> Terhadap Minyak	72



© 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 <i>Bioink</i>	84
Lampiran 2 Pengujian <i>Bioink</i>	85
Lampiran 3 Pengujian Viskositas $\pm 60^{\circ}\text{C}$	86
Lampiran 4 Pengujian Viskositas $\pm 80^{\circ}\text{C}$	87
Lampiran 5 Pengujian Solid Content $\pm 60^{\circ}\text{C}$	88
Lampiran 6 Pengujian Solid Content $\pm 80^{\circ}\text{C}$	89
Lampiran 7 Pengujian $L^*a^*b^*$ $\pm 60^{\circ}\text{C}$	91
Lampiran 8 Pengujian $L^*a^*b^*$ $\pm 80^{\circ}\text{C}$	93
Lampiran 9 Hasil Pengujian Delta ΔE	95
Lampiran 10 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Asam $\pm 60^{\circ}\text{C}$	96
Laporan 11 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Asam $\pm 80^{\circ}\text{C}$	97
Lampiran 12 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Basa $\pm 60^{\circ}\text{C}$	98
Lampiran 13 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Basa $\pm 80^{\circ}\text{C}$	99
Lampiran 14 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Minyak $\pm 60^{\circ}\text{C}$	100
Lampiran 15 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Minyak $\pm 80^{\circ}\text{C}$	102
Lampiran 16 Running SPSS Viskositas $\pm 60^{\circ}\text{C}$	104
Lampiran 17 Running SPSS Posthoc Viskositas $\pm 60^{\circ}\text{C}$	104
Lampiran 18 Running SPSS Viskositas $\pm 80^{\circ}\text{C}$	104
Lampiran 19 Running SPSS Posthoc Viskositas $\pm 80^{\circ}\text{C}$	105
Lampiran 20 Running SPSS Solid Content $\pm 60^{\circ}\text{C}$	105
Lampiran 21 Running SPSS Posthoc Solid Content $\pm 60^{\circ}\text{C}$	106
Lampiran 22 Running SPSS Solid Content $\pm 80^{\circ}\text{C}$	106
Lampiran 23 Running SPSS Posthoc Solid Content $\pm 60^{\circ}\text{C}$	106
Lampiran 24 Running SPSS L^* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	107
Lampiran 25 Running SPSS Posthoc L^* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	107
Lampiran 26 Running SPSS L^* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	108
Lampiran 27 Running SPSS Posthoc L^* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	108
Lampiran 28 Running SPSS a^* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	109
Lampiran 29 Running SPSS Posthoc a^* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	109
Lampiran 30 Running SPSS a^* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	109
Lampiran 31 Running SPSS Posthoc a^* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	110



© 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 32 Running SPSS b* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	110
Lampiran 33 Running SPSS <i>Posthoc</i> b* $\pm 60^{\circ}\text{C}$	111
Lampiran 34 Running SPSS b* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	111
Lampiran 34 Running SPSS <i>posthoc</i> b* $\pm 80^{\circ}\text{C}$	111
Lampiran 35 Running SPSS Delta E	112
Lampiran 35 Running SPSS <i>Posthoc</i> Delta E	112
Lampiran 36 Running SPSS Density Terhadap Asam $\pm 60^{\circ}\text{C}$	112
Lampiran 37 Running SPSS <i>Posthoc</i> Density Terhadap Asam $\pm 60^{\circ}\text{C}$	113
Lampiran 38 Running SPSS Density Terhadap Asam $\pm 80^{\circ}\text{C}$	113
Lampiran 39 Running SPSS Density Terhadap Basa $\pm 60^{\circ}\text{C}$	113
Lampiran 40 Running SPSS Density Terhadap Basa $\pm 80^{\circ}\text{C}$	114
Lampiran 40 Running SPSS <i>Posthoc</i> Density Terhadap Basa $\pm 80^{\circ}\text{C}$	114
Lampiran 41 Running SPSS Density Terhadap Minyak $\pm 60^{\circ}\text{C}$	115
Lampiran 42 Running SPSS <i>Posthoc</i> Density Terhadap Minyak $\pm 60^{\circ}\text{C}$	115
Lampiran 43 Running SPSS Density Terhadap Minyak $\pm 80^{\circ}\text{C}$	116
Lampiran 44 Running SPSS <i>Posthoc</i> Density Terhadap Minyak $\pm 60^{\circ}\text{C}$	116
Lampiran 45 Logbook Bimbingan Materi.....	117
Lampiran 46 Logbook Bimbingan Teknis.....	118
RIWAYAT HIDUP	119

**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

Industri makanan dan kemasan terus mengalami pertumbuhan seiring dengan meningkatnya kebutuhan konsumen akan produk yang aman dan berkualitas. Di balik perkembangan tersebut, penggunaan tinta cetak konvensional masih menjadi perhatian karena kandungan bahan kimia di dalamnya berpotensi menimbulkan dampak negatif, baik bagi kesehatan manusia maupun bagi lingkungan. Tinta jenis ini umumnya mengandung pelarut organik, alkohol, serta berbagai senyawa sintetis lainnya yang mudah menguap dan mencemari udara. Paparan jangka panjang terhadap senyawa tersebut dapat menyebabkan gangguan pernapasan serta masalah kesehatan lainnya. Selain itu, keberadaan logam berat dan senyawa organik mudah menguap dalam tinta konvensional juga menambah risiko bahaya, baik pada saat penggunaan maupun pembuangan limbahnya [1] [2]. Jika limbah tinta berbasis bahan kimia tidak dikelola dengan baik, pencemaran terhadap tanah dan air sangat mungkin terjadi. Kondisi ini tentu akan memperburuk permasalahan lingkungan yang kini semakin kompleks [3]. Oleh karena itu, penting untuk mencari alternatif tinta yang lebih aman dan ramah lingkungan, tanpa mengurangi fungsi dan kualitas hasil cetak.

Salah satu alternatif yang mulai banyak dikembangkan adalah tinta berbahan dasar alami. Tinta ini dibuat dari bahan-bahan yang berasal dari alam dan bersifat lebih aman bagi manusia serta tidak meninggalkan residu berbahaya di lingkungan. Inisiatif ini menjadi langkah nyata dalam mengurangi risiko kesehatan yang ditimbulkan oleh bahan sintetis, sekaligus mendukung praktik produksi yang lebih berkelanjutan [4]. Dalam penelitian ini, tinta berbahan alami diformulasikan dengan menggunakan ekstrak umbi bit, pektin dari kulit jeruk, dan kitosan dari cangkang udang. Ketiganya dipilih karena berasal dari sumber daya hayati yang melimpah dan dapat diperbarui. Selain itu, ketiga bahan tersebut dinilai memiliki potensi besar untuk mendukung performa tinta dari sisi warna, kestabilan, hingga fungsinya sebagai pelapis cetakan [5].

Ekstrak umbi bit digunakan karena mengandung pigmen betasianin, yaitu pewarna alami yang menghasilkan warna merah keunguan. Selain memberikan warna yang kuat dan mencolok, pigmen ini juga lebih aman dibandingkan dengan



© 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

pewarna sintetis, serta memiliki dampak lingkungan yang lebih kecil [6]. Jika dibandingkan dengan sumber betasanin alami lainnya seperti buah naga merah, pir berduri, atau bayam merah, umbi bit memiliki konsentrasi betasanin yang lebih tinggi dan stabil, sehingga mampu menghasilkan warna merah-ungu yang lebih pekat dan konsisten [7]. Pemanfaatan ekstrak buah bit dalam formulasi tinta screen printing telah ditunjukkan melalui penelitian yang menerapkan metode maserasi, dengan penambahan gum arab dan tepung garut sebagai agen pengental. Namun demikian, tinta berbasis bahan alami dan air umumnya memiliki keterbatasan dalam hal ketahanan terhadap air dan cahaya, sehingga diperlukan penambahan bahan aditif seperti tawas guna meningkatkan stabilitas tinta [8]. Namun, karena tawas kurang aman untuk bioink, diperlukan alternatif yang lebih biokompatibel seperti pektin dari kulit jeruk.

Pektin dari kulit jeruk berfungsi menjaga viskositas dan kestabilan tinta, sekaligus mencegah pengendapan agar tinta tetap mudah digunakan pada berbagai media cetak [9]. Selain itu, pektin merupakan produk samping dari industri buah, sehingga pemanfaatannya sejalan dengan prinsip keberlanjutan melalui penggunaan limbah organik. Pektin juga telah diteliti sebagai bahan fungsional dalam pengembangan tinta alami. Salah satu penelitian menunjukkan bahwa pektin yang diperoleh dari kulit durian memiliki kadar metoksil rendah (LM), sehingga termasuk dalam kategori pektin LM dan dinilai sesuai untuk aplikasi tinta pangan [10]. Selain pektin, kitosan juga merupakan bahan alami yang banyak digunakan dalam formulasi tinta karena memiliki sifat pengikat dan antibakteri yang mendukung kestabilan serta keamanan produk.

Selain itu, bahan alami lain yang berpotensi mendukung formulasi tinta adalah kitosan, yang juga menawarkan manfaat fungsional serupa. Kitosan, yang diperoleh dari limbah cangkang udang, turut berkontribusi penting dalam formulasi tinta. Selain berfungsi sebagai bahan pengikat, kitosan juga memiliki sifat antibakteri yang unik. Dalam kondisi asam, muatan positif pada struktur kitosan dapat merusak dinding sel bakteri, sehingga tinta yang mengandung kitosan berpotensi menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada permukaan cetakan [10]. Penggunaan kitosan dalam pembuatan *bioink* juga telah diteliti bersama pati sagu sebagai bahan pengatur viskositas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kitosan tidak secara signifikan



© 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

memengaruhi viskositas, namun berperan dalam meningkatkan *solid content* tinta, yang berdampak pada ketebalan dan daya rekat hasil cetakan [12].

Secara keseluruhan, pemanfaatan bahan-bahan alami ini memberikan banyak keuntungan. Selain lebih aman bagi pengguna, tinta berbahan dasar alami juga lebih ramah lingkungan karena berasal dari bahan yang dapat terurai secara hayati. Pewarna alami seperti betasanin cenderung memiliki toksisitas rendah, sementara pektin dan kitosan berasal dari limbah yang sebelumnya tidak termanfaatkan secara optimal [13]. Di samping itu, formulasi tinta ini sejalan dengan upaya pengurangan limbah karena dapat dibuat dari bahan yang mampu terurai secara hayati, seperti pektin dan kitosan, yang berasal dari produk sampingan pertanian [14], [10].

Oleh karena itu, penelitian ini akan difokuskan pada pembuatan *bioink* ramah lingkungan berbasis ekstrak umbi bit, pektin dari kulit jeruk, dan kitosan. Formulasi ini diharapkan dapat menjadi alternatif solusi bagi industri percetakan, khususnya pada sektor kemasan pangan, untuk mengatasi permasalahan tinta konvensional yang tidak ramah lingkungan. Selain itu, inovasi ini juga membuka peluang untuk menghasilkan produk yang lebih aman, berkelanjutan, dan memiliki nilai tambah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan pada bagian latar belakang, fokus penelitian ini diarahkan pada perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi yang optimal untuk membuat *bioink* dengan menggunakan ekstrak umbi bit, pektin kulit jeruk, dan kitosan?
2. Bagaimana karakteristik *bioink* yang dihasilkan, ditinjau dari viskositas, kandungan padatan (*solid content*), warna berdasarkan sistem CIELAB, Delta ΔE , serta ketahanannya terhadap paparan bahan kimia?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan diadakannya penelitian ini adalah:

1. Menentukan formulasi yang optimal untuk membuat *bioink* dengan menggunakan ekstrak umbi bit, pektin kulit jeruk, dan kitosan.
2. Menganalisis karakteristik yang dihasilkan dari *bioink*, meliputi viskositas, *solid content*, warna berdasarkan parameter CIELAB, perbedaan warna (ΔE), serta ketahanannya terhadap bahan kimia.



© 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

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan kontribusi dalam pengembangan pengetahuan mengenai alternatif tinta cetak yang lebih aman dan ramah lingkungan.
2. Memanfaatkan bahan-bahan alami seperti ekstrak umbi bit, pektin dari kulit jeruk, dan kitosan sebagai pengganti tinta sintetis yang mengandung bahan kimia berbahaya.
3. Mendukung prinsip keberlanjutan (sustainability) melalui pemanfaatan bahan terbarukan dan limbah organik.
4. Menawarkan nilai tambah ekonomi dan lingkungan, khususnya melalui penggunaan kulit jeruk sebagai limbah agroindustri yang bernilai guna.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1. Pembuatan bioink dengan bahan dasar ekstrak umbi bit (4, 6, dan 8 gram) dan kitosan (0, 1, 3, dan 5 mL), dengan pektin dari kulit jeruk digunakan secara konstan pada setiap formulasi.
2. Bioink yang telah diformulasikan diaplikasikan pada media kertas HVS.
3. Analisis warna dilakukan menggunakan sistem warna CIELAB (L^* , a^* , b^*) dan dihitung nilai Delta E (ΔE) untuk mengukur perbedaan warna.
4. Evaluasi performa bioink meliputi pengujian viskositas, kandungan padatan (*solid content*), serta ketahanan terhadap bahan kimia (asam, basa, dan minyak).

**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

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini bertujuan untuk memberikan gambaran singkat yang memudahkan pembaca dalam memahami isi skripsi. Adapun sistematika penulisan skripsi ini disusun sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan

Bab ini menjelaskan latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan, manfaat, ruang lingkup, dan sistematika penulisan yang berkaitan dengan penelitian mengenai formulasi bioink berbahan dasar ekstrak umbi bit, pektin kulit jeruk, dan kitosan.

BAB II Studi Literatur

Bab ini memuat kajian pustaka yang relevan dengan penelitian, mencakup teori mengenai tinta, ekstrak umbi bit, pektin kulit jeruk, kitosan, jenis kertas sebagai substrat, sistem warna CIE L*a*b*, Delta E (ΔE), viskositas, solid content, dan uji ketahanan terhadap bahan kimia.

BAB III Metodologi Penelitian

Bab ini menguraikan rancangan penelitian, alat dan bahan yang digunakan, metode pengambilan data, tahapan proses penelitian mulai dari pembuatan bioink, aplikasi ke media, pengujian karakteristik bioink, hingga metode analisis data.

BAB IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini menyajikan hasil penelitian yang diperoleh dari pengujian karakteristik bioink, termasuk uji viskositas, kandungan padatan (solid content), nilai warna L*a*b*, perbedaan warna (ΔE), serta ketahanan terhadap bahan kimia. Seluruh data dianalisis dan dibahas sesuai dengan tujuan penelitian.

BAB V Simpulan dan Saran

Bab ini berisi simpulan dari hasil penelitian yang dilakukan serta saran untuk penelitian selanjutnya maupun pengembangan formulasi bioink ke depannya.



© 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 SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pembuatan bioink berbasis ekstrak umbi bit, pektin kulit jeruk, dan kitosan, diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Formulasi optimal *bioink* diperoleh dari kombinasi ekstrak umbi bit 6 gram, pektin kulit jeruk 1 gram, dan kitosan 1 mL (formulasi K1B6). Formulasi ini menunjukkan performa paling seimbang berdasarkan hasil pengujian viskositas, kandungan padatan, warna L*, a*, b*, perubahan warna (ΔE), serta ketahanan terhadap asam, basa, dan minyak. Viskositas dan *solid content*-nya berada dalam kisaran ideal, nilai ΔE paling rendah (2,13), dan kestabilan warna tetap terjaga. Meski tidak selalu menjadi yang terbaik di setiap parameter, K1B6 memberikan hasil paling konsisten dan mendekati karakteristik tinta cetak konvensional dari aspek fisik dan visual.
2. Karakteristik *bioink* menunjukkan bahwa kitosan berperan dalam meningkatkan viskositas dan *solid content*, sedangkan ekstrak bit memengaruhi intensitas warna (a*, b*) dan nilai Delta E (ΔE). Semakin tinggi konsentrasi ekstrak bit, warna merah yang dihasilkan semakin kuat, namun perbedaan warnanya (ΔE) juga menjadi lebih besar. *Bioink* juga menunjukkan ketahanan yang baik terhadap asam, basa, dan minyak, terutama pada formulasi yang mengandung kitosan.



© 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

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, berikut disampaikan saran untuk pengembangan penelitian lanjutan dan penerapan formulasi *bioink* secara lebih luas:

1. Untuk pengembangan selanjutnya, disarankan agar eksplorasi bahan-bahan alami lain sebagai bahan pembuatan *bioink* terus dilakukan, mencakup pewarna dari sumber hayati serta aditif alami yang berfungsi sebagai pengental, pengikat, atau penstabil warna guna meningkatkan performa dan keberlanjutan formulasi.
2. Bagi peneliti berikutnya, disarankan untuk menambahkan parameter uji seperti ketahanan terhadap cahaya (*lightfastness*), stabilitas penyimpanan, aktivitas antimikroba, Serta pengujian pH untuk memahami lebih lanjut kualitas dan potensi penggunaan *bioink* dalam jangka panjang..



© 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. Linhares, J. Rocha, A. Rodrigues, R. Camarinho, and P. Garcia, "Evaluation of Respiratory, Genotoxic and Cytotoxic Effects from Occupational Exposure to Typography Activities," *Atmosphere (Basel)*, vol. 14, no. 3, p. 562, Mar. 2023, doi: 10.3390/atmos14030562.
- [2] N. Pongboonkhumlarp and W. Jinsart, "Health risk analysis from volatile organic compounds and fine particulate matter in the printing industry," *International Journal of Environmental Science and Technology*, vol. 19, no. 9, pp. 8633–8644, Sep. 2022, doi: 10.1007/s13762-021-03733-0.
- [3] D. A. Oktaviani and C. I. Prasasti, "Kualitas Fisik dan Kimia Udara, Karakteristik Pekerja, serta Keluhan Pernapasan pada Pekerja Percetakan di Surabaya," *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, vol. 8, no. 2, pp. 195–205, 2015.
- [4] A. Ozcan and E. A. Kandirmaz, "Edible film production using Aronia melanocarpa for smart food packaging," *Res Sq*, pp. 1–21, May 2022, doi: 10.21203/rs.3.rs-1587283/v1.
- [5] R. Aulyatus. Sa'diyah and J. D. Budiono, "Penggunaan Filtrat Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) sebagai Pewarna Alternatif Jaringan Tumbuhan pada Tanaman Melinjo (*Gnetum gnemon*)," *Berkala Ilmiah Pendidikan Biologi*, vol. 4, no. 1, 2015, [Online]. Available: <http://ejournal.unesa.ac.id/index.php/bioedu>
- [6] S. Nur Fatmawati, V. Nur, and M. Karyantina, "Ice Cream Cone Formulations from Wheat Flour and Tofu Dregs Flour Added with Beetroot (*Beta vulgaris* L.) Extract," *AGRIC: Jurnal Ilmu Pertanian*, vol. 35, no. 1, pp. 85–98, 2023.
- [7] I. Benucci, C. Lombardelli, C. Mazzocchi, and M. Esti, "Natural colorants from vegetable food waste: Recovery, regulatory aspects, and stability—A review," *Compr Rev Food Sci Food Saf*, vol. 21, no. 3, pp. 2715–2737, May 2022, doi: 10.1111/1541-4337.12951.
- [8] A. Dwi Putri, H. Rudi Kusumantoro, and E. Djonaedi, "Pembuatan Tinta Screen Printing dari Ekstraksi Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) pada Kertas Ivory 400 gsm," pp. 1–7, 2021.
- [9] A. Dirpan, Y. Deliana, A. F. Ainani, Irwan, and N. A. Bahmid, "Exploring the Potential of Pectin as a Source of Biopolymers for Active and Intelligent Packaging: A Review," *Polymers (Basel)*, vol. 16, no. 19, Oct. 2024, doi: 10.3390/polym16192783.
- [10] N. S. Mashhor, S. F. Z. M. Fuzi, N. Abdullah, and S. Asman, "The Development of a Pectin-Based Food Ink from Locally Sourced Durian Rind Waste for Possible Use as a 3D Printable Food Material," *Borneo Journal of Resource Science and Technology*, vol. 12, no. 1, pp. 95–105, Jun. 2022, doi: 10.33736/bjrst.4529.2022.



© 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

- [11] E. S. Abdou, H. M. El-Hennawi, and K. A. Ahmed, “Edible Coloured Printing Paste for Food Packaging Materials Using Carboxymethyl Cellulose/Chitosan nanoparticles Composites as Thickeners,” *Egypt J Chem*, vol. 67, no. 9, pp. 637–645, Sep. 2024, doi: 10.21608/EJCHEM.2024.298956.9907.
- [12] M. A. A. Putra, “Pembuatan Tinta Berbahan Alami (Bioink) dari Kitosan dan Pati Sagu,” Politeknik Negeri Jakarta, 2023.
- [13] T. Singh, V. K. Pandey, K. K. Dash, S. Zanwar, and R. Singh, “Natural bio-colorant and pigments: Sources and applications in food processing,” *J Agric Food Res*, vol. 12, Jun. 2023, doi: 10.1016/j.jafr.2023.100628.
- [14] R. G. Puscaselu, I. Besliu, and G. Gutt, “Edible biopolymers-based materials for food applications—the eco alternative to conventional synthetic packaging,” *Polymers (Basel)*, vol. 13, no. 21, Nov. 2021, doi: 10.3390/polym13213779.
- [15] A. Ozcan and E. Arman Kandirmaz, “Natural ink production and printability studies for smart food packaging,” *Color Res Appl*, vol. 45, no. 3, pp. 495–502, Jun. 2020, doi: 10.1002/col.22488.
- [16] E. Lembong and G. Lara Utama, “Potensi pewarna dari bit merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai antioksidan,” *Jurnal Agercolere*, vol. 3, no. 1, pp. 7–13, Mar. 2021, doi: 10.37195/jac.v3i1.122.
- [17] I. Agusta, “Ekstraksi Kitosan dari Limbah Kulit Udang dengan Proses Deasetilasi,” *Journal of Chemical Engineering*, vol. 1, no. 2, p. 6, Jul. 2020.
- [18] B. Vatria, V. Primadini, and K. Novalina, “Pemanfaatan Limbah Kulit Udang sebagai Edible Coating Chitosan dalam Menghambat Kemunduran Mutu Fillet Ikan Kakap Skinless,” *MANFISH JOURNAL*, vol. 1, no. 3, pp. 174–182, Mar. 2021, [Online]. Available: <http://ejurnal.polnep.ac.id/index.php/manfish>
- [19] S. Usmiati, D. Mangunwidjaja, E. Noor, N. Richana, and E. Prangdimurti, “Produksi Pektin Bermetoksil Rendah dari Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) secara Spontan Menggunakan Pelarut Amonium Oksalat dan Asam,” *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, vol. 13, no. 3, pp. 125–135, Dec. 2016, doi: 10.21082/jpasca.v13n3.2016.125-135.
- [20] S. Sholekhahwati and E. Sedyadi, “Effect of Addition Bali Orange Peel Pectins on The Mechanical Properties of Garut Starch Bioplastic,” *Gontor AGROTECH Science Journal*, vol. 6, no. 3, p. 369, Nov. 2020, doi: 10.21111/agrotech.v6i3.4927.
- [21] A. Relis Palungki, N. Auliah, and N. Alfa Cahaya Imani, “Preparasi Komposit Polimer Alami Berbasis Pektin Kulit Jeruk Bali sebagai Edible Coating pada Tomat,” *Jurnal Teknik Kimia USU*, vol. 11, no. 1, pp. 8–15, Mar. 2022, [Online]. Available: <https://talenta.usu.ac.id/jtk>



© 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

- [22] S. Rofiah, M. Faustina, S. Mulyaningsih, and A. Shobib, "Pengambilan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*) dengan Cara Ekstraksi," *Journal of Chemical Engineering*, vol. 2, no. 1, pp. 32–37, 2021.
- [23] M. T. Islam, M. S. Farhan, F. Faiza, A. F. M. F. Halim, and A. Al Sharmin, "Pigment Coloration Research Published in the Science Citation Index Expanded from 1990 to 2020: A Systematic Review and Bibliometric Analysis," *Colorants*, vol. 1, no. 1, pp. 38–57, Feb. 2022, doi: 10.3390/colorants1010005.
- [24] Y. Zhang, V. Boffa, P. Roslev, G. Magnacca, and D. Wang, "Polyethylene glycol enhanced encapsulation of thymol in metal-organic framework nanocarriers for antimicrobial food packaging," *Food Chem*, vol. 488, no. 144911, pp. 1–9, Oct. 2025, doi: 10.1016/j.foodchem.2025.144911.
- [25] S. Gupta, Y. M. Puttaiahgowda, A. Nagaraja, and M. D. Jalageri, "Antimicrobial polymeric paints: An up-to-date review," *Polym Adv Technol*, vol. 32, no. 12, pp. 4642–4662, Dec. 2021, doi: 10.1002/pat.5485.
- [26] H. Chen, N. Li, Y. Pi, W. Fu, and Y. Guan, "Preparation of a water-based antibacterial ink based on microcapsules," in *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, Institute of Physics Publishing, Apr. 2019. doi: 10.1088/1757-899X/490/2/022043.
- [27] R. Galingging, F. Ali, and W. Aji Prasetyo, "Analisa Perbandingan Tinta Menggunakan GCR (Gray Component Replacement) dan Tidak Menggunakan GCR (Gray Component Replacement)," *Jurnal Magenta, STMK Trisakti*, vol. 3, no. 01, 2019, doi: <https://doi.org/10.61344/magenta.v3i01.74>.
- [28] Muryeti, *Teknologi Tinta Cetak dan Coating (Cetakan Pertama)*. Depok: PNJ Press, 2021.
- [29] H. Muchtar, I. Three Anova, and G. Yeni, "The Effect of Stirring Speed and Particle Size of Gambier and Variation of Composition on Some Physical Properties in Making of Printing Ink," *Jurnal Litbang Industri*, vol. 5, no. 2, pp. 131–139, 2015, doi: 10.24960/jli.v5i2.674.131-139.
- [30] M. Lisiecki *et al.*, "Mechanical recycling of printed flexible plastic packaging: The role of binders and pigments," *J Hazard Mater*, vol. 472, Jul. 2024, doi: 10.1016/j.jhazmat.2024.134375.
- [31] Rubia and A. Bhardwaj, "Review: Natural Colourants," *International Journal of Engineering Sciences*, vol. 5, no. 7, pp. 778–781, 2016, doi: 10.5281/zenodo.57747.
- [32] G. Liu, Q. Chen, and G. Chen, "Extraction of natural pigment from purple potato in preparation of edible ink," *Applied Sciences in Graphic Communication and Packaging, Lecture Notes in Electrical Engineering*, vol. 477, pp. 717–721, 2018, doi: 10.1007/978-981-10-7629-9_88.



© 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

- [33] F. Ding, B. Hu, S. Lan, and H. Wang, “Flexographic and screen printing of carboxymethyl chitosan based edible inks for food packaging applications,” *Food Packag Shelf Life*, vol. 26, Dec. 2020, doi: 10.1016/j.fpsl.2020.100559.
- [34] C. Feng, M. Zhang, and B. Bhandari, “Materials Properties of Printable Edible Inks and Printing Parameters Optimization during 3D Printing: a review,” *Crit Rev Food Sci Nutr*, vol. 59, no. 19, pp. 3074–3081, Oct. 2019, doi: 10.1080/10408398.2018.1481823.
- [35] N. P. Y. A. E. Putri, D. Damati, and C. I. R. Marsiti, “Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Bahan Pewarna,” *Jurnal Kuliner*, vol. 1, no. 1, pp. 1–14, Mar. 2021, doi: 10.23887/jk.v1i1.32811.
- [36] S. Mutiara Novatama, E. Kusumo, and Supartono, “Identifikasi Betasanin dan Uji Antioksidan Ekstrak Buah Bit Merah (Beta vulgaris L.),” *Indonesian Journal of Chemical Science*, vol. 5, no. 3, pp. 217–220, 2016, doi: <https://doi.org/10.15294/ijcs.v5i3.13942>.
- [37] T. Mauliza, E. Elwina, and I. Nurdin, “Ekstraksi Pigmen Betasanin Umbi Bit Merah (Beta vulgaris L.) sebagai Pewarna Rambut Merah Alami dengan Zat Pengikat Mordan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia),” *J Teknol*, vol. 23, no. 2, pp. 120–126, Oct. 2023.
- [38] A. M. Marpaung, “Potensi Pewarna Alami Lokal untuk Industri Pangan,” *Food Review Indonesia*, vol. XIII, no. 9, 2018.
- [39] M. Andree Wijaya Setiawan, E. Kado Nugroho, and L. Ninan Lestario, “Ekstraksi Betasanin dari Kulit Umbi Bit (Beta vulgaris) sebagai Pewarna Alami,” *Agric: Jurnal Ilmu Pertanian*, vol. 27, no. 1, pp. 38–43, 2015, doi: <https://doi.org/10.24246/agric.2015.v27.i1.p38-43>.
- [40] A. Tenri Nur wahidah, M. Kusuma Wardhani, and M. Shoaliha, “Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product Formulasi dan Evaluasi Sediaan Lipstik dari Ekstrak Buah Bit Merah (Beta Vulgaris L.) sebagai Pewarna Alami pada Sediaan Kosmetik Lipstik,” *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, vol. 7, no. 3, pp. 198–206, Sep. 2024, [Online]. Available: <http://jurnal.unw.ac.id/index.php/ijpnp>
- [41] A. S. Mahmuda, D. Nawangsari, and D. Febrina, “Pemanfaatan Ekstrak Umbi Bit Merah (Beta vulgaris L) Sebagai Zat Warna Pada Sediaan Kosmetik Blush On,” *PHARMACY GENIUS*, vol. 2, pp. 219–224, 2023.
- [42] Cengristitama, S. Rahayu, and M. Wardati Sari, “Pembuatan Serbuk Pewarna Alami dari Buah Bit (Beta vulgaris L.) dengan Metode Tray Dryer,” *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, vol. 9, no. 2, pp. 53–57, 2022.
- [43] L. Sari Silalahi and R. Nurlaila, “Ekstraksi Kulit Buah Bit (Beta vulgaris L.) sebagai Zat Pewarna Alami,” *Chemical Engineering Journal Storage*, vol. 2, no. 2, pp. 102–115, 2022.



© 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

- [44] O. A. Fakayode and K. E. Abobi, "Optimization of oil and pectin extraction from orange (*Citrus sinensis*) peels: a response surface approach," *J Anal Sci Technol*, vol. 9, no. 1, Dec. 2018, doi: 10.1186/s40543-018-0151-3.
- [45] A. Roman-Benn *et al.*, "Pectin: An overview of sources, extraction and applications in food products, biomedical, pharmaceutical and environmental issues," *Food Chemistry Advances*, vol. 2, Oct. 2023, doi: 10.1016/j.focha.2023.100192.
- [46] F. R. T. Agustiani, L. R. Sjahid, and F. K. Nursal, "Peranan Berbagai Jenis Polimer Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisik Sediaan Gel," *Majalah Farmasetika*, vol. 7, no. 4, pp. 270–287, May 2022, doi: 10.24198/mfarmasetika.v7i4.39016.
- [47] J. Latupeirissa, E. G. Fransina, M. F. J. D. P. Tanasale, and C. Y. Batawi, "Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Kulit Jeruk Manis Kisar (*Citrus sp.*)," *Indo. J. Chem. Res*, vol. 7, no. 1, pp. 61–68, 2019, doi: 10.30598//ijcr.2020.7-egf.
- [48] N. Mahato *et al.*, "Bio-sorbents, industrially important chemicals and novel materials from citrus processing waste as a sustainable and renewable bioresource: A review," *J Adv Res*, vol. 23, pp. 61–82, May 2020, doi: 10.1016/j.jare.2020.01.007.
- [49] L. F. A. Amorim, C. Mouro, and I. C. Gouveia, "Electrospun fiber materials based on polysaccharides and natural colorants for food packaging applications," *Cellulose*, vol. 31, no. 10, pp. 6043–6069, Jul. 2024, doi: 10.1007/s10570-024-05956-z.
- [50] S. Agustina, I. M. D. Swantara, and I. N. Suartha, "Isolasi Kitin, Karakterisasi, dan Sintesis Kitosan dari Kulit Udang," *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, vol. 9, no. 2, pp. 271–278, 2015, doi: <https://doi.org/10.24843/JCHEM.2015.v09.i02.p19>.
- [51] I. Nairfana and M. Ramdhani, "Karakteristik Fisik Edible Film Pati Jagung (*Zea mays L*) Termodifikasi Kitosan dan Gliserol," *JURNAL SAINS TEKNOLOGI & LINGKUNGAN*, vol. 7, no. 1, pp. 91–102, Jun. 2021, doi: 10.29303/jstl.v7i1.224.
- [52] M. Reizal, A. Thariq, A. Fadli, A. Rahmat, and R. Handayani, "Pengembangan Kitosan Terkini pada Berbagai Aplikasi Kehidupan: Review," *Seminar Nasional Teknik Kimia – Teknologi Oleo Petro Kimia Indonesia*, pp. 49–57, 2016, Accessed: Feb. 06, 2025. [Online]. Available: <https://www.researchgate.net/publication/311806381>.
- [53] M. Mashuni, M. Natsir, W. M. Lestari, F. H. Hamid, and M. Jahiding, "Pemanfaatan Kitosan dari Cangkang Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) dengan Metode Microwave sebagai Bahan Dasar Kapsul Obat," *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, vol. 17, no. 1, p. 74, Mar. 2021, doi: 10.20961/alchemy.17.1.42038.74-82.



© 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

- [54] H. Wang, B. Li, F. Ding, and T. Ma, "Improvement of properties of smart ink via chitin nanofiber and application as freshness indicator," *Prog Org Coat*, vol. 149, Dec. 2020, doi: 10.1016/j.porgcoat.2020.105921.
- [55] W. W. Dharosno and A. Pundu, "Analisa Kuat Tarik Pada Kertas Berbahan Dasar Serat Daun Nanas," 2020.
- [56] K. S. Randhawa, "Synthesis, Properties, and Environmental Impact of Hybrid Pigments," *Scientific World Journal*, vol. 2024, no. 1, pp. 1–33, 2024, doi: 10.1155/tswj/2773950.
- [57] D. Triana, A. Putri, A. Faradhilah, Y. A. Sitorus, and P. S. Statistika, "Application of Lagrange Interpolation Method in Predicting the Number of HVS Orders in Printing," *Jurnal Nasional Holistic Science*, vol. 4, no. 3, pp. 433–437, 2024.
- [58] S. Ardiani, H. Dany Rahmayanti, and N. Akmala, "The Study of Paper Capillarity with a Simple Technique," *Publipreneur Polimedia: Jurnal Ilmiah Jurusan Penerbitan Politeknik Negeri Media Kreatif*, vol. 8, no. 1, pp. 36–47, 2020.
- [59] I. G. Salim, I. R. Apriyanti, and M. Lukman, "L*a*b Value Pewarna Batik Sebagai Data Belajar Warna Dalam Artificial Intelligence Aplikasi Jbatik," *Jurnal Dasarupa*, vol. 6, no. 3, pp. 54–62, 2025.
- [60] R. Rulaningtyas, A. B. Suksmono, T. L. R. Mengko, and G. A. P. Saptawati, "Segmentasi Citra Berwarna dengan Menggunakan Metode Clustering Berbasis Patch untuk Identifikasi Mycobacterium Tuberculosis," *Jurnal Biosains Pascasarjana*, vol. 17, no. 1, pp. 19–25, 2015.
- [61] A. S. Sinaga, "Segmentasi Ruang Warna L*a*b*," *Jurnal Mantik Penusa*, vol. 3, no. 1, pp. 43–46, 2019.
- [62] E. J. Purhita, *Nirmana Pengantar Ilmu Warna*. Semarang: Yayasan Prima Agus Teknik, 2021.
- [63] S. N. Wahid, S. Ardiani, and A. Hadiwibowo, "Analisis Penyimpangan Nilai L*a*b* pada Cetakan Kemasan Susu," *Kreator*, vol. 9, no. 1, pp. 46–61, Aug. 2022.
- [64] R. Septiyani, W. M. Rahayu, and A. Permadi, "Stabilitas Warna dan Perubahan pH Wedang Uwuh Siap Minum selama Penyimpanan," *Jurnal Ilmiah Teknosains*, vol. 10, no. 1, pp. 43–50, 2024.
- [65] O. Regina, H. Sudrajad, and D. Syaflita, "Measurement of Viscosity Uses an Alternative Viscometer Pengukuran Viskositas Menggunakan Viskometer Alternatif," *Jurnal Geliga Sains*, vol. 6, no. 2, pp. 127–132, 2018.
- [66] A. S. Naiu and N. Yusuf, "Nilai Sensoris dan Viskositas Skin Cream Menggunakan Gelatin Tulang Tuna sebagai Pengemulsi dan Humektan," *JPHPI*, vol. 21, no. 2, p. 199, 2018.
- [67] P. Lumbantoruan and E. Yulianti, "Pengaruh Suhu terhadap Viskositas Minyak Pelumas (Oli)," *Saintmatika*, vol. 13, no. 2, pp. 26–34, 2016.

© 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

- [68] S. S. Nielsen, *Food Analysis Fifth Edition*, vol. 5. Indiana: Springer Nature, 2017. doi: 10.1007/978-3-319-45776-5.
- [69] E. Djonaedi, E. Yuniarti, and D. N. Asni, “Identifikasi Solid Content Dan Warna Tinta Offset CMYK,” *SNIV: SEMINAR NASIONAL INOVASI VOKASI*, vol. 2, no. 1, pp. 516–522, Jun. 2023.
- [70] J. Balfas, E. Basri, and A. Santoso, “Efektivitas Bahan Pengisi Kayu pada Tiga Jenis Kayu,” *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, vol. 36, no. 2, pp. 113–128, Aug. 2018, doi: 10.20886/jphh.2018.36.2.113-128.
- [71] P. P. Chiplunkar and A. P. Pratap, “Utilization of sunflower acid oil for synthesis of alkyd resin,” *Prog Org Coat*, vol. 93, pp. 61–67, Apr. 2016, doi: 10.1016/j.porgcoat.2016.01.002.
- [72] C. E. A. Barbon and C. M. Steele, “Thickened Liquids for Dysphagia Management: a Current Review of the Measurement of Liquid Flow,” *Curr Phys Med Rehabil Rep*, vol. 6, no. 4, pp. 220–226, Dec. 2018, doi: 10.1007/s40141-018-0197-6.
- [73] H. Wickström *et al.*, “Colorimetry as Quality Control Tool for Individual Inkjet-Printed Pediatric Formulations,” *AAPS PharmSciTech*, vol. 18, no. 2, pp. 293–302, Feb. 2017, doi: 10.1208/s12249-016-0620-1.
- [74] ASTM International, “Test Method for Volatile Content of Coatings,” ASTM International, West Conshohocken, PA, Jun. 2020. doi: 10.1520/D2369-20.
- [75] A. M. Rahayyu, E. N. Hidayati, and E. Masruriwati, “Effect of Chitosan Concentration on Physical Characteristics of Extract Ethanolic of Bay Leaf (*Syzygium polyanthum*) Nanoparticle Prepared by Cross-Linking Methods,” *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, vol. 10, no. 2, pp. 150–155, Aug. 2024, doi: 10.31603/pharmacy.v10i2.9233.
- [76] M. Piccioni, S. Ghignone, R. Peila, C. Vineis, E. Lumini, and M. L. Tummino, “Biodegradation pathways in compost-enriched soil of cotton fabrics treated with chitosan and a natural dye: Chemical and biological evaluation,” *Int J Biol Macromol*, vol. 313, pp. 1–18, Jun. 2025, doi: 10.1016/j.ijbiomac.2025.144327.
- [77] P. S. Nasution, M. A. Hamidal, G. Syahbirin, and B. Arifin, “Optimalisasi Sifat Reologi Hidrogel Kitosan-Hialuronat yang Ditaut-Silang dengan Glutaraldehida,” *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, vol. 15, no. 1, p. 24, Mar. 2019, doi: 10.20961/alchemy.15.1.22536.24-43.
- [78] O. Güneşer, “Pigment and color stability of beetroot betalains in cow milk during thermal treatment,” *Food Chem*, vol. 196, pp. 220–227, Apr. 2016, doi: 10.1016/j.foodchem.2015.09.033.
- [79] R. Jahan, M. A. S. Polash, M. M. Karim, S. A. Juthee, M. S. A. Fakir, and M. A. Hossain, “Extraction, characterization and biochemical analysis of betacyanins derived from beetroot (*Beta vulgaris*),” *Research on Crops*, vol. 22, no. 1, pp. 216–223, 2021, doi: 10.31830/2348-7542.2021.060.



© 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

- [80] V. Prieto-Santiago, M. M. Cavia, S. R. Alonso-Torre, and C. Carrillo, "Relationship between color and betalain content in different thermally treated beetroot products," *J Food Sci Technol*, vol. 57, no. 9, pp. 3305–3313, Sep. 2020, doi: 10.1007/s13197-020-04363-z.
- [81] E. López-Solórzano, C. Muro, Y. A. Perez, A. Y. Guadarrama-Lezama, E. Gutiérrez-Cortez, and J. M. Urrieta, "Conservation Analysis and Colorimetric Characterization of Betalain Extracts from the Peel of Red Beetroot, Golden Beetroot, and Prickly Pear Applied to Cottage Cheese," *Foods*, vol. 14, no. 2, pp. 1–19, Jan. 2025, doi: 10.3390/foods14020228.
- [82] K. Sutor-świeży *et al.*, "Dehydrogenation of Betacyanins in Heated Betalain-Rich Extracts of Red Beet (*Beta vulgaris L.*)," *Int J Mol Sci*, vol. 23, no. 3, Feb. 2022, doi: 10.3390/ijms23031245.
- [83] I. Ebrahimi, M. Parvinzadeh Gashti, and M. Sarafpour, "Photocatalytic discoloration of denim using advanced oxidation process with H₂O₂/UV," *J Photochem Photobiol A Chem*, vol. 360, pp. 278–288, Jun. 2018, doi: 10.1016/j.jphotochem.2018.04.053.
- [84] M. J. Selig *et al.*, "High pressure processing of beet extract complexed with anionic polysaccharides enhances red color thermal stability at low pH," *Food Hydrocoll*, vol. 80, pp. 292–297, Jul. 2018, doi: 10.1016/j.foodhyd.2018.01.025.
- [85] R. Silva Nieto *et al.*, "Chitosan-Based Nanogels Designed for Betanin-Rich Beetroot Extract Transport: Physicochemical and Biological Aspects," *Polymers (Basel)*, vol. 15, no. 19, pp. 1–25, Oct. 2023, doi: 10.3390/polym15193875.
- [86] A. Leontiou *et al.*, "Three-Dimensional Printing Applications in Food Industry," *Nanomanufacturing*, vol. 3, no. 1, pp. 91–112, Mar. 2023, doi: 10.3390/nanomanufacturing3010006.
- [87] L. Hakim, R. K. Deshmukh, Y. S. Lee, and K. K. Gaikwad, "Edible ink for food printing and packaging applications: a review," *Sustainable Food Technology*, vol. 2, no. 4, pp. 876–892, Apr. 2024, doi: 10.1039/d4fb00036f.
- [88] I. Sadowska-Bartosz and G. Bartosz, "Biological properties and applications of betalains," *Molecules*, vol. 26, no. 9, pp. 1–36, 2021, doi: 10.3390/molecules26092520.
- [89] J. S. Pozo-Antonio, C. Cardell, S. Sánchez, and J. M. Rueda, "Reflectance of Oil Paintings: Influence of Paint Layer Thickness and Binder Amount," *Coatings*, vol. 12, no. 5, pp. 1–16, May 2022, doi: 10.3390/coatings12050601.



- 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

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pembuatan *Bioink*



(1)

(2)

Keterangan:

(1): Proses Pembuatan *Bioink*.

(2): Tinta yang sudah jadi disimpan di botol vial.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

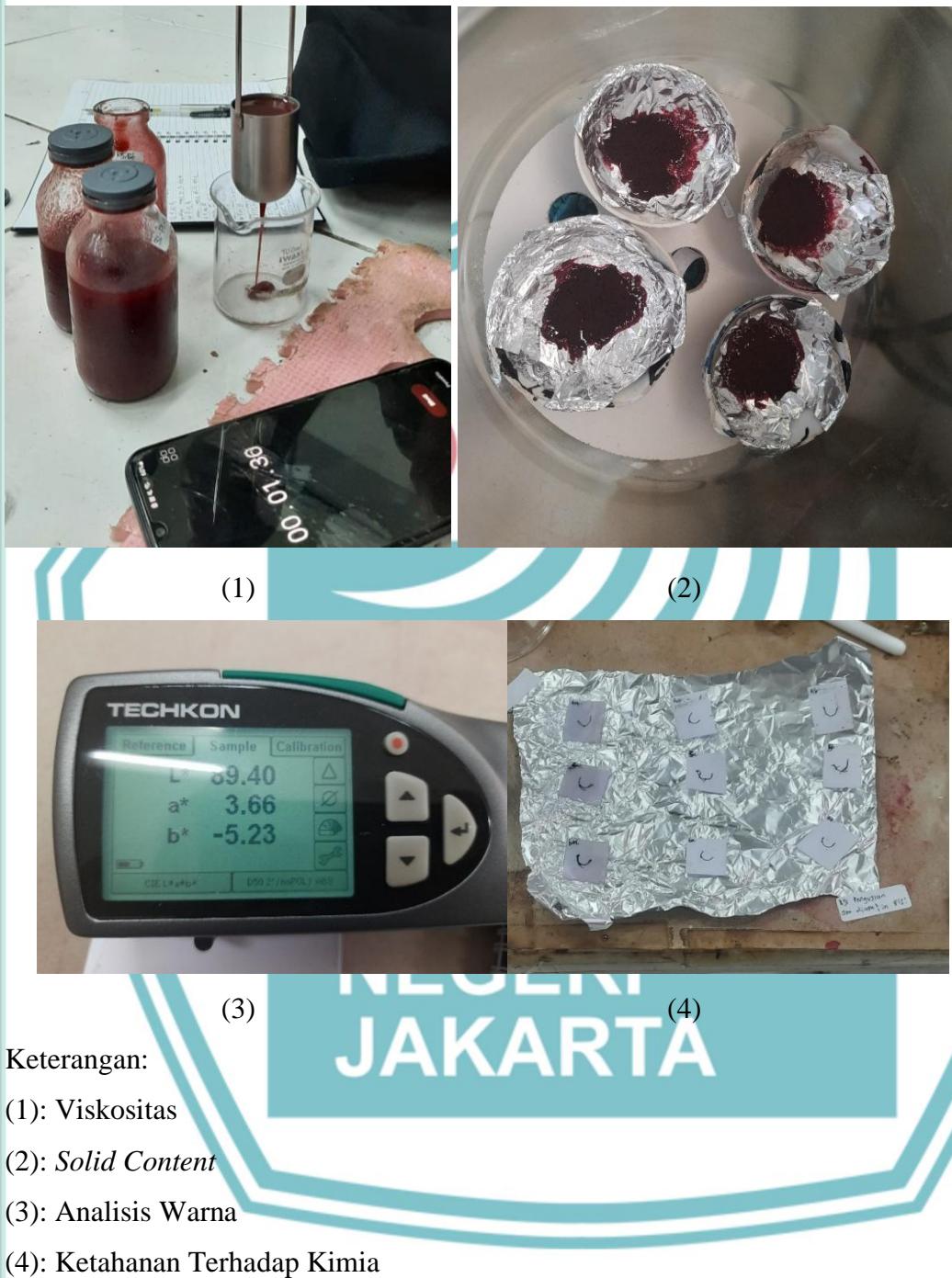


© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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

Lampiran 2 Pengujian Bioink



Keterangan:

- (1): Viskositas
- (2): *Solid Content*
- (3): Analisis Warna
- (4): Ketahanan Terhadap Kimia



© 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 3 Pengujian Viskositas ±60°C

Sampel	Komposisi	Waktu (Detik)	Suhu	Rata-rata
1	P1, K0, B4	28,29	±60	
2	P1, K0, B4	27,78	±60	27,98
3	P1, K0, B4	27,88	±60	
4	P1, K0, B6	30,51	±60	
5	P1, K0, B6	33,39	±60	43,63
6	P1, K0, B6	67,00	±60	
7	P1, K0, B8	51,24	±60	
8	P1, K0, B8	42,78	±60	47,45
9	P1, K0, B8	48,32	±60	
10	P1, K1, B4	51,21	±60	
11	P1, K1, B4	48,54	±60	67,±80
12	P1, K1, B4	103,65	±60	
13	P1, K1, B6	34,81	±60	
14	P1, K1, B6	59,36	±60	57,71
15	P1, K1, B6	78,95	±60	
16	P1, K1, B8	56,53	±60	
17	P1, K1, B8	50,30	±60	51,62
18	P1, K1, B8	48,03	±60	
19	P1, K3, B4	50,43	±60	
20	P1, K3, B4	75,20	±60	66,71
21	P1, K3, B4	74,51	±60	
22	P1, K3, B6	66,77	±60	
23	P1, K3, B6	±80,90	±60	84,30
24	P1, K3, B6	105,22	±60	
25	P1, K3, B8	50,37	±60	
26	P1, K3, B8	±60,00	±60	66,79
27	P1, K3, B8	90,00	±60	
28	P1, K5, B4	110,00	±60	
29	P1, K5, B4	122,00	±60	117,67
30	P1, K5, B4	121,00	±60	
31	P1, K5, B6	155,00	±60	
32	P1, K5, B6	59,00	±60	90,00
33	P1, K5, B6	56,00	±60	
34	P1, K5, B8	82,00	±60	
35	P1, K5, B8	46,00	±60	62,00
36	P1, K5, B8	58,00	±60	



© 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 4 Pengujian Viskositas ±80°C

Sampel	Komposisi	Waktu (Detik)	Suhu	Rata-rata
37	P1, K0, B4	32,14	±80	
38	P1, K0, B4	37,08	±80	34,76
39	P1, K0, B4	35,07	±80	
40	P1, K0, B6	33,15	±80	
41	P1, K0, B6	31,64	±80	33,00
42	P1, K0, B6	34,20	±80	
43	P1, K0, B8	100,34	±80	
44	P1, K0, B8	106,29	±80	104,36
45	P1, K0, B8	106,44	±80	
46	P1, K1, B4	45,27	±80	
47	P1, K1, B4	43,22	±80	44,76
48	P1, K1, B4	45,78	±80	
49	P1, K1, B6	55,38	±80	
50	P1, K1, B6	52,38	±80	53,63
51	P1, K1, B6	53,13	±80	
52	P1, K1, B8	38,51	±80	
53	P1, K1, B8	39,12	±80	38,31
54	P1, K1, B8	37,30	±80	
55	P1, K3, B4	12,57	±80	
56	P1, K3, B4	13,17	±80	12,31
57	P1, K3, B4	11,19	±80	
58	P1, K3, B6	18,36	±80	
59	P1, K3, B6	17,32	±80	17,37
±60	P1, K3, B6	16,42	±80	
61	P1, K3, B8	2,09	±80	
62	P1, K3, B8	22,76	±80	15,10
63	P1, K3, B8	20,45	±80	
64	P1, K5, B4	13,62	±80	
65	P1, K5, B4	12,±60	±80	12,57
66	P1, K5, B4	11,49	±80	
67	P1, K5, B6	19,92	±80	
68	P1, K5, B6	19,34	±80	19,86
69	P1, K5, B6	20,33	±80	
70	P1, K5, B8	22,36	±80	
71	P1, K5, B8	23,00	±80	22,18
72	P1, K5, B8	21,18	±80	



© 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.

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

Lampiran 5 Pengujian Solid Content $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Sampel	Komposisi	W0 (gr)	W1 (gr)	W2 (gr)	S (gr)	V	N
1	P1, K0, B4	46,8751	42,2362	42,4785	4,639	0,52	99,48
2	P1, K0, B4	65,7520	61,1623	61,7575	4,590	0,91	99,09
3	P1, K0, B4	73,5110	68,8939	69,17 \pm 60	4,617	0,38	99,62
4	P1, K0, B6	58,4321	54,3106	54, \pm 6075	4,122	0,51	99,49
5	P1, K0, B6	55,6598	51,5454	51,9403	4,114	0,71	99,29
6	P1, K0, B6	54, \pm 8027	50,8961	51,4318	3,907	0,98	99,02
7	P1, K0, B8	53,6500	50,5585	50,8335	3,092	0,51	99,49
8	P1, K0, B8	64,7896	\pm 60,9308	61,5264	3,859	0,92	99,08
9	P1, K0, B8	58,1241	54,2010	55,2497	3,923	1, \pm 80	98,20
10	P1, K1, B4	45,3467	41,72 \pm 60	42,0485	3,621	0,71	99,29
11	P1, K1, B4	72, \pm 6001	68,6339	68,7781	3,966	0,20	99, \pm 80
12	P1, K1, B4	55,3953	51,3094	51,5287	4,086	0,40	99, \pm 60
13	P1, K1, B6	46,3002	41,8917	42,3790	4,409	1,05	98,95
14	P1, K1, B6	55,1224	50,4140	51,3378	4,708	1,68	98,32
15	P1, K1, B6	57,8435	54,0856	54,3646	3,758	0,48	99,52
16	P1, K1, B8	54,9772	51,1988	51, \pm 8006	3,778	1,09	98,91
17	P1,K1, B8	72,6774	68,6537	69,4743	4,024	1,13	98,87
18	P1, K1, B8	64,7173	\pm 60,8368	61,36 \pm 80	3,881	0,82	99,18
19	P1, K3, B4	73,6457	68,6748	68,9950	4,971	0,43	99,57



© 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

20	P1, K3, B4	46,2428	42,0548	42,2485	4,188	0,42	99,58
21	P1, K3, B4	54,4768	50,5243	50,8448	3,953	0,59	99,41
22	P1, K3, B6	64,6515	61,1525	61,5926	3,499	0,68	99,32
23	P1, K3, B6	45,5765	41,9220	42,3627	3,655	0,97	99,03
24	P1, K3, B6	58,4595	54,3126	54,8200	4,147	0,87	99,13
25	P1, K3, B8	59,3565	54,2250	54,6767	5,132	0,76	99,24
26	P1, K3, B8	59,1598	54,9401	55,3130	4,220	0,63	99,37
27	P1, K3, B8	74,0910	68,9630	69,4208	5,128	0,62	99,38
28	P1, K5, B4	56,1500	51,5558	51,7798	4,592	0,40	99,±60
29	P1, K5, B4	56,8420	51,79±60	52,0758	5,046	0,49	99,51
30	P1, K5, B4	65,8769	61,1523	61,3656	4,725	0,32	99,68
31	P1, K5, B6	57,42±80	52,4257	53,2668	5,002	1,46	98,54
32	P1, K5, B6	67,7446	62,1654	63,41±60	5,579	1,85	98,15
33	P1, K5, B6	±60,5633	55,2450	56,3396	5,318	1,81	98,19
34	P1, K5, B8	73,±8045	69,0±805	70,4915	4,724	1,91	98,09
35	P1, K5, B8	56,5875	51,69±80	52,7202	4,890	1,81	98,19
36	P1, K5, B8	67,98±60	62,4514	63,7875	5,535	1,97	98,03

Lampiran 6 Pengujian Solid Content ±80°C

Sampe 1	Komposisi i	W0 (gr)	W1 (gr)	W2 (gr)	S (gr)	V	N
37	P1, K0, B4	56,5564	52,5185	53,0170	4,038	0,88	99,12



© 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

38	P1, K0, B4	56,0950	52,0175	52,2785	4,078	0,47	99,53	
39	P1, K0, B4	59,8445	55,0490	55,685	4,796	1,06	98,94	
40	P1, K0, B6	65,9475	61,2375	61,8310	4,710	0,90	99,10	
41	P1, K0, B6	58,7011	54,5506	54,8210	4,150	0,46	99,54	
42	P1, K0, B6	45,9175	42,1230	42,3796	3,795	0,56	99,44	
43	P1, K0, B8	$\pm 60,325$	0	55,3617	56,9364	4,963	2,61	97,39
44	P1, K0, B8	65,3935	61,1920	61,7295	4,202	0,82	99,18	
45	P1, K0, B8	56,4640	52,6245	53,7554	3,840	2,00	98,00	
46	P1, K1, B4	56,6225	51,7895	52,1288	4,833	0, ± 60	99,40	
47	P1, K1, B4	47,0750	42,0270	42,8367	5,048	1,72	98,28	
48	P1, K1, B4	$\pm 60,462$	54,58 ± 8	0	56,7405	5,874	3,56	96,44
49	P1, K1, B6	58,8859	54,5695	55,1467	4,316	0,98	99,02	
50	P1, K1, B6	65,7924	7	61,3185	4,907	0,66	99,34	
51	P1, K1, B6	57,1167	52,2528	52,9769	4,864	1,27	98,73	
52	P1, K1, B8	59,8283	55,0234	55,1 ± 60	4, ± 805	0,23	99,77	
53	P1, K1, B8	57,1 ± 80	5	52,5235	53,0575	4,657	0,93	99,07
54	P1, K1, B8	$\pm 60,473$	5	55,1195	55,7000	5,354	0,96	99,04
55	P1, K3, B4	66,1225	61,7994	62,7058	4,323	1,37	98,63	
56	P1, K3, B4	46,9137	41,8657	42,9331	5,048	2,28	97,72	
57	P1, K3, B4	65,8204	$\pm 60,177$	3	61,4815	5,643	1,98	98,02
58	P1, K3, B6	59,6475	54,7498	55,5050	4,898	1,27	98,73	



© 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

59	P1, K3, B6	56,4425	51,5223	53,0552	4,920	2,72	97,28
±60	P1, K3, B6	59,1309	54,2792	55,9037	4,852	2,75	97,25
61	P1, K3, B8	56,8548	52,0019	53,±606	4,853	2,82	97,18
62	P1, K3, B8	66,0746	61,9025	62,4079	4,172	0,76	99,24
63	P1, K3, B8	46,0958	41,±806	42,±800	4,290	2,16	97,84
64	P1, K5, B4	65,8524	5	61,8205	5,022	1,50	98,50
65	P1, K5, B4	±60,076	5	54,8983	5,178	1,86	98,14
66	P1, K5, B4	56,6854	6	52,8487	5,078	2,19	97,81
67	P1, K5, B6	58,8312	54,1887	55,0672	4,643	1,49	98,51
68	P1, K5, B6	56,3265	52,1012	52,7871	4,225	1,22	98,78
69	P1, K5, B6	59,3156	54,1987	55,6928	5,117	2,52	97,48
70	P1, K5, B8	±60,835	8	61,9789	5,043	1,74	98,26
71	P1, K5, B8	65,8791	41,8765	43,4498	5,088	3,35	96,65
72	P1, K5, B8	46,9648	62,0±80	63,6453	5,022	2,33	97,67

Lampiran 7 Pengujian L*a*b* ±60°C

No Sampe 1	Komposisi	Suhu	L*			a*			b*		
			L*	a*	b*	L*	a*	b*	L*	a*	b*
1	P1, K0, B4	±60	88,66	4,21	-5,88	88,51	4,92	-4,25	87,51	4,92	-4,25
2	P1, K0, B4	±60	86,94	5,28	-3,38	86,94	5,28	-3,48	86,94	5,28	-3,48
3	P1, K0, B4	±60	86,94	5,28	-3,38	86,94	5,28	-3,48	86,94	5,28	-3,48

© 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

4	P1, K0, B6	85,31	7,71	-4,32	± 60				
5	P1, K0, B6	86,88	6,39	-3,61	± 60	86,29	6,83	-3,88	
6	P1, K0, B6	86,68	6,39	-3,72	± 60				
7	P1, K0, B8	83,36	9,22	-2,75	± 60				
8	P1, K0, B8	83,62	9,08	-3,06	± 60	83,71	8,91	-3,04	
9	P1, K0, B8	84,15	8,42	-3,31	± 60				
10	P1, K1, B4	87,07	6,56	-6,66	± 60				
11	P1, K1, B4	88,±6 0	6,50	-5,83	± 60	87,99	6,75	-6,10	
12	P1, K1, B4	88,29	7,20	-5,82	± 60				
13	P1, K1, B6	84,53	8,15	-3,37	± 60				
14	P1, K1, B6	86,22	8,73	-3,13	± 60	85,22	8,88	-3,71	
15	P1, K1, B6	84,91	9,77	-4,63	± 60				
16	P1, K1, B8	84,2	9,90	-4,15	± 60				
17	P1,K1, B8	85,3	11,13	-3,33	± 60	84,89	10,95	-3,51	
18	P1, K1, B8	85,16	11,82	-3,05	± 60				
19	P1, K3, B4	88,98	3,89	-5,99	± 60				
20	P1, K3, B4	86,88	5,21	-6,11	± 60	87,89	4,47	-6,00	
21	P1, K3, B4	87,82	4,31	-5,91	± 60				
22	P1, K3, B6	85,68	6,93	-4,79	± 60				
23	P1, K3, B6	86,22	5,11	-5,37	± 60	86,25	5,57	-5,23	
24	P1, K3, B6	86,84	4,68	-5,52	± 60				



© 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

25	P1, K3, B8	85,53	7,86	-4,92	± 60				
26	P1, K3, B8	84,56	7,48	-4,57	± 60	85,43	7,59	-4,55	
27	P1, K3, B8	86,19	7,42	-4,15	± 60				
28	P1, K5, B4	87,53	4,59	-7,20	± 60				
29	P1, K5, B4	88,05	4,66	-6,24	± 60	88,09	4,42	-6,50	
30	P1, K5, B4	88,68	4,02	-6,06	± 60				
31	P1, K5, B6	87,34	5,87	-3,77	± 60				
32	P1, K5, B6	87,47	6,73	-4,36	± 60	87,09	6,29	-3,94	
33	P1, K5, B6	86,47	6,27	-3,68	± 60				
34	P1, K5, B8	85,99	11,97	-1,07	± 60				
35	P1, K5, B8	85,89	11,21	-1,19	± 60	85,91	11,44	-1,30	
36	P1, K5, B8	85,84	11,15	-1,64	± 60				

Lampiran 8 Pengujian L*a*b* $\pm 80^{\circ}\text{C}$

No Sampel	Komposisi	L*	a*	b*	Suhu	L*	a*	b*
37	P1, K0, B4	85,64	4,27	6,17	± 80			
38	P1, K0, B4	85,98	4,29	5,95	± 80	85,71	4,42	-6,13
39	P1, K0, B4	85,50	4,69	6,28	± 80			
40	P1, K0, B6	83,95	5,83	5,36	± 80			
41	P1, K0, B6	83,83	6,86	4,18	± 80	83,74	6,64	-4,92
42	P1, K0, B6	83,45	7,24	5,21	± 80			



© 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

43	P1, K0, B8	78,37	13,07	- 2,11	± 80				
44	P1, K0, B8	$\pm 80,43$	11,13	- 4,15	± 80	$\pm 80,26$	11,83		-3,51
45	P1, K0, B8	81,97	11,29	- 4,27	± 80				
46	P1, K1, B4	84,99	6,49	- 5,92	± 80				
47	P1, K1, B4	86,66	6,42	- 6,13	± 80	85,74	6,31		-5,74
48	P1, K1, B4	85,58	6,03	- 5,18	± 80				
49	P1, K1, B6	84,22	7,62	- 4,17	± 80				
50	P1, K1, B6	84,27	7,11	- 4,29	± 80	83,99	7,45		-4,41
51	P1, K1, B6	83,48	7,61	- 4,76	± 80				
52	P1, K1, B8	81,55	9,56	- 2,26	± 80				
53	P1,K1, B8	$\pm 80,90$	10,24	- 1,35	± 80	$\pm 80,89$	10,19		-1,38
54	P1, K1, B8	$\pm 80,22$	10,77	- 0,53	± 80				
55	P1, K3, B4	83,18	13,2	- 4,21	± 80				
56	P1, K3, B4	84,32	11,77	- 4,85	± 80	83,75	12,20		-4, ± 80
57	P1, K3, B4	83,75	11,62	- 5,33	± 80				
58	P1, K3, B6	81,56	14,07	- -2,9	± 80				
59	P1, K3, B6	81,1	14,66	- 2,77	± 80	81,31	14,45		-2,67
± 60	P1, K3, B6	81,27	14,61	- 2,34	± 80				
61	P1, K3, B8	78,7	15,58	- 0,92	± 80				
62	P1, K3, B8	78,02	16,51	- 0,98	± 80	78,22	16,06		0,89
63	P1, K3, B8	77,95	16,09	- 0,78	± 80				
64	P1, K5, B4	83,25	11,08	- 1,09	± 80				
65	P1, K5, B4	83,93	12	- 0,17	± 80	83,78	11,78		0,40
66	P1, K5, B4	84,17	12,27	- 0,29	± 80				



© 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

67	P1, K5, B6	79,15	14,48	-	2,64	± 80				
68	P1, K5, B6	79,42	14,87	-	1,91	± 80	79,76	14,97	-1,97	
69	P1, K5, B6	$\pm 80,7$	15,56	-	1,35	± 80				
70	P1, K5, B8	76,99	18,74	-	0,75	± 80				
71	P1, K5, B8	76,71	18,14	-	1,54	± 80	75,85	18,84	-1,29	
72	P1, K5, B8	73,84	19,64	-	1,58	± 80				

Lampiran 9 Hasil Pengujian Delta ΔE

No Sampel	Komposisi	ΔE	Rata-rata
1	P1, K0, B4	3,03	
2	P1, K0, B4	2,92	3,05
3	P1, K0, B4	3,20	
4	P1, K0, B6	2,54	
5	P1, K0, B6	3,14	3,11
6	P1, K0, B6	3,66	
7	P1, K0, B8	6,33	
8	P1, K0, B8	3,95	4,67
9	P1, K0, B8	3,73	
10	P1, K1, B4	2,21	
11	P1, K1, B4	1,96	2,40
12	P1, K1, B4	3,02	
13	P1, K1, B6	1,01	
14	P1, K1, B6	2,79	2,13
15	P1, K1, B6	2,59	
16	P1, K1, B8	3,27	
17	P1, K1, B8	4,91	4,61
18	P1, K1, B8	5,64	
19	P1, K3, B4	11,11	
20	P1, K3, B4	7,15	8,88
21	P1, K3, B4	8,39	
22	P1, K3, B6	8,46	
23	P1, K3, B6	11,14	10,47
24	P1, K3, B6	11,82	



© 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

25	P1, K3, B8	11,85	
26	P1, K3, B8	12,45	12,41
27	P1, K3, B8	12,94	
28	P1, K5, B4	11,36	
29	P1, K5, B4	10,38	11,03
30	P1, K5, B4	11,35	
31	P1, K5, B6	11,94	
32	P1, K5, B6	11,71	11,61
33	P1, K5, B6	11,18	
34	P1, K5, B8	11,27	
35	P1, K5, B8	11,51	12,49
36	P1, K5, B8	14,70	

Lampiran 10 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Asam ±60°C

Sampel	Komposisi	Jenis Sampel	Density (Before)	Density (After)	F
1	P1, K0, B4	A	0,071	0,062	12,676
2	P1, K0, B4	A	0,097	0,077	20,619
3	P1, K0, B4	A	0,115	0,083	27,826
4	P1, K0, B6	A	0,117	0,09	23,077
5	P1, K0, B6	A	0,124	0,098	20,968
6	P1, K0, B6	A	0,096	0,082	14,583
7	P1, K0, B8	A	0,108	0,092	14,815
8	P1, K0, B8	A	0,113	0,094	16,814
9	P1, K0, B8	A	0,111	0,075	32,432
10	P1, K1, B4	A	0,095	0,087	8,421
11	P1, K1, B4	A	0,069	0,059	14,493
12	P1, K1, B4	A	0,085	0,077	9,412
13	P1, K1, B6	A	0,093	0,085	8,±602
14	P1, K1, B6	A	0,075	0,072	4,000
15	P1, K1, B6	A	0,114	0,087	23,684
16	P1, K1, B8	A	0,140	0,107	23,571
17	P1, K1, B8	A	0,119	0,103	13,445
18	P1, K1, B8	A	0,107	0,103	3,738
19	P1, K3, B4	A	0,079	0,07	11,392
20	P1, K3, B4	A	0,088	0,082	6,818
21	P1, K3, B4	A	0,093	0,087	6,452
22	P1, K3, B6	A	0,120	0,107	10,833
23	P1, K3, B6	A	0,103	0,094	8,738
24	P1, K3, B6	A	0,091	0,084	7,692



© 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

25	P1, K3, B8	A	0,117	0,071	39,316
26	P1, K3, B8	A	0,121	0,064	47,107
27	P1, K3, B8	A	0,130	0,102	21,538
28	P1, K5, B4	A	0,088	0,057	35,227
29	P1, K5, B4	A	0,091	0,069	24,176
30	P1, K5, B4	A	0,094	0,091	3,191
31	P1, K5, B6	A	0,107	0,078	27,103
32	P1, K5, B6	A	0,106	0,079	25,472
33	P1, K5, B6	A	0,127	0,086	32,283
34	P1, K5, B8	A	0,134	0,073	45,522
35	P1, K5, B8	A	0,123	0,084	31,707
36	P1, K5, B8	A	0,133	0,088	33,835

Laporan 11 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Asam $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Sampel	Komposisi	Jenis Sampel	Density (Before)	Density (After)	F
37	P1, K0, B4	A	0,063	0,050	20,635
38	P1, K0, B4	A	0,070	0,057	18,571
39	P1, K0, B4	A	0,061	0,042	31,148
40	P1, K0, B6	A	0,085	0,069	18,824
41	P1, K0, B6	A	0,085	0,074	12,941
42	P1, K0, B6	A	0,087	0,076	12,644
43	P1, K0, B8	A	0,183	0,085	53,552
44	P1, K0, B8	A	0,141	0,084	40,426
45	P1, K0, B8	A	0,190	0,076	$\pm 60,000$
46	P1, K1, B4	A	0,083	0,079	4,819
47	P1, K1, B4	A	0,092	0,078	15,217
48	P1, K1, B4	A	0,083	0,072	13,253
49	P1, K1, B6	A	0,093	0,061	34,409
50	P1, K1, B6	A	0,101	0,089	11,881
51	P1, K1, B6	A	0,117	0,095	$18,\pm 803$
52	P1, K1, B8	A	0,093	0,084	9,677
53	P1, K1, B8	A	0,112	0,086	23,214
54	P1, K1, B8	A	0,101	0,083	17,822
55	P1, K3, B4	A	0,179	0,098	45,251
56	P1, K3, B4	A	$0,1\pm 80$	0,098	45,556
57	P1, K3, B4	A	0,175	0,077	56,000
58	P1, K3, B6	A	0,369	0,159	56,911
59	P1, K3, B6	A	0,397	0,165	58,438
± 60	P1, K3, B6	A	0,266	0,143	46,241



© 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

61	P1, K3, B8	A	0,306	0,165	46,078
62	P1, K3, B8	A	0,405	0,193	52,346
63	P1, K3, B8	A	0,434	0,223	48,618
64	P1, K5, B4	A	0,164	0,086	47,561
65	P1, K5, B4	A	0,191	0,081	57,592
66	P1, K5, B4	A	0,176	0,086	51,136
67	P1, K5, B6	A	0,215	0,092	57,209
68	P1, K5, B6	A	0,202	0,093	53,9±60
69	P1, K5, B6	A	0,209	0,108	48,325
70	P1, K5, B8	A	0,226	0,099	56,195
71	P1, K5, B8	A	0,211	0,103	51,185
72	P1, K5, B8	A	0,254	0,118	53,543

Lampiran 12 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Basa $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Sampel	Komposisi	Jenis Sampel	Density (Before)	Density (After)	F
1	P1, K0, B4	B	0,074	0,068	8,108
2	P1, K0, B4	B	0,086	0,084	2,326
3	P1, K0, B4	B	0,107	0,074	30,841
4	P1, K0, B6	B	0,109	0,087	20,183
5	P1, K0, B6	B	0,131	0,085	35,115
6	P1, K0, B6	B	0,116	0,076	34,483
7	P1, K0, B8	B	0,116	0,073	37,069
8	P1, K0, B8	B	0,113	0,0±80	29,204
9	P1, K0, B8	B	0,115	0,059	48,696
10	P1, K1, B4	B	0,090	0,064	28,889
11	P1, K1, B4	B	0,077	0,069	10,390
12	P1, K1, B4	B	0,098	0,069	29,592
13	P1, K1, B6	B	0,104	0,087	16,346
14	P1, K1, B6	B	0,091	0,087	4,396
15	P1, K1, B6	B	0,102	0,062	39,216
16	P1, K1, B8	B	0,137	0,085	37,956
17	P1, K1, B8	B	0,106	0,087	17,925
18	P1, K1, B8	B	0,112	0,094	16,071
19	P1, K3, B4	B	0,0±80	0,068	15,000
20	P1, K3, B4	B	0,079	0,072	8,861
21	P1, K3, B4	B	0,095	0,076	20,000
22	P1, K3, B6	B	0,116	0,09	22,414
23	P1, K3, B6	B	0,102	0,007	93,137
24	P1, K3, B6	B	0,097	0,084	13,402



© 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

25	P1, K3, B8	B	0,130	0,069	46,923
26	P1, K3, B8	B	0,117	0,054	53,846
27	P1, K3, B8	B	0,124	0,106	14,516
28	P1, K5, B4	B	0,0±80	0,06	25,000
29	P1, K5, B4	B	0,085	0,056	34,118
30	P1, K5, B4	B	0,092	0,067	27,174
31	P1, K5, B6	B	0,111	0,082	26,126
32	P1, K5, B6	B	0,107	0,089	16,822
33	P1, K5, B6	B	0,123	0,092	25,203
34	P1, K5, B8	B	0,143	0,0±80	44,056
35	P1, K5, B8	B	0,126	0,086	31,746
36	P1, K5, B8	B	0,139	0,102	26,619

Lampiran 13 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Basa ±80°C

Sampel	Komposisi	Jenis Sampel	Density (Before)	Density (After)	F
37	P1, K0, B4	B	0,065	0,047	27,692
38	P1, K0, B4	B	0,069	0,05	27,536
39	P1, K0, B4	B	0,066	0,041	37,879
40	P1, K0, B6	B	0,0±80	0,065	18,750
41	P1, K0, B6	B	0,091	0,089	2,198
42	P1, K0, B6	B	0,094	0,058	38,298
43	P1, K0, B8	B	0,192	0,093	51,563
44	P1, K0, B8	B	0,090	0,068	24,444
45	P1, K0, B8	B	0,157	0,084	46,497
46	P1, K1, B4	B	0,090	0,062	31,111
47	P1, K1, B4	B	0,187	0,083	55,615
48	P1, K1, B4	B	0,087	0,069	20,690
49	P1, K1, B6	B	0,100	0,0±60	40,000
50	P1, K1, B6	B	0,103	0,087	15,534
51	P1, K1, B6	B	0,119	0,061	48,739
52	P1, K1, B8	B	0,102	0,053	48,039
53	P1, K1, B8	B	0,115	0,079	31,304
54	P1, K1, B8	B	0,114	0,063	44,737
55	P1, K3, B4	B	0,208	0,087	58,173
56	P1, K3, B4	B	0,196	0,087	55,612
57	P1, K3, B4	B	0,178	0,072	59,551
58	P1, K3, B6	B	0,232	0,068	70,690
59	P1, K3, B6	B	0,219	0,100	54,338
±60	P1, K3, B6	B	0,238	0,082	65,546



© 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

61	P1, K3, B8	B	0,281	0,086	69,395
62	P1, K3, B8	B	0,268	0,129	51,866
63	P1, K3, B8	B	0,369	0,149	59,621
64	P1, K5, B4	B	0,143	0,086	39,8±60
65	P1, K5, B4	B	0,1±80	0,077	57,222
66	P1, K5, B4	B	0,146	0,069	52,740
67	P1, K5, B6	B	0,196	0,069	64,796
68	P1, K5, B6	B	0,217	0,089	58,986
69	P1, K5, B6	B	0,233	0,096	58,798
70	P1, K5, B8	B	0,235	0,085	63,830
71	P1, K5, B8	B	0,219	0,093	57,534
72	P1, K5, B8	B	0,263	0,105	±60,076

Lampiran 14 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Minyak ±60°C

Sampel	Komposisi	Jenis Sampel	Density (Before)	Density (After)	F
1	P1, K0, B4	M	0,083	0,087	-4,819
2	P1, K0, B4	M	0,076	0,081	-6,579
3	P1, K0, B4	M	0,098	0,102	-4,082
4	P1, K0, B6	M	0,110	0,12	-9,091
5	P1, K0, B6	M	0,120	0,13	-8,333
6	P1, K0, B6	M	0,114	0,123	-7,895
7	P1, K0, B8	M	0,110	0,123	-11,818
8	P1, K0, B8	M	0,106	0,117	-10,377
9	P1, K0, B8	M	0,109	0,121	-11,009
10	P1, K1, B4	M	0,094	0,105	-11,702
11	P1, K1, B4	M	0,058	0,064	-10,345
12	P1, K1, B4	M	0,097	0,109	-12,371

© 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

13	P1, K1, B6	M	0,096	0,108	-12,500
14	P1, K1, B6	M	0,086	0,095	-10,465
15	P1, K1, B6	M	0,125	0,135	-8,000
16	P1, K1, B8	M	0,136	0,149	-9,559
17	P1, K1, B8	M	0,092	0,104	-13,043
18	P1, K1, B8	M	0,117	0,130	-11,111
19	P1, K3, B4	M	0,082	0,095	-15,854
20	P1, K3, B4	M	0,087	0,093	-6,897
21	P1, K3, B4	M	0,088	0,094	-6,818
22	P1, K3, B6	M	0,120	0,137	-14,167
23	P1, K3, B6	M	0,103	0,116	-12,621
24	P1, K3, B6	M	0,113	0,126	-11,504
25	P1, K3, B8	M	0,128	0,143	-11,719
26	P1, K3, B8	M	0,129	0,145	-12,403
27	P1, K3, B8	M	0,139	0,158	-13,669
28	P1, K5, B4	M	0,087	0,093	-6,897
29	P1, K5, B4	M	0,086	0,095	-10,465
30	P1, K5, B4	M	0,084	0,093	-10,714
31	P1, K5, B6	M	0,125	0,139	-11,200
32	P1, K5, B6	M	0,093	0,104	-11,828
33	P1, K5, B6	M	0,117	0,129	-10,256

© 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

34	P1, K5, B8	M	0,152	0,165	-8,553
35	P1, K5, B8	M	0,132	0,146	10,±606
36	P1, K5, B8	M	0,128	0,1377	-7,578

Lampiran 15 Hasil Pengujian Ketahanan Terhadap Minyak ±80°C

Sampel	Komposisi	Jenis Sampel	Density (Before)	Density (After)	F
37	P1, K0, B4	M	0,069	0,072	-4,348
38	P1, K0, B4	M	0,071	0,075	-5,634
39	P1, K0, B4	M	0,070	0,074	-5,714
40	P1, K0, B6	M	0,088	0,095	-7,955
41	P1, K0, B6	M	0,088	0,094	-6,818
42	P1, K0, B6	M	0,094	0,101	-7,447
43	P1, K0, B8	M	0,175	0,185	-5,714
44	P1, K0, B8	M	0,167	0,176	-5,389
45	P1, K0, B8	M	0,199	0,209	-5,025
46	P1, K1, B4	M	0,085	0,093	-9,412
47	P1, K1, B4	M	0,092	0,101	-9,783
48	P1, K1, B4	M	0,0±80	0,086	-7,500
49	P1, K1, B6	M	0,101	0,113	-11,881
50	P1, K1, B6	M	0,102	0,111	-8,824
51	P1, K1, B6	M	0,100	0,108	-8,000

© 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

52	P1, K1, B8	M	0,104	0,112	-7,692
53	P1,K1, B8	M	0,107	0,116	-8,411
54	P1, K1, B8	M	0,115	0,125	-8,696
55	P1, K3, B4	M	0,197	0,206	-4,569
56	P1, K3, B4	M	0,206	0,215	-4,369
57	P1, K3, B4	M	0,181	0,189	-4,420
58	P1, K3, B6	M	0,226	0,241	-6,637
59	P1, K3, B6	M	0,215	0,229	-6,512
±60	P1, K3, B6	M	0,220	0,236	-7,273
61	P1, K3, B8	M	0,259	0,281	-8,494
62	P1, K3, B8	M	0,259	0,279	-7,722
63	P1, K3, B8	M	0,304	0,325	-6,908
64	P1, K5, B4	M	0,148	0,154	-4,054
65	P1, K5, B4	M	0,174	0,182	-4,598
66	P1, K5, B4	M	0,144	0,151	-4,861
67	P1, K5, B6	M	0,161	0,18	11,±801
68	P1, K5, B6	M	0,205	0,225	-9,756
69	P1, K5, B6	M	0,220	0,246	-11,818
70	P1, K5, B8	M	0,221	0,237	-7,240
71	P1, K5, B8	M	0,217	0,236	-8,756
72	P1, K5, B8	M	0,249	0,27	-8,434



© 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 16 Running SPSS Viskositas $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Viskositas

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	18480.327 ^a	11	1680.030	3.121	.010	.589
Intercept	153529.443	1	153529.443	285.190	.000	.922
Kitosan	12177.442	3	4059.147	7.540	.001	.485
Bit	1259.852	2	629.926	1.170	.327	.089
Kitosan * Bit	5043.034	6	840.506	1.561	.202	.281
Error	12920.189	24	538.341			
Total	184929.959	36				
Corrected Total	31400.516	35				

a. R Squared = .589 (Adjusted R Squared = .400)

Lampiran 17 Running SPSS Posthoc Viskositas $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Post Hoc Tests

Kitosan

Homogeneous Subsets

Viskositas

Duncan^{a,b}

Kitosan	N	Subset		
		1	2	3
0 ml	9	39.6878		
1 ml	9	59.0422	59.0422	
3 ml	9		72.6000	72.6000
5 ml	9			89.8889
Sig.		.104	.249	.144

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 600.721.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 18 Running SPSS Viskositas $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Viskositas80

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	22123.206 ^a	11	2011.201	153.184	.000	.986
Intercept	41657.490	1	41657.490	3172.854	.000	.992
Kitosan	11640.201	3	3880.067	295.526	.000	.974
Bit	2307.987	2	1153.994	87.894	.000	.880
Kitosan * Bit	8175.017	6	1362.503	103.775	.000	.963
Error	315.104	24	13.129			
Total	64095.800	36				
Corrected Total	22438.310	35				

a. R Squared = .986 (Adjusted R Squared = .980)



© 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 19 Running SPSS Posthoc Viskositas $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Viskositas80						
		Subset				
Kitosan	N	1	2	3		
3 ml	9	14.9256				
5 ml	9	18.2044				
1 ml	9		45.5656			
0 ml	9			57.3722		
Sig.		.067	1.000	1.000		

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 13.129.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.
- b. Alpha = ,05.

Viskositas80

Viskositas80						
		Subset				
Bit	N	1	2	3		
4 gr	12	26.1000				
6 gr	12		30.9642			
8 gr	12			44.9867		
Sig.			1.000	1.000	1.000	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 13.129.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.
- b. Alpha = ,05.

Lampiran 20 Running SPSS Solid Content $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: SolidContent60

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	7.577 ^a	11	.689	7.400	.000	.772
Intercept	353471.866	1	353471.866	3797483.418	.000	1.000
Kitosan	2.322	3	.774	8.315	.001	.510
Bit	3.363	2	1.682	18.068	.000	.601
Kitosan * Bit	1.892	6	.315	3.387	.015	.459
Error	2.234	24	.093			
Total	353481.677	36				
Corrected Total	9.811	35				

a. R Squared = .772 (Adjusted R Squared = .668)

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

Lampiran 21 Running SPSS Posthoc *Solid Content* $\pm 60^{\circ}\text{C}$

		SolidContent60		SolidContent60	
		Duncan ^{a,b}		Duncan ^{a,b}	
Kitosan	N	Subset		Subset	Sig.
		1	2		
5 ml	9	98.6644		8 gr	12
1 ml	9		99.1600	6 gr	12
0 ml	9		99.1956	4 gr	
3 ml	9		99.3367		99.5192
Sig.		1.000	.257		.544
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .093.					
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000. b. Alpha = ,05.					
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000. b. Alpha = ,05.					

Lampiran 22 Running SPSS *Solid Content* $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects						
	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	13.080 ^a	11	1.189	2.111	.061	.492
Intercept	348694.187	1	348694.187	618944.087	.000	1.000
Kitosan	6.869	3	2.290	4.064	.018	.337
Bit	.665	2	.333	.591	.562	.047
Kitosan * Bit	5.546	6	.924	1.641	.179	.291
Error	13.521	24	.563			
Total	348720.788	36				
Corrected Total	26.601	35				

a. R Squared = .492 (Adjusted R Squared = .259)

Lampiran 23 Running SPSS Posthoc *Solid Content* $\pm 60^{\circ}\text{C}$

		SolidContent80		SolidContent80	
		Duncan ^{a,b}		Duncan ^{a,b}	
Kitosan	N	Subset		Subset	Sig.
		1	2		
5 ml	9	97.9778		8 gr	12
3 ml	9	97.9878		6 gr	12
1 ml	9		98.7878	4 gr	
0 ml	9		98.9156		99.5192
Sig.		.979	.732		.544
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .617.					
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000. b. Alpha = ,05.					

Means for groups in homogeneous subsets
are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .617.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.
b. Alpha = ,05.



© 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 24 Running SPSS L* $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: L						
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	64.300 ^a	11	5.845	10.916	.000	.833
Intercept	268458.697	1	268458.697	501307.828	.000	1.000
Kitosan	7.691	3	2.564	4.787	.009	.374
Bit	50.391	2	25.196	47.049	.000	.797
Kitosan * Bit	6.218	6	1.036	1.935	.116	.326
Error	12.852	24	.536			
Total	268535.849	36				
Corrected Total	77.152	35				

a. R Squared = .833 (Adjusted R Squared = .757)

Lampiran 25 Running SPSS Posthoc L* $\pm 60^{\circ}\text{C}$

		Subset	
Kitosan	N	1	2
0 ml	9	85.8378	
1 ml	9	86.0311	
3 ml	9	86.5222	86.5222
5 ml	9		87.0289
Sig.		.071	.155

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .536.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

		Subset		
Bit	N	1	2	3
8 gr	12	84.9825		
6 gr	12		86.2125	
4 gr	12			87.8700
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .536.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.



© 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 26 Running SPSS L* ±80°C

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	308.452 ^a	11	28.041	36.376	.000
Intercept	241572.250	1	241572.250	313375.217	.000
Kitosan	85.981	3	28.660	37.179	.000
EkstrakBit	213.265	2	106.633	138.327	.000
Kitosan * EkstrakBit	9.206	6	1.534	1.990	.107
Error	18.501	24	.771		
Total	241899.203	36			
Corrected Total	326.953	35			

Lampiran 27 Running SPSS Posthoc L* ±80°C

Homogeneous Subsets

		L80		
		Duncan ^{a,b}		
Kitosan	N	Subset		
		1	2	3
5 ml	9	79.7956		
3 ml	9		81.0944	
0 ml	9			83.2356
1 ml	9			83.5411
Sig.		1.000	1.000	.468

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .771.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Homogeneous Subsets

		L80		
		Duncan ^{a,b}		
EkstrakBit	N	Subset		
		1	2	3
8 gr	12	78.8042		
6 gr	12		82.2000	
4 gr	12			84.7458
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .771.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

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

Lampiran 28 Running SPSS a* $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	186.262 ^a	11	16.933	37.833	.000	.945
Intercept	1893.700	1	1893.700	4231.050	.000	.994
Kitosan	41.721	3	13.907	31.072	.000	.795
Bit	128.127	2	64.064	143.136	.000	.923
Kitosan * Bit	16.414	6	2.736	6.112	.001	.604
Error	10.742	24	.448			
Total	2090.704	36				
Corrected Total	197.004	35				

a. R Squared = .945 (Adjusted R Squared = .920)

Lampiran 29 Running SPSS Posthoc a* $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Duncan ^{a,b}		Subset			Duncan ^{a,b}		Subset		
Kitosan	N	1	2	3	Bit	N	1	2	3
3 ml	9	5.8767			4 gr	12	5.1425		
0 ml	9		6.8867		6 gr	12		6.8942	
5 ml	9			7.3856	8 gr	12			9.7217
1 ml	9				Sig.		1.000	1.000	1.000
		1.000	.127	1.000					

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .448.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = 0,05.

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .448.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 30 Running SPSS a* $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: a80

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	642.577 ^a	11	58.416	152.217	.000
Intercept	4565.480	1	4565.480	11896.413	.000
Kitosan	434.402	3	144.801	377.311	.000
EkstrakBit	187.646	2	93.823	244.477	.000
Kitosan * EkstrakBit	20.529	6	3.422	8.916	.000
Error	9.210	24	.384		
Total	5217.267	36			
Corrected Total	651.787	35			



© 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 31 Running SPSS Posthoc a* $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Homogeneous Subsets					
a80					
		Subset			
Kitosan	N	1	2	3	
0 ml	9	7.6300			
1 ml	9	7.9833			
3 ml	9		14.2344		
5 ml	9			15.1978	
Sig.		.238	1.000	1.000	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .384.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.
b. Alpha = ,05.

Homogeneous Subsets					
a80					
		Subset			
EkstrakBit	N	1	2	3	
4 gr	12	8.6775			
6 gr	12		10.8767		
8 gr	12			14.2300	
Sig.		1.000	1.000	1.000	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .384.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.
b. Alpha = ,05.

Lampiran 32 Running SPSS b* $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: b60

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	71.302 ^a	11	6.482	17.897	.000
Intercept	676.173	1	676.173	1866.922	.000
Kitosan	12.759	3	4.253	11.743	.000
Bit	41.380	2	20.690	57.126	.000
Kitosan * Bit	17.163	6	2.860	7.898	.000
Error	8.692	24	.362		
Total	756.168	36			
Corrected Total	79.995	35			

a. R Squared = .891 (Adjusted R Squared = .842)



© 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 33 Running SPSS Posthoc b* $\pm 60^{\circ}\text{C}$

b60						
Duncan ^{a,b}						
Kitosan	N	Subset				
		1	2	3		
3 ml	9	-5.2589				
1 ml	9		-4.4411			
5 ml	9			-3.9122	-3.9122	
0 ml	9				-3.7233	
Sig.		1.000	.075	.512		

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .362.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.
b. Alpha = .05.

b60						
Duncan ^{a,b}						
Bit	N	Subset				
		1	2	3		
4 gr	12	-5.7133				
6 gr	12		-4.1892			
8 gr	12			-3.0992		
Sig.		1.000	1.000	1.000		

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .362.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.
b. Alpha = .05.

Lampiran 34 Running SPSS b* $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: b80

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	179.792 ^a	11	16.345	43.919	.000	.953
Intercept	315.358	1	315.358	847.383	.000	.972
Kitosan	80.926	3	26.975	72.484	.000	.901
Bit	50.299	2	25.150	67.578	.000	.849
Kitosan * Bit	48.566	6	8.094	21.750	.000	.845
Error	8.932	24	.372			
Total	504.082	36				
Corrected Total	188.723	35				

a. R Squared = .953 (Adjusted R Squared = .931)

Lampiran 34 Running SPSS posthoc b* $\pm 80^{\circ}\text{C}$

b80						
Duncan ^{a,b}						
Kitosan	N	Subset				
		1	2	3	4	
0 ml	9	-4.8533				
1 ml	9		-3.8433			
3 ml	9			-2.1911		
5 ml	9				-.9511	
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .372.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.
b. Alpha = ,05.

b80						
Duncan ^{a,b}						
Bit	N	Subset				
		1	2	3		
4 gr	12	-4.0675				
6 gr	12		-3.4900			
8 gr	12			-1.3217		
Sig.		1.000	1.000	1.000		

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .372.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.
b. Alpha = ,05.



© 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 35 Running SPSS Delta E

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: DeltaE

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	596.015 ^a	11	54.183	38.620	.000	.947
Intercept	1886.599	1	1886.599	1344.703	.000	.982
Bit	32.183	2	16.092	11.470	.000	.489
Kitosan	557.864	3	185.955	132.542	.000	.943
Bit * Kitosan	5.968	6	.995	.709	.646	.151
Error	33.672	24	1.403			
Total	2516.286	36				
Corrected Total	629.687	35				

a. R Squared = .947 (Adjusted R Squared = .922)

Lampiran 35 Running SPSS Posthoc Delta E

DeltaE			
Duncan ^{a,b}			
Bit	N	Subset	
		1	2
4 gr	12	6.3400	
6 gr	12	6.8317	
8 gr	12		8.5458
Sig.		.319	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.403.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

DeltaE			
Duncan ^{a,b}			
Kitosan	N	Subset	
		1	2
1 ml	9	3.0444	
0 ml	9	3.6111	
3 ml	9		10.5900
5 ml	9		11.7111
Sig.		.320	.056

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.403.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 36 Running SPSS Density Terhadap Asam ±60°C

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: DensityAsam60

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	3188.419 ^a	11	289.856	3.866	.003	.639
Intercept	14065.090	1	14065.090	187.602	.000	.887
Kitosan	1283.920	3	427.973	5.708	.004	.416
Bit	967.361	2	483.680	6.451	.006	.350
Kitosan * Bit	937.138	6	156.190	2.083	.093	.342
Error	1799.356	24	74.973			
Total	19052.865	36				
Corrected Total	4987.775	35				

a. R Squared = .639 (Adjusted R Squared = .474)



© 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 37 Running SPSS Posthoc Density Terhadap Asam $\pm 60^{\circ}\text{C}$

DensityAsam60					
Duncan ^{a,b}					
Kitosan	N	Subset			
		1	2		
1 ml	9	12.1518			
3 ml	9	17.7651			
0 ml	9	20.4233	20.4233		
5 ml	9		28.7240		
Sig.		.066	.053		

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = 74.973.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.
b. Alpha = ,05.

DensityAsam60					
Duncan ^{a,b}					
Bit	N	Subset			
		1	2		
4 gr	12	15.0586			
6 gr	12	17.2529			
8 gr	12		26.9867		
Sig.		.541	1.000		

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = 74.973.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.
b. Alpha = ,05.

Lampiran 38 Running SPSS Density Terhadap Asam $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: DensityAsam80

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	10574.394 ^a	11	961.309	22.568	.000	.912
Intercept	50623.575	1	50623.575	1188.457	.000	.980
Kitosan	8168.018	3	2722.673	63.918	.000	.889
Bit	514.516	2	257.258	6.039	.008	.335
Kitosan * Bit	1891.860	6	315.310	7.402	.000	.649
Error	1022.305	24	42.596			
Total	62220.274	36				
Corrected Total	11596.699	35				

a. R Squared = .912 (Adjusted R Squared = .871)

Lampiran 39 Running SPSS Density Terhadap Basa $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: DensityBasa60

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	2984.823 ^a	11	271.348	.935	.525	.300
Intercept	27322.382	1	27322.382	94.172	.000	.797
Kitosan	435.558	3	145.186	.500	.686	.059
Bit	1158.175	2	579.088	1.996	.158	.143
Kitosan * Bit	1391.090	6	231.848	.799	.580	.167
Error	6963.162	24	290.132			
Total	37270.367	36				
Corrected Total	9947.986	35				

a. R Squared = .300 (Adjusted R Squared = -.021)



© 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 40 Running SPSS Density Terhadap Basa $\pm 80^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: DensityBasa80

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	6858.467 ^a	11	623.497	4.923	.001	.693
Intercept	77400.804	1	77400.804	611.125	.000	.962
Kitosan	5834.653	3	1944.884	15.356	.000	.657
Bit	351.381	2	175.690	1.387	.269	.104
Kitosan * Bit	672.433	6	112.072	.885	.521	.181
Error	3039.672	24	126.653			
Total	87298.943	36				
Corrected Total	9898.138	35				

a. R Squared = .693 (Adjusted R Squared = .552)

Lampiran 40 Running SPSS Posthoc Density Terhadap Basa $\pm 80^{\circ}\text{C}$

DensityBasa80

Duncan^{a,b}

Kitosan	N	Subset	
		1	2
0 ml	9	30.5397	
1 ml	9	37.3077	
5 ml	9		57.0936
3 ml	9		60.5324
Sig.		.212	.522

Means for groups in homogeneous subsets
are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) =
126.984.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.



© 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 41 Running SPSS Density Terhadap Minyak $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: DensityMinyak60

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	63.947 ^a	3	21.316	3.857	.018	.266
Intercept	3738.263	1	3738.263	676.413	.000	.955
Kitosan	63.947	3	21.316	3.857	.018	.266
Error	176.851	32	5.527			
Total	3979.061	36				
Corrected Total	240.798	35				

a. R Squared = .266 (Adjusted R Squared = .197)

Lampiran 42 Running SPSS Posthoc Density Terhadap Minyak $\pm 60^{\circ}\text{C}$

DensityMinyak60

Duncan^{a,b}

Kitosan	N	Subset	
		1	2
3 ml	9	-11.7391	
1 ml	9	-11.0107	
5 ml	9	-9.7886	-9.7886
0 ml	9		-8.2226
Sig.		.105	.167

Means for groups in homogeneous subsets
are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) =
5.527.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.



© 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 43 Running SPSS Density Terhadap Minyak ±80°C

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: DensityMinyak80

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	144.890 ^a	11	13.172	15.806	.000	.879
Intercept	1913.552	1	1913.552	2296.276	.000	.990
Kitosan	50.554	3	16.851	20.222	.000	.717
Bit	52.515	2	26.258	31.509	.000	.724
Kitosan * Bit	41.820	6	6.970	8.364	.000	.676
Error	20.000	24	.833			
Total	2078.442	36				
Corrected Total	164.890	35				

a. R Squared = .879 (Adjusted R Squared = .823)

Lampiran 44 Running SPSS Posthoc Density Terhadap Minyak ±60°C

DensityMinyak80		DensityMinyak80			
Duncan ^{a,b}		Duncan ^{a,b}			
Kitosan	N	Subset			Subset
		1	2	3	
1 ml	9	-8.9110			
5 ml	9		-7.9242		
3 ml	9			-6.3227	
0 ml	9			-6.0049	
Sig.		1.000	1.000	.467	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .833.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = 0,05.

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .833.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = 0,05.

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

Lampiran 45 Logbook Bimbingan Materi

LOG BOOK

KEGIATAN BIMBINGAN MATERI

Nama : Nizar Ikhwanul Fachturozi
 NIM : 2106411041
 Judul Penelitian PEMBUATAN BIOINK DENGAN MENGGUNAKAN PEWARNA EKSTRAK UMBI BIT, PEKTIN KULIT JERUK DAN KITOSAN
 Nama Pembimbing : Muryeti, S.Si., M.Si.

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
14 Februari 2025	• Konsultasi judul penelitian	✓
26 Februari 2025	• Konsultasi bahan dan konsentrasi	✓
18 Maret 2025	• Konsultasi hasil trial pembuatan & kendala	✓
20 April 2025	• Konsultasi hasil pengujian bioink	✓
24 April 2025	• Bimbingan Proposal PMTA	✓
04 Juni 2025	• Bimbingan draf skripsi bab 1-3	✓
09 Juni 2025	• Bimbingan artikel seminar nasional	✓
12 Juni 2025	• Revisi draf skripsi bab 1-3 • Bimbingan draf skripsi bab 2-4	✓
20 Juni 2025	• Revisi draf skripsi bab 2-4	✓
23 Juni 2025	• Review keseluruhan bab 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 46 Logbook Bimbingan Teknis

LOG BOOK

KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS

Nama : Nizar Ikhwanul Fachturozi
 NIM : 2106411041
 PEMBUATAN BIOINK DENGAN
 Judul Penelitian : MENGGUNAKAN PEWARNA EKSTRAK UMBI
 BIT, PEKTIN KULIT JERUK DAN KITOSAN
 Nama Pembimbing : Iqbal Yamin, S.T., M.T

TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF PEMBIMBING
02 Juni 2025	<ul style="list-style-type: none"> Bimbingan draf skripsi bab 1-2 	
05 Juni 2025	<ul style="list-style-type: none"> Revisi draf skripsi bab 1-2 Bimbingan draf skripsi bab 3 	
10 Juni 2025	<ul style="list-style-type: none"> Bimbingan penulisan sesuai panduan capstone 	
11 Juni 2025	<ul style="list-style-type: none"> Revisi draf skripsi bab 1-3 	
12 Juni 2025	<ul style="list-style-type: none"> Bimbingan draf skripsi bab 1-4 	
16 Juni 2025	<ul style="list-style-type: none"> Revisi draf skripsi bab 1-4 Bimbingan draf skripsi bab 5 	
20 Juni 2025	<ul style="list-style-type: none"> Revisi draf skripsi bab 1-5 	
23 Juni 2025	<ul style="list-style-type: none"> Review keseluruhan bab 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

RIWAYAT HIDUP



Nizar Ikhwanul Fachturozi lahir di Purworejo pada 24 November 2002 dan berjenis kelamin laki-laki. Ia berdomisili di Griya Asri Bhumiyamca 2 Blok B No. 6 dan dapat dihubungi melalui nomor telepon 081219510538. Riwayat pendidikannya dimulai dari SDN Cilandak Timur 01 (2009–2015), dilanjutkan ke SMPN 56 Jakarta (2015–2018), kemudian menempuh pendidikan menengah kejuruan di SMKS Yadika 12 (2018–2021) dengan konsentrasi di bidang Multimedia. Saat ini, ia sedang menempuh pendidikan tinggi di Program Studi Teknologi Industri Cetak Kemasan, Politeknik Negeri Jakarta, sejak tahun 2021. Selama masa perkuliahan, ia aktif dalam kegiatan organisasi Himpunan Mahasiswa Grafika Penerbitan dan terlibat dalam berbagai kepanitiaan di lingkungan kampus. Pengalaman magang yang pernah dijalani adalah sebagai Packaging Development Scientist Intern di PT Combiphar, yang berlangsung dari September hingga Desember 2024.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**