

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan bahwa:

1. Senyawa akrilamida dapat terbentuk dalam berbagai proses pengolahan kentang, hal ini dibuktikan dengan hasil analisis kualitatif sampel.
2. Kadar akrilamida yang diperoleh pada sampel kentang rebus sebesar 0,0028% b/b; kadar sampel kentang oven sebesar 0,0036% b/b; kadar sampel kentang bakar sebesar 0,0186% b/b; dan kadar sampel kentang goreng sebesar 0,0182% b/b.
3. Kadar akrilamida yang dipengaruhi proses pengolahan kentang terdapat perbedaan signifikan yang dibuktikan dengan uji nonparametrik Kruskal Walls Test yang perolehan nilai sig-nya 0,005.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penetapan kadar akrilamida dengan metode lain selain Spektrofotometri UV – Vis.
2. Perlu dilakukan penelitian untuk mengurangi kadar akrilamida dalam sampel makanan khususnya kentang.
3. Perlu dilakukan analisis lebih lanjut berdasarkan variasi suhu pengolahan kentang dengan cara di oven.

## DAFTAR PUSTAKA

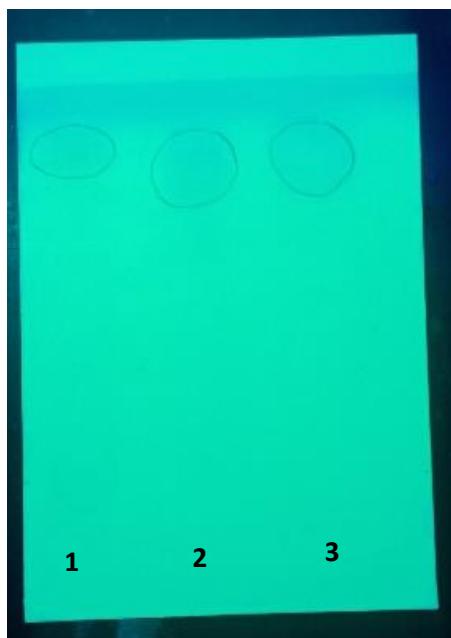
- Anonim. 1985. *Environmental Health Criteria 49 Acrylamide*. Diambil kembali dari International Programme on Chemical safety : the joint sponsorship of the United Nations Environment Programme : [www.inchem.org](http://www.inchem.org)
- BPS, B. P. 2009. *Statistik Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Center, I. P. 2013. *Potato*. Diambil kembali dari [www.cipotato.org](http://www.cipotato.org)
- Ewing, R. K. 1982. *Limiting Factors to The Extension of Potato Into Non Traditional Climates*. International Potato Center.
- Fauziah, M. 2012. *Sehat dengan Air Putih*. Yogyakarta: Stomata Press.
- Figoni, P. 2011. *How Baking Works*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Gembong, T. 1994. *Taksonomi Tumbuhan Obat - obatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gritter, R. ., 1991. *Pengantar Kromatografi*. Bandung: ITB Press.
- Gunarti, N. S. 2016. Perbandingan Kadar Akrilamida pada Minyak Goreng Bekas Sebelum dan Sesudah Dijernihkan dengan Karbon Aktif.
- Harahap, Y. 2005. Optimasi Penetapan Kadar Akrilamid yang Ditambahkan ke dalam Keripik Kentang Simulasi Secara KCKT. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 154 - 163.
- Harahap, Y. 2006. Pembentukan Akrilamida dalam Makanan dan Analisisnya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 107 - 116.
- Harmita. 2004. Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 117-135.
- Harmita. 2006. *Analisis Kuantitatif Bahan Baku dan Sediaan Farmasi*. Jakarta: Departemen FARMASI FMIPA UI.
- Hendayana, S. 2006. *Kimia Pemisahan Metode Kromatografi dan Elektroforesis Modern*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Henry, A. 2002. *Analisis Spektrofotometri UV - Vis pada Obat Influenza dengan Menggunakan Aplikasi Sistem Persamaan Linier*. Jakarta: Universitas Gunadarma.
- Kawamura. 1983. *Integrated Design of Water Treatment Facilities*. England : Wiley.

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Khopkar. 2003. *Kimia Analisis*. Jakarta: UI - Press.
- Khopkar. 2014. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: UI - Press.
- Khopkar, S. 1990. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lingnert, H. 2002. Acrylamide In Food : Mecanisms of Formation and Influencing Factors During Heating of Foods.
- Mattaus, B. 2009. Acrylamide Formating During Frying . *Journal CRC Press*, 144 - 151.
- Miller, J. M. 2005. *Statistics and Chemometrics for Analytical Chemistry*. Harlow England: Pearson Education.
- Mottram. 2009. *Human Nutrition*. London : Edward Arnold.
- Nurhidayah. 2005. Kandungan Klorofil pada Daun Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum L*) di Sekitar Kawah Sikidang Dataran Tinggi Dieng.
- Nursten, H. 2005. *The Maillard Reaction Chemistry , Biochemistry and Implication*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Pangestuty, A. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Fenolik Total Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Buah Buni dengan Metode DPPH dan Metode Folin-Ciocalteu.
- Prabowo, M. H. 2010. Identifikasi dan Analisis Akrilamida dalam Kopi Serbuk (Tubruk) dan Kopi Instan dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi.
- RI, D. G. 1997. *Pedoman Gizi pada Bahan Pangan*. Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat.
- RI, K. 2015. *Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*. Jakarta Selatan: Kementerian Kesehatan RI.
- Riyanto. 2014. *Validasi dan Verifikasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Romdhijati, L. 2010. *Olahan Dari Kentang*. Yogyakarta: Kanisus.
- Rusiman. 2008. *Potato Plant (Tanaman Kentang)*. Diambil kembali dari [www.rusiman.bpdas-pemalijratun.net](http://www.rusiman.bpdas-pemalijratun.net)

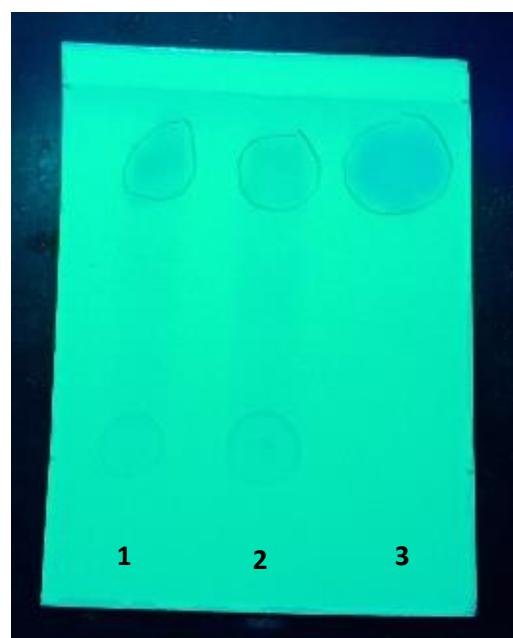
- Sartika, R. A. 2009. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 23 - 28.
- Sastrohamidjojo, H. 1991. *Kromatografi*. Yogyakarta: Liberty.
- Science, L. 2014. *Manfaat Kentang Bagi Kesehatan*. Diambil kembali dari [www.livescience.com](http://www.livescience.com)
- Setiadi. 2009. *Budidaya Kentang dan Berbagai Pilihan Varietas dan Pengadaan Benih*. Depok: Penebar Swadaya.
- Simanjuntak, B. 2004. Optimasi Penetapan Kadar Akrilamida yang Ditambahkan ke dalam Kripik Kentang Simulasi secara Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Pharmaceutical Science and Research*.
- Sugihartini, N. 2014. Validasi Metode Analisa Penentapan Kadar Epigalokatekin Galat dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Pharmaciana*, 112.
- Suhartati, T. 2017. *Dasar - dasar Spektrofotometri UV - Vis dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Bandar Lampung : CV. Anugrah Utama Raharja.
- Talburt, O. S. 1987. *Potato Processing* . New York: Van Nostrand Reinhold.
- WHO, F. d. 2002. *Health Implication of Acrylamide in Food*. Geneve : Swiss: Report of a Joint FAO/WHO Consultation.
- Widyati, R. 2001. *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Indonesia*.
- Winarno, F. 2016. *Minyak Goreng Dalam Menu Masyarakat*. Bogor: Pusbangtepa IPB.
- Yahya, S. 2013. *Spektrofotometri UV - Vis*. Jakarta: Erlangga.
- Yamaguchi, V. E. 1998. *Sayuran Dunia 1 : Prinsip, produksi dan Gizi* . Bandung: ITB Bandung.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Plat KLT Analisis Kualitatif



**Plat KLT 1**



**Plat KLT 2**

Keterangan :

Bercak urut mulai dari kiri ke kanan

### **Plat KLT 1**

Bercak 1 = Sampel Kentang Rebus

Bercak 2 = Sampel Kentang Bakar

Bercak 3 = Baku Akrilamida

### **Plat KLT 2**

Bercak 1 = Sampel Kentang Goreng

Bercak 2 = Sampel Kentang Oven

Bercak 3 = Baku Akrilamida

## Lampiran 2. Perhitungan Pembuatan Pelarut

Pembuatan pelarut Asetonitril : Aquadest : Asam Fosfat 10% ( 5 : 94 : 1 )

### 1. Perhitungan dan pembuatan asam fosfat 10%

Perhitungan :

$$\frac{\text{Bagian perbandingan}}{\text{Jumlah perbandingan}} \times \text{volume buat}$$

$$= \frac{1}{100} \times 3000$$

$$= 30 \text{ mL}$$

Pembuatan :

$$(V \times C) \text{ asam fosfat pekat} = (V \times C) \text{ asam fosfat 10\%}$$

$$\text{Volume asam fosfat} \times 85 = 30 \times 10$$

$$\text{Volume asam fosfat} = 3,5 \text{ mL}$$

Memipet 3,5 mL asam fosfat pekat kemudian dimasukkan ke dalam beaker

glass 30 mL ditambah aquadest 30 mL dihomogenkan dengan batang

pengaduk hingga homogen

### 2. Perhitungan asetonitril

$$\frac{\text{Bagian perbandingan}}{\text{Jumlah perbandingan}} \times \text{volume buat}$$

$$= \frac{5}{100} \times 3000$$

$$= 150 \text{ mL}$$

3. Perhitungan aquadest

*Bagian perbandingan*   *volume buat*  
*Jumlah perbandingan*

$$= \frac{94}{100} \times 3000$$

$$= 2820 \text{ mL}$$

### Lampiran 3. Perhitungan Pembuatan Larutan Standar

#### 1. Pembuatan Induk Larutan Standar Akrilamida 1000 ppm sebanyak 50 mL

$$= \frac{\text{Konsentrasi pembuatan (ppm)} \times \text{Volume pembuatan (mL)}}{1000}$$

$$= \frac{1000 \times 50}{1000}$$

$$= 50 \text{ mg}$$

#### Data Penimbangan

$$\text{Berat kertas + baku akrilamida} = 0,3220 \text{ gram}$$

$$\text{Berat kertas + sisa} = 0,2718 \text{ gram}$$

$$\text{Berat baku akrilamida} = 0,0502 \text{ gram}$$

$$= 50,2 \text{ mg}$$

#### Koreksi Kadar

$$= \frac{\text{Berat timbang}}{\text{Berat hitung}} \times \text{Konsentrasi}$$

$$= \frac{50,2 \text{ mg}}{50 \text{ mg}} \times 1000 \text{ ppm}$$

$$= 1004 \text{ ppm}$$

Menimbang 50,2 mg serbuk baku akrilamida kemudian dimasukkan ke dalam labu takar 50 mL ditambahkan pelarut campuran Asetonitril :

Aquadest : Asam Fosfat 10% ( 5 : 94 : 1 ) hingga tanda batas

#### 2. Pembuatan Seri Konsentrasi Larutan Standar Baku Akrilamida

##### a. Pembuatan Larutan Standar Akrilamida 50,0 ppm

$$(V \times C) \text{ akrilamida 1004} = (V \times C) \text{ akrilamida 50}$$

$$\text{Volume akrilamida} \times 1004 = 10 \times 50$$

$$\text{Volume akrilamida} = 0,5 \text{ mL}$$

b. Pembuatan Larutan Standar Akrilamida 70,0 ppm

$$(V \times C) \text{ akrilamida 1004} = (V \times C) \text{ akrilamida 70}$$

$$\text{Volume akrilamida x 1004} = 10 \times 70$$

$$\text{Volume akrilamida} = 0,7 \text{ mL}$$

c. Pembuatan Larutan Standar Akrilamida 110,0 ppm

$$(V \times C) \text{ akrilamida 1004} = (V \times C) \text{ akrilamida 110}$$

$$\text{Volume akrilamida x 1004} = 10 \times 110$$

$$\text{Volume akrilamida} = 1,1 \text{ mL}$$

d. Pembuatan Larutan Standar Akrilamida 130,0 ppm

$$(V \times C) \text{ akrilamida 1004} = (V \times C) \text{ akrilamida 130}$$

$$\text{Volume akrilamida x 1004} = 10 \times 130$$

$$\text{Volume akrilamida} = 1,3 \text{ mL}$$

e. Pembuatan Larutan Standar Akrilamida 150,0 ppm

$$(V \times C) \text{ akrilamida 1004} = (V \times C) \text{ akrilamida 150}$$

$$\text{Volume akrilamida x 1004} = 10 \times 150$$

$$\text{Volume akrilamida} = 1,5 \text{ mL}$$

f. Pembuatan Larutan Standar Akrilamida 170,0 ppm

$$(V \times C) \text{ akrilamida 1004} = (V \times C) \text{ akrilamida 170}$$

$$\text{Volume akrilamida x 1004} = 10 \times 170$$

$$\text{Volume akrilamida} = 1,7 \text{ mL}$$

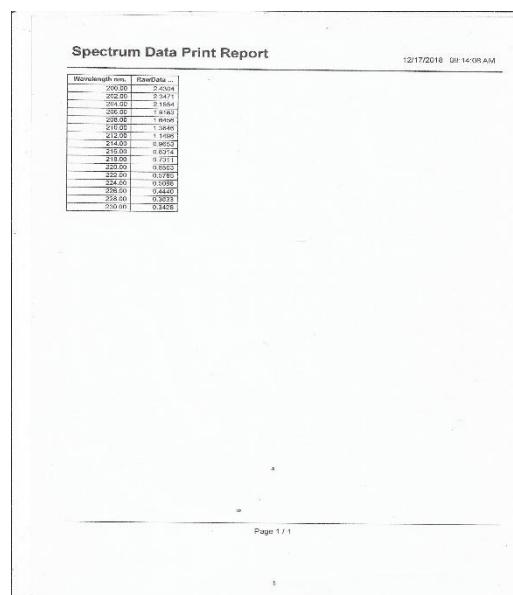
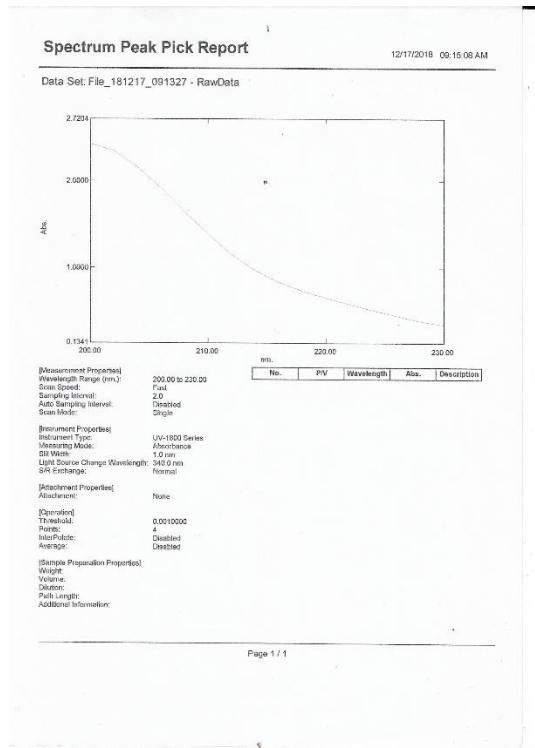
g. Pembuatan Larutan Standar Akrilamida 190,0 ppm

$$(V \times C) \text{ akrilamida 1004} = (V \times C) \text{ akrilamida 190}$$

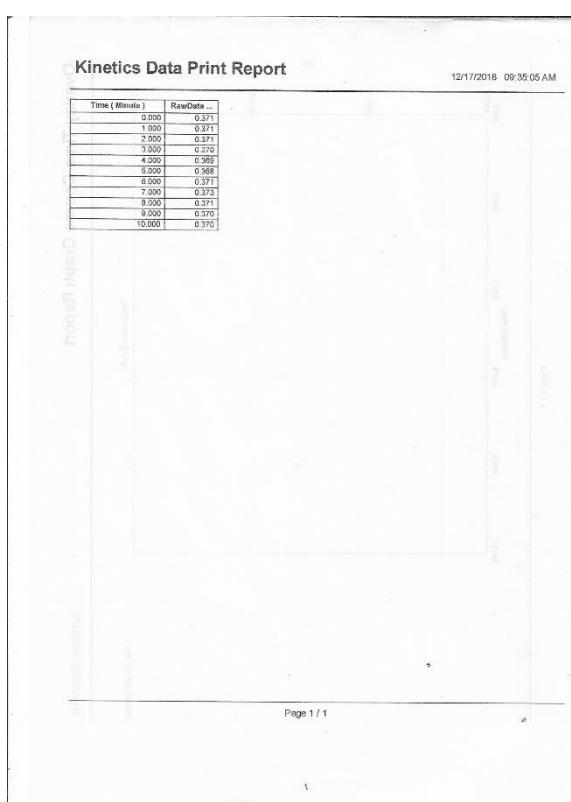
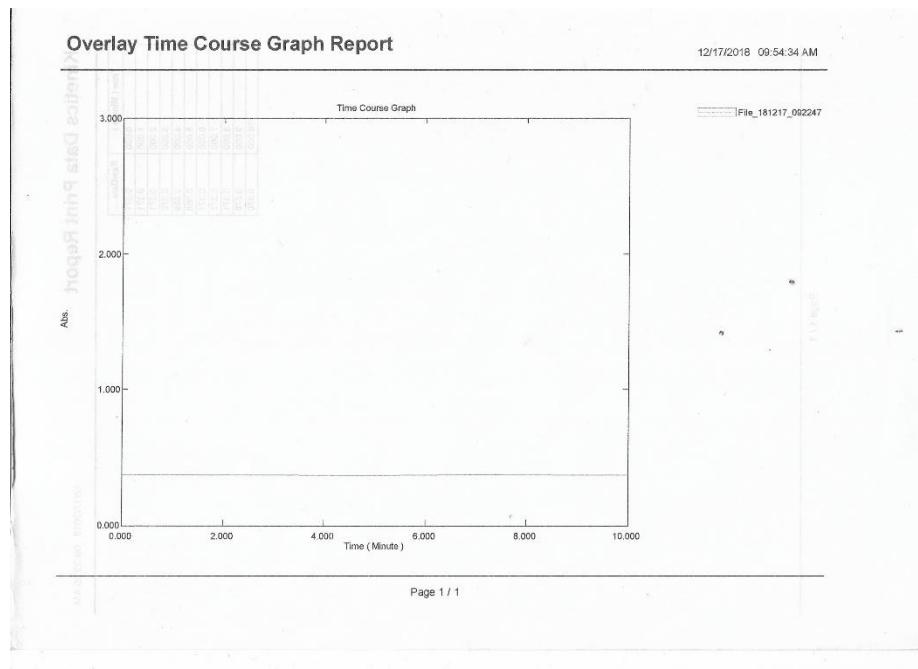
$$\text{Volume akrilamida x 1004} = 10 \times 190$$

$$\text{Volume akrilamida} = 1,9 \text{ mL}$$

## Lampiran 4. Hasil Spektrum Panjang Gelombang Maksimal



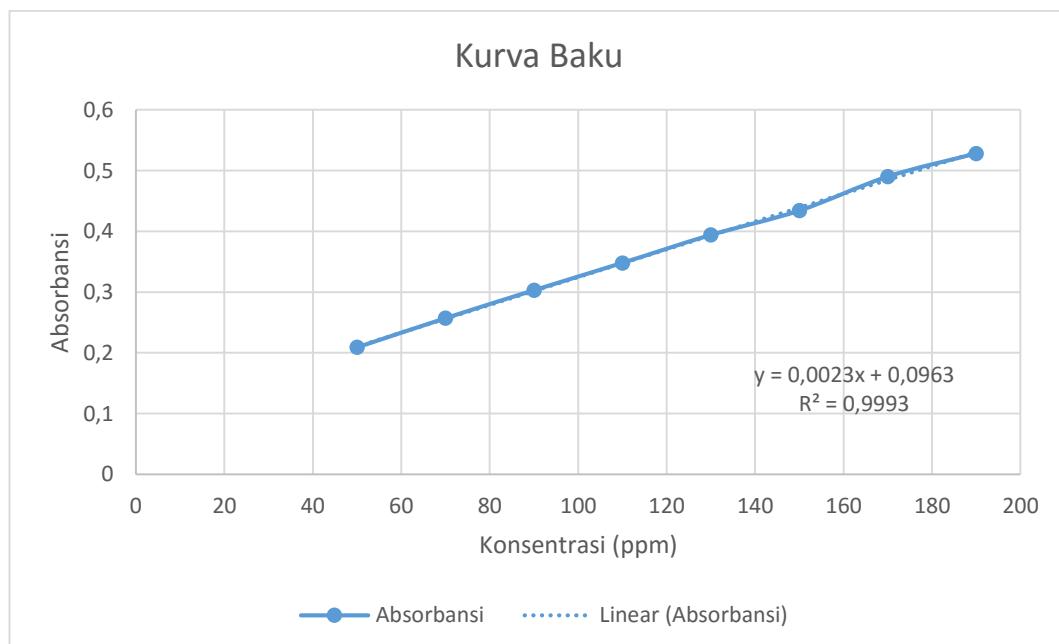
### Lampiran 5. Hasil Kinetik *Operating Time (OT)*



Lampiran 6. Kurva Kalibrasi Baku Akrilamida

Konsentrasi (ppm)	Absorbansi
50	0,209
70	0,257
90	0,303
110	0,348
130	0,394
150	0,434
170	0,490
190	0,528

a            0,0963  
 b            0,0023  
 r            0,9996



Lampiran 7. Hasil Penimbangan Sampel

<b>Sampel</b>	<b>Penimbangan Ke-</b>	<b>Berat Sampel (gram)</b>
<b>Rebus</b>	1	19,9989
	2	20,0059
	3	20,0113
	4	20,0392
<b>Oven</b>	1	20,0269
	2	20,0136
	3	20,0010
	4	19,9989
<b>Bakar</b>	1	20,1344
	2	20,0057
	3	20,0047
	4	20,0195
<b>Goreng</b>	1	20,3159
	2	20,3182
	3	20,0570
	4	20,0011

## Lampiran 8. Perhitungan Kadar Akrilamida Pada Sampel

### 1. Perhitungan Kadar Akrilamida Pada Sampel Kentang Rebus

#### a. Replikasi I

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,209 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,209 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,0493 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL)}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,0493 \times 10}{19,9989} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0025 \% \text{ b/b}$$

#### b. Replikasi II

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,220 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,220 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,0542 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL)}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,0542 \times 10}{20,0059} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0027 \% \text{ b/b}$$

#### c. Replikasi III

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,228 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,228 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,0577 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL)}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,0577 \times 10}{20,0113} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0029 \% \text{ b/b}$$

d. Replikasi IV

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,239 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,239 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,0625 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL)}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,0625 \times 10}{20,0392} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0031 \% \text{ b/b}$$

2. Perhitungan Kadar Akrilamida pada Sampel Kentang Oven

a. Replikasi I

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,206 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,206 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,0717 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL)}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,0717 \times 10}{20,0269} \times 100\%$$

Kadar Akrilamida = 0,0036 % b/b

b. Replikasi II

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,257 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,257 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,0704 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL)}{BS(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,0704 \times 10}{20,0136} \times 100\%$$

Kadar Akrilamida = 0,0035 % b/b

c. Replikasi III

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,269 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,269 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,0756 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL)}{BS(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,0756 \times 10}{20,0010} \times 100\%$$

Kadar Akrilamida = 0,0038 % b/b

d. Replikasi IV

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,252 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,252 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,0682 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL)}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,0682 \times 10}{19,9989} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0034 \% \text{ b/b}$$

### 3. Perhitungan Kadar Akrilamida pada Sampel Kentang Bakar

#### a. Replikasi I

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,473 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,473 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,1649 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL) \times Fp}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,1649 \times 10 \times 2}{20,1344} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0164 \% \text{ b/b}$$

#### b. Replikasi II

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,502 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,502 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,1776 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL) \times Fp}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,1776 \times 10 \times 2}{20,0057} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0178 \% \text{ b/b}$$

c. Replikasi III

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,558 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,558 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,2022 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL) \times Fp}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,2022 \times 10 \times 2}{20,0047} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0202 \% \text{ b/b}$$

d. Replikasi IV

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,558 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,558 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,2022 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL) \times Fp}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,2022 \times 10 \times 2}{20,00195} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0202 \% \text{ b/b}$$

4. Perhitungan Kadar Akrilamida pada Sampel Kentang Goreng

a. Replikasi I

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,505 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,505 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,1789 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL) \times Fp}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,1789 \times 10 \times 2}{20,3159} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0176 \% \text{ b/b}$$

b. Replikasi II

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,509 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,509 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,1807 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL) \times Fp}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,1807 \times 10 \times 2}{20,3182} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0178 \% \text{ b/b}$$

c. Replikasi III

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,504 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,504 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,1785 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL) \times Fp}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,1785 \times 10 \times 2}{20,0570} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0178 \% \text{ b/b}$$

d. Replikasi IV

$$y = 0,0023x + 0,0963$$

$$0,544 = 0,0023x + 0,0963$$

$$x = \frac{0,544 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 0,1960 \text{ g/L}$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{C(g) \times Fb(mL) \times Fp}{Bs(g)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = \frac{0,1960 \times 10 \times 2}{20,0011} \times 100\%$$

$$\text{Kadar Akrilamida} = 0,0196 \% \text{ b/b}$$

Sampel	Kadar Akrilamida (%b/b)	Rata - rata	$ x - \bar{x} ^2$	SD	Rata – rata ± SD
<b>Rebus</b>	0,0025	0,0028	$1,0637 \times 10^{-7}$	0,0003	$0,0028 \pm 0,0003$
	0,0027		$7,4419 \times 10^{-9}$		
	0,0029		$7,7512 \times 10^{-9}$		
	0,0031		$1,0522 \times 10^{-7}$		
<b>Oven</b>	0,0036	0,0036	$6,2947 \times 10^{-11}$	0,0002	$0,0036 \pm 0,0002$
	0,0035		$3,0602 \times 10^{-9}$		
	0,0038		$4,3927 \times 10^{-8}$		
	0,0034		$2,6309 \times 10^{-8}$		
<b>Bakar</b>	0,0164	0,0186	$5,0781 \times 10^{-6}$	0,0019	$0,0186 \pm 0,0019$
	0,0178		$7,7209 \times 10^{-7}$		
	0,0202		$2,4760 \times 10^{-6}$		
	0,0202		$2,4292 \times 10^{-6}$		
<b>Goreng</b>	0,0176	0,0182	$3,4190 \times 10^{-7}$	0,0009	$0,0182 \pm 0,0009$
	0,0178		$1,7166 \times 10^{-7}$		
	0,0178		$1,6079 \times 10^{-7}$		
	0,0196		$1,9601 \times 10^{-6}$		

Lampiran 9. Data dan Perhitungan Presisi

Replikasi	Absorbansi
1	0,320
2	0,322
3	0,322
4	0,322
5	0,323
6	0,323
7	0,321
8	0,324
9	0,322
10	0,320

$$\text{Replikasi 1} \quad x = \frac{0,320 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 97,944$$

$$\text{Replikasi 2} \quad x = \frac{0,322 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 98,819$$

$$\text{Replikasi 3} \quad x = \frac{0,322 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 98,819$$

$$\text{Replikasi 4} \quad x = \frac{0,322 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 98,819$$

$$\text{Replikasi 5} \quad x = \frac{0,322 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 98,819$$

$$\text{Replikasi 6} \quad x = \frac{0,323 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 99,257$$

$$\text{Replikasi 7} \quad x = \frac{0,321 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 98,382$$

$$\text{Replikasi 8} \quad x = \frac{0,324 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 99,695$$

$$\text{Replikasi 9} \quad x = \frac{0,322 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 98,819$$

$$\text{Replikasi 10} \quad x = \frac{0,320 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 97,944$$

Lampiran 10. Data dan Perhitungan Akurasi

<b>Konsentrasi Diketahui (ppm)</b>	<b>Absorbansi</b>
80a	0,290
80b	0,289
80c	0,293
100a	0,334
100b	0,326
100c	0,332
120a	0,361
120b	0,367
120c	0,360

Konsentrasi 80a       $x = \frac{0,290 - 0,0963}{0,0023}$

$$x = 84,8084$$

Konsentrasi 80b       $x = \frac{0,289 - 0,0963}{0,0023}$

$$x = 84,3706$$

Konsentrasi 80c       $x = \frac{0,293 - 0,0963}{0,0023}$

$$x = 86,1220$$

Konsentrasi 100a       $x = \frac{0,334 - 0,0963}{0,0023}$

$$x = 104,0735$$

Konsentrasi 100b       $x = \frac{0,326 - 0,0963}{0,0023}$

$$x = 100,5708$$

$$\text{Konsentrasi 100c} \quad x = \frac{0,332 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 103,1978$$

$$\text{Konsentrasi 120a} \quad x = \frac{0,361 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 115,8952$$

$$\text{Konsentrasi 120b} \quad x = \frac{0,367 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 118,5223$$

$$\text{Konsentrasi 120c} \quad x = \frac{0,360 - 0,0963}{0,0023}$$

$$x = 115,4574$$

### Perhitungan Akurasi

$$\text{Akurasi} \quad = \frac{\text{Kadar Terhitung}}{\text{Kadar Diketahui}} \times 100\%$$

$$\text{Konsentrasi 80a} \quad = \frac{84,8084}{80} \times 100\%$$

$$= 106,01 \%$$

$$\text{Konsentrasi 80b} \quad = \frac{84,3706}{80} \times 100\%$$

$$= 105,46 \%$$

$$\text{Konsentrasi 80c} \quad = \frac{86,1220}{80} \times 100\%$$

$$= 107,65 \%$$

$$\text{Konsentrasi 100a} \quad = \frac{104,0735}{100} \times 100\%$$

$$= 104,07 \%$$

$$\text{Konsentrasi 100b} \quad = \frac{100,5708}{100} \times 100\%$$

$$= 100,57\%$$

$$\text{Konsentrasi 100c} \quad = \frac{103,1978}{100} \times 100\%$$

$$= 103,20\%$$

$$\text{Konsentrasi 120a} = \frac{115,8952}{120} \times 100\%$$

$$= 96,58\%$$

$$\text{Konsentrasi 120b} = \frac{118,5223}{120} \times 100\%$$

$$= 98,77\%$$

$$\text{Konsentrasi 120c} = \frac{115,4574}{120} \times 100\%$$

$$= 96,21\%$$

Lampiran 11. Data dan Perhitungan LOD dan LOQ

X (ppm)	Y	Y' (a + bx)	Y - Y'	Y - Y'	SD
50	0,209	0,2105	0,0015	$2,2500 \times 10^{-6}$	0,0033
70	0,257	0,2562	0,0008	$6,7474 \times 10^{-7}$	
90	0,303	0,3019	0,0011	$1,3061 \times 10^{-6}$	
110	0,348	0,3475	0,0005	$2,1556 \times 10^{-7}$	
130	0,394	0,3932	0,0008	$6,1735 \times 10^{-7}$	
150	0,434	0,4389	0,0049	$2,3940 \times 10^{-5}$	
170	0,49	0,4846	0,0054	$2,9469 \times 10^{-5}$	
190	0,528	0,5303	0,0022	$5,0625 \times 10^{-6}$	
Jumlah				$6,3536 \times 10^{-5}$	

$$\begin{aligned} \text{LOD} &= \frac{SD \times 3,3}{\text{Slope}} \\ &= \frac{0,0033 \times 3,3}{0,0023} \\ &= 4,7018 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{LOQ} &= \frac{SD \times 10}{\text{Slope}} \\ &= \frac{0,0033 \times 10}{0,0023} \\ &= 14,2479 \end{aligned}$$

Lampiran 12. Gambar - gambar



Gambar 1. Sampel Kentang



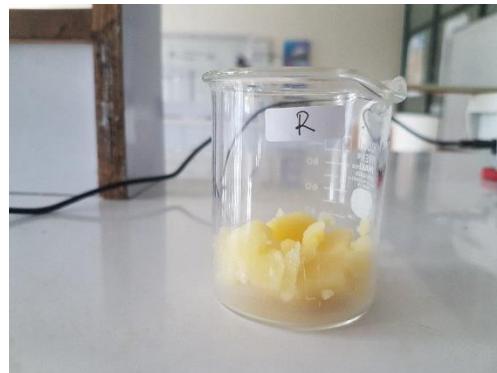
Gambar 2. Spektrofotometri UV – Vis



Gambar 3. Baku Akrilamida



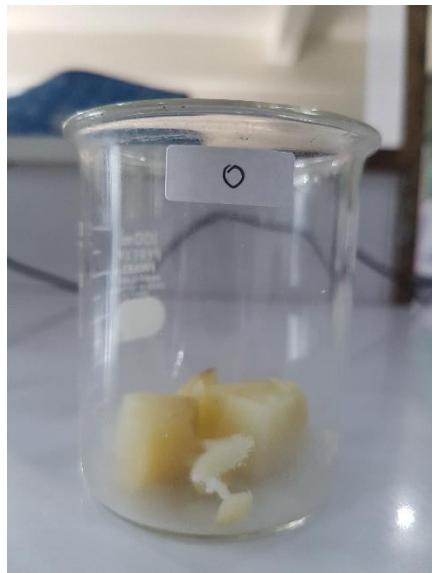
**Gambar 4. Larutan Baku Seri Konsentrasi**



**Gambar 5. Sampel Kentang Rebus**



**Gambar 6. Sampel Kentang Goreng**



Gambar 7. Sampel Kentang Oven



Gambar 8. Sampel Kentang Bakar



Gambar 9. Proses Penggorengan



Gambar 10. Proses Pembakaran



**Gambar 11. Proses Pengovenan**



**Gambar 12. Proses Perebusan**



**Gambar 13. Ekstraksi**



**Gambar 14, Penyaringan**



Gambar 15. Penguapan



Gambar 16. Sentrifugasi



Gambar 17. Hasil Sentrifugasi



Gambar 18. Pengelusian

### Lampiran 13. Hasil Perhitungan SPSS

#### A. Kolmogorov Smirnov

##### **Descriptive Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Kadar Akrilamida	16	,010806	,0079324	,0025	,0202

##### **One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Kadar Akrilamida
N		16
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	,010806
	Std. Deviation	,0079324
	Absolute	,311
Most Extreme Differences	Positive	,311
	Negative	-,260
Kolmogorov-Smirnov Z		1,246
Asymp. Sig. (2-tailed)		,090

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

## B. Anova One Way

### Descriptives

Kadar Akrilamida

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
Rebus	4	,002800	,0002582	,0001291	,002389	,003211
Oven	4	,003575	,0001708	,0000854	,003303	,003847
Bakar	4	,018650	,0018788	,0009394	,015660	,021640
Goreng	4	,018200	,0009381	,0004690	,016707	,019693
Total	16	,010806	,0079324	,0019831	,006579	,015033

### Descriptives

Kadar Akrilamida

	Minimum	Maximum
Rebus	,0025	,0031
Oven	,0034	,0038
Bakar	,0164	,0202
Goreng	,0176	,0196
Total	,0025	,0202

### Test of Homogeneity of Variances

Kadar Akrilamida

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
11,970	3	12	,001

### ANOVA

Kadar Akrilamida

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,001	3	,000	275,297	,000
Within Groups	,000	12	,000		
Total	,001	15			

### C. Kruskal Wallis Test

#### Ranks

Proses Pengolahan		N	Mean Rank
	Rebus	4	2,50
	Oven	4	6,50
Kadar Akrilamida	Bakar	4	13,00
	Goreng	4	12,00
	Total	16	

**Test Statistics<sup>a,b</sup>**

	Kadar Akrilamida
Chi-Square	12,889
Df	3
Asymp. Sig.	,005

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Proses  
Pengolahan