

Lampiran 1 Analisis ragam parameter mutu peneliiyan pendahuluan *curing*

Parameter Mutu	Sumber keragaman	db	Jumlah kuadrat	Kuadrat tengah	F-Hitung	Sig.
Pertunasan	Perlakuan	2	355.56	177.78	2	0.216
	Galat	6	533.33	88.89		
	Total	9	1600			
Susut Bobot	Waktu penyimpanan	3	102.87	34.29	206.282	0.000
	Galat	8	1.33	0.166		
	Total	12	400.066			
Tingkat kecerahan	Waktu penyimpanan	3	2.85	2.469	2.469	0.136
	Galat	8	1.154			
	Total	12				
Total padatan terlarut	Waktu penyimpanan	3	19.075	6.358	10.56	0.004
	Galat	8	4.817	0.602		
	Total	12				

Lampiran 2 Analisis ragam parameter mutu penelitian pendahuluan *coating*

Parameter Mutu	Sumber keragaman	db	Jumlah kuadrat	Kuadrat tengah	F-Hitung	Sig.
Kerusakan fisik >25%	Perlakuan	2	88.89	44.44	0.5	0.63
	Galat	6	533.33	88.89		
	Total	9	800			
Pertunasan	Perlakuan	2	800	400	0.5	0.63
	Galat	6	4800	800		
	Total	9	7200			
Susut Bobot	Waktu penyimpanan	3	10.782	3.594	194.342	0.000
	Galat	8	0.148	0.018		
	Total	12				
Tingkat kecerahan	Waktu penyimpanan	3	319.609	106.536	89.19	0.000
	Galat	8	9.556	1.194		
	Total	12				

@Hak cipta milik IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Lampiran 3 Analisis ragam pertunasan ubi cilembu selama penyimpanan

Waktu penyimpanan	Faktor	DF	Seg SS	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Hari ke-5	<i>Curing</i>	1	1066.7	1066.7	1066.7	4.32	0.051
	<i>Coating</i>	1	2400	2400	2400	9,73	0.005
	Suhu	1	600	600	600	2.43	0.135
	penyimpanan	20	4933.3	4933.3	246.7		
	Total	23	9000				
Hari ke-10	<i>Curing</i>	1	1666.7	1666.7	1666.7	6.76	0.017
	<i>Coating</i>	1	3266.7	3266.7	3266.7	13.24	0.002
	Suhu	1	1066.7	1066.7	1066.7	4.32	0.051
	penyimpanan	20	4933.3	4933.3	246.7		
	Total	23	10933.3				
Hari ke-15	<i>Curing</i>	1	1066.7	1066.7	1066.7	5.16	0.034
	<i>Coating</i>	1	4266.7	4266.7	4266.7	20.65	0.000
	Suhu	1	1666.7	1666.7	1666.7	8.06	0.01
	penyimpanan	20	4133.3	4133.3	206.7		
	Total	23	11133.3				
Hari ke-20	<i>Curing</i>	1	816.7	816.7	816.7	3.45	0.078
	<i>Coating</i>	1	4816.7	4816.7	4816.7	20.35	0.000
	Suhu	1	2016.7	2016.7	2016.7	8.52	0.008
	penyimpanan	20	4733.3	4733.3	236.7		
	Total	23	12383.3				
Hari ke-23	<i>Curing</i>	1	816.7	816.7	816.7	3.45	0.078
	<i>Coating</i>	1	4816.7	4816.7	4816.7	20.35	0.000
	Suhu	1	2016.7	2016.7	2016.7	8.52	0.008
	penyimpanan	20	4733.3	4733.3	236.7		
	Total	23	12383.3				
Hari ke-25	<i>Curing</i>	1	816.7	816.7	816.7	3.45	0.078
	<i>Coating</i>	1	4816.7	4816.7	4816.7	20.35	0.000
	Suhu	1	2016.7	2016.7	2016.7	8.52	0.008
	penyimpanan	20	4733.3	4733.3	236.7		
	Total	23	12383.3				
Hari ke-27	<i>Curing</i>	1	816.7	816.7	816.7	3.45	0.078
	<i>Coating</i>	1	4816.7	4816.7	4816.7	20.35	0.000
	Suhu	1	2016.7	2016.7	2016.7	8.52	0.008
	penyimpanan	20	4733.3	4733.3	236.7		
	Total	23	12383.3				

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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



Lampiran 4 Analisis ragam kecerahan ubi cilembu selama penyimpanan

Waktu penyimpanan	Faktor	DF	Seg SS	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Hari ke-5	<i>Curing</i>	1	3.69	3.69	3.69	0.46	0.504
	<i>Coating</i>	1	321.27	321.27	321.27	40.19	0.000
	Suhu penyimpanan	1	5.15	5.15	5.15	0.64	0.432
	Error	20	159.88	159.88	7.99		
	Total	23	490				
Hari ke-10	<i>Curing</i>	1	4.732	4.732	4.732	0.59	0.453
	<i>Coating</i>	1	224.278	224.278	224.278	27.82	0.000
	Suhu penyimpanan	1	60.759	60.759	60.759	7.54	0.012
	Error	20	161.214	161.214	8.061		
	Total	23	450.974				
Hari ke-15	<i>Curing</i>	1	120.45	120.45	120.45	8.63	0.008
	<i>Coating</i>	1	87.35	87.35	87.35	6.26	0.021
	Suhu penyimpanan	1	55.63	55.63	55.63	3.98	0.06
	Error	20	279.23	279.23	13.96		
	Total	23	542.66				
Hari ke-20	<i>Curing</i>	1	49.23	49.23	49.23	3.35	0.082
	<i>Coating</i>	1	124.06	124.06	124.06	8.45	0.009
	Suhu penyimpanan	1	19.21	19.21	19.21	1.31	0.266
	Error	20	293.63	293.63	14.68		
	Total	23	486.14				
Hari ke-23	<i>Curing</i>	1	1.86	1.86	1.86	0.08	0.783
	<i>Coating</i>	1	88.7	88.7	88.7	3.71	0.069
	Suhu penyimpanan	1	0.19	0.19	0.19	0.01	0.931
	Error	20	478.58	478.58	23.92		
	Total	23	569.33				
Hari ke-25	<i>Curing</i>	1	39.36	39.36	39.36	2.61	0.122
	<i>Coating</i>	1	162.78	162.78	162.78	10.77	0.004
	Suhu penyimpanan	1	37.41	37.41	37.41	2.48	0.131
	Error	20	302.19	302.19	15.11		
	Total	23	541.74				

Hak cipta milik IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Lampiran 5 Analisis ragam kekerasan ubi cilembu selama penyimpanan

Waktu penyimpanan	Faktor	DF	Seg SS	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Hari ke-5	<i>Curing</i>	1	3.69	3.69	3.69	0.46	0.504
	<i>Coating</i>	1	321.27	321.27	321.27	40.19	0.000
	Suhu penyimpanan	1	5.15	5.15	5.15	0.64	0.432
	Error	20	159.88	159.88	7.99		
	Total	23	490				
Hari ke-10	<i>Curing</i>	1	4.723	4.723	4.723	0.59	0.453
	<i>Coating</i>	1	224.278	224.278	224.278	27.82	0.000
	Suhu penyimpanan	1	60.789	60.789	60.789	7.54	0.012
	Error	20	161.214	161.214	8.061		
	Total	23	450.974				
Hari ke-15	<i>Curing</i>	1	120.45	120.45	120.45	8,63	0.008
	<i>Coating</i>	1	87.35	87.35	87.35	6.26	0.021
	Suhu penyimpanan	1	55.63	55.63	55.63	3.98	0.06
	Error	20	279.23	279.23	13.96		
	Total	23	542.66				
Hari ke-20	<i>Curing</i>	1	49.23	49.23	49.23	3.35	0.082
	<i>Coating</i>	1	124.06	124.06	124.06	8.45	0.009
	Suhu penyimpanan	1	19.21	19.21	19.21	1.31	0.266
	Error	20	293.63	293.63	14.68		
	Total	23	486.14				
Hari ke-23	<i>Curing</i>	1	1.86	1.86	1.86	0.08	0.783
	<i>Coating</i>	1	88.7	88.7	88.7	3.71	0.069
	Suhu penyimpanan	1	0.19	0.19	0.19	0.01	0.931
	Error	20	478.58	478.58	23.93		
	Total	23	569.33				
Hari ke-25	<i>Curing</i>	1	39.36	39.36	39.36	2.61	0.122
	<i>Coating</i>	1	162.78	162.78	162.78	10.77	0.004
	Suhu penyimpanan	1	37.41	37.41	37.41	2.48	0.131
	Error	20	302.19	302.19	15.11		
	Total	23	541.74				

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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



Lampiran 6 Analisis ragam susut bobot ubi cilembu selama penyimpanan

Waktu penyimpanan	Faktor	DF	Seg SS	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Hari ke-5	<i>Curing</i>	1	99.572	99.572	99.572	81.71	0.000
	<i>Coating</i>	1	0.039	0.039	0.039	0.03	0.859
	Suhu penyimpanan	1	1.091	1.091	1.091	0.9	0.355
	Error	20	24.371	24.371	1.291		
	Total	23	125.073				
Hari ke-10	<i>Curing</i>	1	156.936	156.936	156.936	60.85	0.000
	<i>Coating</i>	1	0.487	0.487	0.487	0.19	0.668
	Suhu penyimpanan	1	1.804	1.804	1.804	0.7	0.413
	Error	20	51.578	51.578	2.579		
	Total	23	210.805				
Hari ke-15	<i>Curing</i>	1	187.898	187.898	187.898	41.84	0.000
	<i>Coating</i>	1	1.077	1.077	1.077	0.24	0.63
	Suhu penyimpanan	1	0.922	0.922	0.922	0.21	0.655
	Error	20	89.822	89.822	4.491		
	Total	23	279.719				
Hari ke-20	<i>Curing</i>	1	226.869	226.869	226.869	32.32	0.000
	<i>Coating</i>	1	1.918	1.918	1.918	0.27	0.607
	Suhu penyimpanan	1	0.255	0.255	0.255	0.04	0.851
	Error	20	140.392	140.392	7.02		
	Total	23	369.434				
Hari ke-23	<i>Curing</i>	1	292.08	292.08	292.08	27.9	0.000
	<i>Coating</i>	1	3.72	3.72	3.72	0.36	0.558
	Suhu penyimpanan	1	4.77	4.77	4.77	0.46	0.507
	Error	20	209.35	209.35	10.47		
	Total	23	509.92				
Hari ke-25	<i>Curing</i>	1	333.9	333.9	333.9	26.05	0.000
	<i>Coating</i>	1	5.59	5.59	5.59	0.44	0.517
	Suhu penyimpanan	1	12.08	12.08	12.08	0.94	0.343
	Error	20	256.4	256.4	12.82		
	Total	23	607.97				

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

Lampiran 7 Analisis ragam kadar air ubi cilembu selama penyimpanan

Waktu penyimpanan	Faktor	DF	Seg SS	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Hari ke-5	<i>Curing</i>	1	0.03	0.03	0.03	0.00	0.962
	<i>Coating</i>	1	4.08	4.08	4.08	0.35	0.558
	Suhu penyimpanan	1	2.45	2.45	2.45	0.21	0.649
	Error	20	230.03	230.03	11.5		
	Total	23	236.59				
Hari ke-10	<i>Curing</i>	1	0.026	0.026	0.026	0.01	0.944
	<i>Coating</i>	1	0.447	0.447	0.447	0.09	0.773
	Suhu penyimpanan	1	2.135	2.135	2.135	0.41	0.53
	Error	20	104.759	104.759	5.238		
	Total	23	107.368				
Hari ke-15	<i>Curing</i>	1	7.715	7.715	7.715	2.39	0.138
	<i>Coating</i>	1	0.613	0.613	0.613	0.19	0.668
	Suhu penyimpanan	1	23.954	23.954	23.954	7.41	0.013
	Error	20	64.646	64.646	3.232		
	Total	23	96.929				
Hari ke-20	<i>Curing</i>	1	31.664	31.664	31.664	10.19	0.005
	<i>Coating</i>	1	0.384	0.384	0.384	0.12	0.729
	Suhu penyimpanan	1	16.115	16.115	16.115	5.19	0.034
	Error	20	62.132	62.132	5.206		
	Total	23	110.296				
Hari ke-23	<i>Curing</i>	1	48.017	48.017	48.017	9.22	0.007
	<i>Coating</i>	1	16.102	16.102	16.102	3.09	0.094
	Suhu penyimpanan	1	0.082	0.082	0.082	0.02	0.901
	Error	20	104.126	104.126	5.206		
	Total	23	168.237				
Hari ke-25	<i>Curing</i>	1	7.288	7.288	7.288	1.33	0.263
	<i>Coating</i>	1	7.693	7.693	7.693	1.4	0.251
	Suhu penyimpanan	1	0.007	0.007	0.007	0.00	0.971
	Error	20	109.96	109.96	5.498		
	Total	23	124.947				

Lampiran 8 Analisis ragam TPT ubi cilembu selama penyimpanan

Waktu penyimpanan	Faktor	DF	Seg SS	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Hari ke-5	<i>Curing</i>	1	0.078	0.078	0.078	0.03	0.856
	<i>Coating</i>	1	3.45	3.45	3.45	1.49	0.236
	Suhu penyimpanan	1	0.656	0.656	0.656	0.28	0.6
	Error	20	46.254	46.254	2.313		
	Total	23	50.437				
Hari ke-10	<i>Curing</i>	1	1.056	1.056	1.056	7.16	0.015
	<i>Coating</i>	1	1.619	1.619	1.619	1.02	0.325
	Suhu penyimpanan	1	19.984	19.984	19.984	7.71	0.012
	Error	20	44.342	44.342	2.258		
	Total	23	67				
Hari ke-15	<i>Curing</i>	1	16.17	16.17	16.17	7.16	0.015
	<i>Coating</i>	1	2.302	2.302	2.302	1.02	0.325
	Suhu penyimpanan	1	17.397	17.397	17.397	7.71	0.012
	Error	20	45.155	45.155	2.258		
	Total	23	81.024				
Hari ke-20	<i>Curing</i>	1	70.27	70.27	70.27	17.85	0.00
	<i>Coating</i>	1	0.06	0.06	0.06	0.02	0.903
	Suhu penyimpanan	1	68.682	68.682	68.682	17.44	0.00
	Error	20	78.744	78.744	3.937		
	Total	23	217.755				
Hari ke-23	<i>Curing</i>	1	27.236	27.236	27.236	10.18	0.005
	<i>Coating</i>	1	0.319	0.319	0.319	0.12	0.734
	Suhu penyimpanan	1	19.26	19.26	19.26	7.2	0.014
	Error	20	53.509	53.509	2.675		
	Total	23	100.324				
Hari ke-25	<i>Curing</i>	1	38.718	38.718	38.718	8.6	0.008
	<i>Coating</i>	1	1.593	1.593	1.593	0.35	0.559
	Suhu penyimpanan	1	36.878	36.878	36.878	8.19	0.01
	Error	20	90.081	90.081	4.504		
	Total	23	167.269				

Hak cipta milik IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



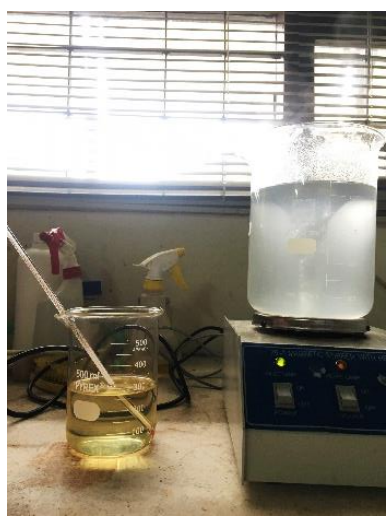
Lampiran 9 Range skoring mutu ubi cilembu pada titik kritis penyimpanan

$$\text{Range skoring} = \frac{\text{nilai maksimum} - \text{nilai minimum}}{n-1}$$

- Susut bobot = $\frac{19.4-4.03}{8-1} = 2.19$ • TPT = $\frac{18.07-11.67}{8-1} = 0.91$
- Kecerahan = $\frac{78.79-65.89}{8-1} = 1.84$ • Kerusakan fisik >25% = $\frac{40-0}{8-1} = 5.71$
- Kekerasan = $\frac{28.2-21.62}{8-1} = 0.93$ • Pertunasan = $\frac{46.67-0}{8-1} = 6.67$
- Kadar air = $\frac{68.02-63.83}{8-1} = 0.59$

Skor	Susut bobot (%)	Kecerahan (L)	Kekerasan (N/m ²)	Kadar air (%)	TPT (Brix)	Kerusakan Fisik >25% (%)	Pertunasan (%)
1	19.41 - 21.6	64.32 - 65.88	20.69 - 21.61	63.23 - 63.82	10.75 - 11.66	40.01 - 45.71	46.68 - 53.33
2	17.21 - 19.40	65.89 - 67.72	21.62 - 22.55	63.83 - 64.42	11.67 - 12.57	34.30 - 40.00	40.01 - 46.67
3	15.02 - 17.2	67.73 - 69.57	22.56 - 23.49	64.43 - 65.02	12.58 - 13.49	28.58 - 34.29	33.34 - 40.00
4	12.82 - 15.01	69.58 - 71.41	23.50 - 24.43	65.03 - 65.61	13.50 - 14.40	22.87 - 28.57	26.68 - 33.33
5	10.63 - 12.81	71.42 - 73.25	24.44 - 25.37	65.62 - 66.21	14.41 - 15.31	17.15 - 22.86	20.01 - 26.67
6	8.43 - 10.62	73.26 - 75.09	25.38 - 26.31	66.22 - 66.81	15.32 - 16.23	11.44 - 17.14	13.34 - 20.00
7	6.33 - 8.42	75.10 - 76.94	26.32 - 27.27	66.82 - 67.41	16.24 - 17.14	5.72 - 11.43	6.68 - 13.33
8	4.03 - 6.23	76.95 - 78.79	27.26 - 28.20	67.42 - 68.02	17.15 - 18.07	0 - 5.71	0 - 6.67

Lampiran 10 Pembuatan emulsi *coating* lilin lebah 12%



(a)



(b)

Gambar pembuatan emulsi *coating* lilin lebah (a) bahan-bahan sebelum proses pencampuran atau homogenisasi (b) emulsi *coating* lilin lebah 12%

Lampiran 11 Proses pencelupan ubi cilembu pada larutan *coating*



(a)



(b)

Gambar (a) proses pencelupan ubi cilembu pada *coating* lilin lebah (b) penirisan ubi cilembu dari *coating* lilin lebah

@Hak cipta milik IPB University

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

Lampiran 12 Proses *curing* pada ubi cilembu menggunakan *Chamber*



Lampiran 13 Proses penyimpanan ubi cilembu















(a)















(b)

Gambar proses penyimpanan ubi cilembu (a) pada suhu terkontrol, (b) pada suhu tidak terkontrol (*periode display*)

Lampiran 14 Pengamatan perubahan mutu ubi cilembu pada suhu penyimpanan 13 °C

Waktu Penyimpanan	<i>Curing, coating</i>	<i>Curing, tanpa coating</i>	<i>Tanpa curing, coating</i>	<i>Tanpa curing, tanpa coating</i>
Hari ke-0				
Hari ke-5				
Hari ke-10				

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Waktu Penyimpanan	Curing, coating	Curing, tanpa coating	Tanpa curing, coating	Tanpa curing, tanpa coating
Hari ke-15				
Hari ke-20				
Hari ke-23				

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

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

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Waktu Penyimpanan	<i>Curing, coating</i>	<i>Curing, tanpa coating</i>	<i>Tanpa curing, coating</i>	<i>Tanpa curing, tanpa coating</i>
Hari ke-25				
Hari ke-27				

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

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

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Lampiran 15 Pengamatan perubahan mutu ubi cilembu pada suhu ruang

Waktu Penyimpanan	<i>Curing, coating</i>	<i>Curing, tanpa coating</i>	<i>Tanpa curing, coating</i>	<i>Tanpa curing, tanpa coating</i>
Hari ke-0				
Hari ke-5				
Hari ke-10				


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

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

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

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Waktu Penyimpanan	<i>Curing, coating</i>	<i>Curing, tanpa coating</i>	<i>Tanpa curing, coating</i>	<i>Tanpa curing, tanpa coating</i>
Hari ke-15				
Hari ke-20				
Hari ke-23				

Waktu Penyimpanan	Hari ke-25	Curing, coating	Curing, tanpa coating	Tanpa curing, coating	Tanpa curing, tanpa coating
Hari ke-27	Curing, coating	Curing, tanpa coating	Tanpa curing, coating	Tanpa curing, tanpa coating	Tanpa curing, tanpa coating

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

