

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Reaksi Kesetimbangan Protein	7
Gambar 2.2. Keadaan Muatan Listrik Protein Lateks	9
Gambar 2.3. Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantifolia</i> , S)	10
Gambar 2.4. Belimbing Wuluh (<i>Averrhoa bilimbi</i> , L)	11
Gambar 2.5. Alat Uji Tarik	20
Gambar 2.6. Alat Uji Kekerasan	20
Gambar 3.1. Potongan Uji Penetapan Po dan PRI	24
Gambar 3.2. Alat Gilingan Terbuka (Open Mill)	25
Gambar 3.3. Rheometer Monsanto 100 dan Recordernya	26
Gambar 3.4. Contoh Model ASTM D412 Tipe D	27
Gambar 3.5. Contoh Uji Model Sudut	27
Gambar 3.6. Contoh Sample Uji Kekerasan	28
Gambar 4.1. Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Plastisitas Awal (Po)	43
Gambar 4.2. Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Plastisitas Retention Indeks (PRI)	44
Gambar 4.3. Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Waktu	45
Gambar 4.4. Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Waktu Masak Optimum	46
Gambar 4.5. Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Kecepatan Masak	47

Gambar 4.6.	Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Tegangan Putus	48
Gambar 4.7.	Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Perpanjangan Putus	49
Gambar 4.8.	Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Modulus 300%	50
Gambar 4.9.	Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Ketahanan Koyak	51
Gambar 4.10.	Grafik Hubungan Antara Campuran Sari Jeruk Nipis dan Sari Belimbing Wuluh dengan Asam Formiat terhadap Kekerasan / <i>Hardness</i> (H)	52
Gambar 4.11.	Grafik Hubungan Pengaruh Campuran Sari Jeruk Nipis Dan Belimbing Wuluh Dengan Asam Formiat Terhadap Setiap Pengujian	53