

Lampiran 1. Tekstur Buah Alpukat pada hari ke-3

Tabel Data Hasil Pengamatan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (N)
	1	2	3		
K ₀ L ₁	4,7	4,2	4,6	13,5	4,5
K ₀ L ₂	4,3	4,6	4,6	13,5	4,5
K ₀ L ₃	4,5	4,5	4,2	13,2	4,4
K ₁ L ₁	5,2	5,3	5,7	16,2	5,4
K ₁ L ₂	5,9	5,5	5,4	16,8	5,6
K ₁ L ₃	6,6	6,8	7,0	20,4	6,8
K ₂ L ₁	7,1	6,8	7,1	21,0	7,0
K ₂ L ₂	7,7	7,7	7,7	23,1	7,7
K ₂ L ₃	14,9	14,6	14,9	44,4	14,8
Total	60,9	60,0	61,2	182,1	

Tabel Dua Arah

Konsentrasi	Lama Perendaman			Total	Rerata (N)
	90 menit	120menit	150menit		
0 %	13,50	13,50	13,20	40,20	4,47
4 %	16,20	16,80	20,40	53,40	5,93
8 %	21,00	23,10	44,40	88,50	9,83
Total	50,70	53,40	78,00		
Rerata	5,63	5,93	8,67		

Tabel Analisa Ragam (ANOVA)

SK	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{5%}	F _{1%}
Ulangan	2	0,0867	0,04335	1,0617	3,63	6,23
Perlakuan	8	253,6867	31,71084	776,6554**	2,59	3,89
Konsentrasi CaCl ₂	2	138,4867	69,24335	1695,8939**	3,63	6,23
Lama Perendaman	2	50,2867	25,14335	615,8058**	3,63	6,23
Interaksi (K*L)	4	64,9133	16,22833	397,4609**	3,01	4,77
Galat Percobaan	16	0,6533	0,04083			
Total	26	254,4267				

Ket: ** = berbeda sangat nyata

Tabel Analisa Ragam (ANAVA)

Tabel Uji BNJ pada $\alpha = 5\%$

Rerata tekstur buah alpukat pada hari ke- 3 akibat peningkatan konsentrasi larutan CaCl_2

Konsentrasi CaCl_2	Total	Rerata (N)	Notasi
0%	40,20	4,47	a
4%	53,40	5,93	b
8%	88,50	9,83	c
$\text{BNJ}_{0,05}$	= 0,143		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan konsentrasi CaCl_2 8 %

Rerata tekstur buah alpukat pada hari ke- 3 akibat peningkatan lama perendaman dalam larutan CaCl_2 .

Lama Perendaman	Total	Rerata (N)	Notasi
90 menit	50,70	5,63	a
120 menit	53,40	5,93	b
150 menit	78,00	8,67	c
$\text{BNJ}_{0,05}$	= 0,143		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan lama perendaman selama 150menit

Tabel Uji DMRT pada $\alpha = 5\%$

Perlakuan	Rerata (N)	Notasi
K_0L_3	4,4	a
K_0L_1	4,5	a
K_0L_2	4,5	a
K_1L_1	5,4	b
K_1L_2	5,6	b
K_1L_3	6,8	c
K_2L_1	7,0	c
K_2L_2	7,7	d
K_2L_3	14,8	e
$\text{UJD } 5\% = r_p \times S_x$	$r_p = p; \text{db galat} = p; 16$	$S_x = 0,12$

Lampiran 2. Tekstur Buah Alpukat pada hari ke- 6

Tabel Data Hasil Pengamatan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (N)
	1	2	3		
K ₀ L ₁	2,6	2,6	3,2	8,4	2,8
K ₀ L ₂	2,6	2,7	2,5	8,1	2,7
K ₀ L ₃	2,9	2,8	2,7	8,4	2,8
K ₁ L ₁	3,1	2,8	3,1	9,0	3,0
K ₁ L ₂	2,9	2,9	3,2	9,0	3,0
K ₁ L ₃	3,7	4,0	4,0	11,7	3,9
K ₂ L ₁	4,0	3,9	4,1	12,0	4,0
K ₂ L ₂	4,3	4,6	4,6	13,4	4,5
K ₂ L ₃	11,6	11,1	10,9	33,6	11,2
Total	37,7	37,4	38,3	113,4	

Tabel Dua Arah

Konsentrasi	Lama Perendaman			Total	Rerata (N)
	90 menit	120menit	150menit		
0 %	8,40	8,10	8,40	24,90	2,77
4 %	9,00	9,00	11,70	29,70	3,30
8 %	12,00	13,40	33,60	59,00	6,56
Total	29,40	30,50	53,70		
Rerata	3,27	3,39	5,97		

Tabel Analisa Ragam (ANOVA)

SK	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{5%}	F _{1%}
Ulangan	2	0,0689	0,03445	0,7679	3,63	6,23
Perlakuan	8	174,7533	21,84416	486,9407**	2,59	3,89
Konsentrasi CaCl ₂	2	77,3978	38,69890	862,6594**	3,63	6,23
Lama Perendaman	2	43,5311	21,76555	485,1884**	3,63	6,23
Interaksi (K*L)	4	53,8244	13,45610	299,9576**	3,01	4,77
Galat Percobaan	16	0,7178	0,04486			
Total	26	175,5400				

Ket: ** = berbeda sangat nyata

Tabel Uji BNJ pada $\alpha = 5\%$

Rerata tekstur buah alpukat pada hari ke- 6 akibat peningkatan konsentrasi larutan CaCl_2 .

Konsentrasi CaCl_2	Total	Rerata (N)	Notasi
0%	24,90	2,27	a
4%	29,70	3,30	b
8%	59,00	6,56	c
$\text{BNJ}_{0,05}$	= 0,150		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan konsentrasi CaCl_2 8 %

Rerata tekstur buah alpukat pada hari ke- 6 akibat peningkatan lama perendaman dalam larutan CaCl_2 .

Lama Perendaman	Total	Rerata (N)	Notasi
90 menit	29,40	3,27	a
120 menit	30,50	3,39	a
150 menit	53,70	5,97	b
$\text{BNJ}_{0,05}$	= 0,150		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan lama perendaman selama 150menit

Tabel Uji DMRT pada $\alpha = 5\%$

Perlakuan	Rerata (N)	Notasi
K_0L_2	2,7	a
K_0L_1	2,8	a
K_0L_3	2,8	a
K_1L_1	3,0	a
K_1L_2	3,0	a
K_1L_3	3,9	b
K_2L_1	4,0	b
K_2L_2	4,5	c
K_2L_3	11,2	d
$\text{UJD } 5\% = r_p \times S_x$	$r_p = p; db \text{ galat} = p; 16$	$S_x = 0,12$

Lampiran 3. Tekstur Buah Alpukat pada hari ke- 9

Tabel Data Hasil Pengamatan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (N)
	1	2	3		
K ₀ L ₁	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8
K ₀ L ₂	0,8	0,9	1,0	2,7	0,9
K ₀ L ₃	1,3	1,2	1,1	3,6	1,2
K ₁ L ₁	2,2	2,7	2,3	7,2	2,4
K ₁ L ₂	2,4	2,7	2,7	7,8	2,6
K ₁ L ₃	2,8	2,7	2,9	8,4	2,8
K ₂ L ₁	2,8	2,9	3,3	9,0	3,0
K ₂ L ₂	3,0	3,3	3,1	9,3	3,1
K ₂ L ₃	3,5	3,5	3,8	10,8	3,6
Total	19,6	20,7	21,0	61,2	

Tabel Dua Arah

Konsentrasi	Lama Perendaman			Total	Rerata (N)
	90 menit	120menit	150menit		
0 %	2,40	2,70	3,60	8,70	0,97
4 %	7,20	7,80	8,40	23,40	2,60
8 %	9,00	9,30	10,80	29,10	3,23
Total	18,60	19,80	22,80		
Rerata	2,07	2,20	2,53		

Tabel Analisa Ragam (ANOVA)

SK	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{5%}	F _{1%}
Ulangan	2	0,5744	0,2872	8,2767	3,63	6,23
Perlakuan	8	25,7400	3,2175	92,7233**	2,59	3,89
Konsentrasi CaCl ₂	2	24,6200	12,3100	354,7550**	3,63	6,23
Lama Perendaman	2	1,0400	0,5200	14,9856**	3,63	6,23
Interaksi (K*L)	4	0,0800	0,0200	0,5764	3,01	4,77
Galat Percobaan	16	0,5556	0,0347			
Total	26	26,8700				

Ket: ** = berbeda sangat nyata

Tabel Uji BNJ pada $\alpha = 5\%$

Rerata tekstur buah alpukat pada hari ke- 9 akibat peningkatan konsentrasi larutan CaCl_2 .

Konsentrasi CaCl_2	Total	Rerata (N)	Notasi
0%	8,7	0,97	a
4%	23,4	2,60	b
8%	29,1	3,23	c
$\text{BNJ}_{0,05}$	= 0,132		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan konsentrasi CaCl_2 8 %

Rerata tekstur buah alpukat pada hari ke- 9 akibat peningkatan lama perendaman dalam larutan CaCl_2 .

Lama Perendaman	Total	Rerata (N)	Notasi
90 menit	18,60	2,07	a
120 menit	19,80	2,20	a
150 menit	22,80	2,53	b
$\text{BNJ}_{0,05}$	= 0,132		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan lama perendaman selama 150menit

Lampiran 4. Warna (kecerahan) Buah Alpukat pada hari ke- 3

Tabel Data Hasil Pengamatan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	1	2	3		
K_0L_1	57,5	60,5	56,9	174,9	58,3
K_0L_2	53,7	53,1	55,2	162,0	54,0
K_0L_3	54,8	55,4	57,5	167,7	55,9
K_1L_1	61,3	63,8	60,9	186,0	62,0
K_1L_2	63,1	63,0	63,5	189,6	63,2
K_1L_3	63,8	64,1	64,4	192,3	64,1
K_2L_1	64,9	64,7	67,5	197,1	65,7
K_2L_2	66,5	66,1	66,9	199,5	66,5
K_2L_3	71,4	69,9	69,9	211,2	70,4
Total	557,0	560,6	562,7	1680,3	

Tabel Dua Arah

Konsentrasi	Lama Perendaman			Total	Rerata
	90 menit	120menit	150menit		
0 %	174,90	162,00	167,70	504,60	56,07
4 %	186,00	189,60	192,30	567,90	63,10
8 %	197,10	199,50	211,20	607,80	67,53
Total	558,00	551,10	571,20		
Rerata	62,00	61,23	63,47		

Tabel Analisa Ragam (ANOVA)

SK	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{5%}	F _{1%}
Ulangan	2	1,8467	0,92335	0,6178	3,63	6,23
Perlakuan	8	674,2800	84,28500	56,3930**	2,59	3,89
Konsentrasi CaCl ₂	2	601,8200	300,91000	201,3315**	3,63	6,23
Lama Perendaman	2	23,1800	11,59000	7,7546**	3,63	6,23
Interaksi (K*L)	4	49,2800	12,32000	8,2430**	3,01	4,77
Galat Percobaan	16	23,9133	1,49460			
Total	26	700,0400				

Ket: ** = berbeda sangat nyata

Tabel Uji BNJ pada $\alpha = 5\%$

Rerata warna (kecerahan) buah alpukat pada hari ke- 3 akibat peningkatan konsentrasi larutan CaCl₂.

Konsentrasi CaCl ₂	Total	Rerata	Notasi
0%	504,60	56,07	a
4%	567,90	63,10	b
8%	607,80	67,53	c
BNJ _{0,05}	= 0,864		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan konsentrasi CaCl₂ 8 %

Rerata warna (kecerahan) buah alpukat pada hari ke- 3 akibat peningkatan lama perendaman dalam larutan CaCl₂.

Lama Perendaman	Total	Rerata	Notasi
120 menit	551,10	61,23	a
90 menit	558,00	62,00	a
150 menit	571,20	63,47	b
BNJ _{0,05}	= 0,864		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan lama perendaman selama 150menit

Tabel Uji DMRT pada $\alpha = 5\%$

Perlakuan	Rerata	Notasi
K ₀ L ₂	54,0	a
K ₀ L ₃	55,9	a
K ₀ L ₁	58,3	b
K ₁ L ₁	62,0	c
K ₁ L ₂	63,2	c
K ₁ L ₃	64,1	cd
K ₂ L ₁	65,7	cd
K ₂ L ₂	66,5	d
K ₂ L ₃	70,4	e
UJD 5%= $r_p \times S_x$	$r_p = p; db \text{ galat} = p; 16$	$S_x = 0,71$

Lampiran 5. Warna (kecerahan) Buah Alpukat pada hari ke- 6

Tabel Data Hasil Pengamatan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	1	2	3		
K ₀ L ₁	57,1	59,5	56,5	173,1	57,7
K ₀ L ₂	51,3	49,6	51,8	152,7	50,9
K ₀ L ₃	58,5	57,4	58,1	174,0	58,0
K ₁ L ₁	57,9	61,3	59,3	178,5	59,5
K ₁ L ₂	59,8	59,6	60,6	180,0	60,0
K ₁ L ₃	62,7	62,0	60,7	185,4	61,8
K ₂ L ₁	61,6	62,2	62,8	186,6	62,2
K ₂ L ₂	63,2	62,6	63,2	189,0	63,0
K ₂ L ₃	65,6	64,4	65,9	195,9	65,3
Total	537,7	538,6	538,9	1615,2	

Tabel Dua Arah

Konsentrasi	Lama Perendaman			Total	Rerata
	90 menit	120menit	150menit		
0 %	173,10	152,70	174,00	499,80	55,53
4 %	178,50	180,00	185,40	543,90	61,10
8 %	186,60	189,00	195,90	571,50	63,50
Total	538,20	521,70	555,30		
Rerata	59,80	57,97	61,70		

Tabel Analisa Ragam (ANOVA)

SK	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{5%}	F _{1%}
Ulangan	2	0,0867	0,04335	0,03667	3,63	6,23
Perlakuan	8	411,7067	51,46334	43,53405**	2,59	3,89
Konsentrasi CaCl ₂	2	290,6467	145,32335	122,93244**	3,63	6,23
Lama Perendaman	2	62,7267	31,36335	26,53099**	3,63	6,23
Interaksi (K*L)	4	53,3333	13,33333	11,27898**	3,01	4,77
Galat Percobaan	16	18,9142	1,18214			
Total	26	430,7076				

Ket: ** = berbeda sangat nyata

Tabel Uji BNJ pada $\alpha = 5\%$

Rerata warna (kecerahan) buah alpukat pada hari ke- 6 akibat peningkatan konsentrasi larutan CaCl₂.

Konsentrasi CaCl ₂	Total	Rerata	Notasi
0%	499,80	55,53	a
4%	543,90	61,10	b
8%	571,50	63,50	c
BNJ _{0,05}	= 0,768		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan konsentrasi CaCl₂ 8 %

Rerata warna (kecerahan) buah alpukat pada hari ke- 6 akibat peningkatan lama perendaman dalam larutan CaCl₂.

Lama Perendaman	Total	Rerata	Notasi
120 menit	521,70	57,97	a
90 menit	538,20	59,80	b
150 menit	555,30	61,70	c
BNJ _{0,05}	= 0,768		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan lama perendaman selama 150menit

Tabel Uji DMRT pada $\alpha = 5\%$

Perlakuan	Rerata	Notasi
K ₀ L ₂	50,9	a
K ₀ L ₁	57,7	b
K ₀ L ₃	58,0	bc
K ₁ L ₁	59,5	bc
K ₁ L ₂	60,0	cd
K ₁ L ₃	61,8	de
K ₂ L ₁	62,2	e
K ₂ L ₂	63,0	e
K ₂ L ₃	65,3	f
UJD 5% = $r_p \times S_x$	$r_p = p; db \text{ galat} = p; 16$	$S_x = 0,63$

Lampiran 6. Warna (kecerahan) Buah Alpukat pada hari ke- 9

Tabel Data Hasil Pengamatan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	1	2	3		
K ₀ L ₁	55,9	55,0	54,4	165,3	55,1
K ₀ L ₂	48,3	48,6	50,1	147,0	49,0
K ₀ L ₃	50,3	49,8	50,8	150,9	50,3
K ₁ L ₁	57,0	55,5	56,1	168,6	56,2
K ₁ L ₂	58,5	57,5	57,7	173,7	57,9
K ₁ L ₃	61,5	61,0	61,1	183,6	61,2
K ₂ L ₁	62,1	61,2	60,9	184,2	61,4
K ₂ L ₂	61,7	62,0	61,7	185,4	61,8
K ₂ L ₃	62,8	62,1	62,9	187,8	62,6
Total	518,1	512,7	515,7	1546,5	

Tabel Dua Arah

Konsentrasi	Lama Perendaman			Total	Rerata
	90 menit	120menit	150menit		
0 %	165,30	147,00	150,90	463,20	51,47
4 %	168,60	173,70	183,60	525,90	58,43
8 %	184,20	185,40	187,80	557,40	61,93
Total	518,10	506,10	522,30		
Rerata	57,57	56,23	58,03		

Tabel Analisa Ragam (ANOVA)

SK	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{5%}	F _{1%}
Ulangan	2	1,6267	0,81335	2,6379	3,63	6,23
Perlakuan	8	613,9667	76,74584	248,9081**	2,59	3,89
Konsentrasi CaCl ₂	2	511,0067	255,50335	828,6685**	3,63	6,23
Lama Perendaman	2	15,7067	7,85335	25,4706**	3,63	6,23
Interaksi (K*L)	4	87,2524	21,81310	70,7460**	3,01	4,77
Galat Percobaan	16	4,9333	0,30833			
Total	26	620,5267				

Ket: ** = berbeda sangat nyata

Tabel Uji BNJ pada $\alpha = 5\%$

Rerata warna (kecerahan) buah alpukat pada hari ke- 9 akibat peningkatan konsentrasi larutan CaCl₂.

Konsentrasi CaCl ₂	Total	Rerata	Notasi
0%	463,20	51,47	a
4%	525,90	58,43	b
8%	557,40	61,93	c
BNJ _{0,05}	= 0,392		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan konsentrasi CaCl₂ 8 %

Rerata warna (kecerahan) buah alpukat pada hari ke- 9 akibat peningkatan lama perendaman dalam larutan CaCl₂.

Lama Perendaman	Total	Rerata	Notasi
90 menit	506,10	56,23	a
120 menit	518,10	57,57	b
150 menit	522,30	58,03	c
BNJ _{0,05}	= 0,392		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan lama perendaman selama 150 menit

Tabel Uji DMRT pada $\alpha = 5\%$

Perlakuan	Rerata	Notasi
-----------	--------	--------

K ₀ L ₂	49,0	a
K ₀ L ₁	50,3	b
K ₀ L ₃	55,1	c
K ₁ L ₁	56,2	d
K ₁ L ₂	57,9	e
K ₁ L ₃	61,2	f
K ₂ L ₁	61,4	f
K ₂ L ₂	61,8	f
K ₂ L ₃	62,6	f
UJD 5%= r _p × S _x	r _p = p;db galat =p;16	S _x = 0,32

Lampiran 7. Kadar Ca Buah Alpukat

Tabel Data Hasil Pengamatan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)
	1	2	3		
K ₀ L ₁	0,24	0,21	0,24	0,69	0,23
K ₀ L ₂	0,20	0,24	0,25	0,69	0,23
K ₀ L ₃	0,21	0,25	0,23	0,69	0,23
K ₁ L ₁	0,36	0,31	0,29	0,96	0,32
K ₁ L ₂	0,35	0,40	0,36	1,11	0,37
K ₁ L ₃	0,37	0,33	0,41	1,11	0,37
K ₂ L ₁	0,39	0,44	0,40	1,23	0,41
K ₂ L ₂	0,47	0,43	0,48	1,38	0,46
K ₂ L ₃	0,53	0,51	0,52	1,56	0,52
Total	3,12	3,12	3,18	9,42	

Tabel Dua Arah

Konsentrasi	Lama Perendaman			Total	Rerata (%)
	90 menit	120menit	150menit		
0 %	0,69	0,69	0,69	2,07	0,23
4 %	0,96	0,11	1,11	3,18	0,35
8 %	1,23	1,38	1,56	4,17	0,46
Total	2,88	3,18	3,36		
Rerata	0,32	0,35	0,37		

Tabel Analisa Ragam (ANAVA)

SK	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{5%}	F _{1%}
Ulangan	2	0,0003	0,00015	0,1899	3,63	6,23
Perlakuan	8	0,2685	0,03356	42,4810**	2,59	3,89
Konsentrasi CaCl ₂	2	0,2453	0,12265	155,2532**	3,63	6,23
Lama Perendaman	2	0,0131	0,00655	8,2911**	3,63	6,23
Interaksi (K*L)	4	0,0101	0,00253	3,2025*	3,01	4,77
Galat Percobaan	16	0,0127	0,00079			
Total	26	0,2815				

Ket: * = berbeda nyata

** = berbeda sangat nyata

Tabel Uji BNJ pada $\alpha = 5\%$

Rerata kadar Ca buah alpukat akibat peningkatan konsentrasi larutan CaCl₂.

Konsentrasi CaCl ₂	Total	Rerata (%)	Notasi
0%	2,07	0,23	a
4%	3,18	0,35	b
8%	4,17	0,46	c
BNJ _{0,05}	= 0,020		

Ket: Perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan konsentrasi CaCl₂ 8 %

Rerata kadar Ca buah alpukat akibat peningkatan lama perendaman dalam larutan CaCl₂.

Lama Perendaman	Total	Rerata (%)	Notasi
90 menit	2,88	0,32	a
120 menit	3,18	0,35	b
150 menit	3,36	0,37	b
BNJ _{0,05}	= 0,020		

Ket: Perlakuan yang baik adalah perlakuan dengan lama perendaman selama 120 dan 150 menit

Tabel Uji DMRT pada $\alpha = 5\%$

Perlakuan	Rerata (%)	Notasi
K ₀ L ₁	0,23	a
K ₀ L ₂	0,23	a
K ₀ L ₃	0,23	a
K ₁ L ₁	0,32	b
K ₁ L ₂	0,37	b
K ₁ L ₃	0,37	b
K ₂ L ₁	0,41	bc
K ₂ L ₂	0,46	cd
K ₂ L ₃	0,52	d
UJD 5% = $r_p \times S_x$	$r_p = p; db \text{ galat} = p; 16$	$S_x = 0,0162$

Lampiran 8. Cara penentuan Kekuatan Alpukat dan Analisa Ca.

Cara penentuan kekuatan alpukat dengan *Tensile Strength*:

1. Menghidupkan mesin *tensile strength* kurang lebih 15 menit untuk pemanasan (sambil setting aksesoris alat, sesuai dengan sample yang akan dianalisa memakai tekanan atau tarikan).
2. Menghidupkan komputer masuk program software untuk mesin *tensile strength*.
3. Setelah antara mesin *tensile strength* dan komputer terjadi hubungan, maka pada layar akan tampil program tersebut.
4. Kursor ditempatkan di ZERO dan di ON kan supaya antara alat *tensile strength* dan monitor komputer menunjukkan angka 0,0 pada waktu pengujian.
5. Meletakkan sample dibawah aksesoris penekan atau penjepit sample dengan aksesoris penarik.
6. Kursor diletakkan pada tanda [○], dan di ON kan sehingga komputer secara otomatis akan mencatat GAYA (N) dan jarak yang ditempuh oleh tekanan atau tarikan terhadap sample.
7. Menekan tombol [▽] untuk penekanan (Compression) atau tombol [△] untuk tarikan (Tension), yang ada pada alat *tensile strength*.

8. Setelah pengujian selesai tekan tombol [□] untuk berhenti dan menyimpan data.
9. Hasil pengukuran berupa grafik dapat dicatat atau langsung diprint.
10. Setelah selesai matikan komputer dan alat tensile strength.
11. Bersihkan alat dari sisa sample dan matikan arus listriknya.

Cara kerja pengukuran (Analisa) Ca:

1. Buah alpukat dilumatkan dan ditimbang sebanyak 0,5 g.
2. Dimasukkan kedalam tabung digestion sampai 0,5 mm.
3. Ditambahkan 5 ml HNO₃ dan 0,5 ml HClO₄.
4. Dibiarkan 1 malam.
5. Kemudian dipanaskan dalam digestion blok dengan suhu 100°C selama 1 jam, kemudian suhu ditingkatkan menjadi 150°C.
6. Setelah uap kuning habis suhu digestion blok ditingkatkan menjadi 200°C.
7. Destruksi selesai setelah keluar asap putih dan sisa ekstrak kurang lebih 0,5 ml.
8. Tabung diangkat dan dibiarkan dingin.
9. Ekstrak diencerkan dengan air bebas ion hingga volume tepat 50 ml.
10. Dikocok dengan pengocok tabung hingga homogen sampai menjadi ekstrak.
11. Pipet 1 ml ekstrak dan deret standart masing- masing kedalam tabung kimia.
12. Ditambahkan 9 ml larutan La 0,23%.
13. Dikocok dengan menggunakan pengocok tabung sampai homogen.
14. Ca diukur dengan SSA (Spektrofotometri Serapan Atom).