

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Gelatin dan Film Gelatin.....	9
2.2 Pektin dan Film Pektin.....	11
2.3 <i>Edible</i> Film.....	12
2.4 Minyak Atsiri	15
2.5 Minyak Atsiri Serai.....	16
2.6 Sifat Fisik Edible Film	17
2.6.1 Transmittansi dan Opasitas	17
2.6.2 Permeabilitas Oksigen.....	18
2.6.3 Hidrofobisitas.....	19
2.6.4 Morfologi Film.....	19
2.7 FTIR (<i>Fourier Transform Infrared</i>) Spectroscopy Edible Film	20
2.8 Daging Ayam	21

2.9 Hipotesis	23
BAB III. BAHAN DAN METODE.....	24
3.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	24
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.3 Tahapan Penelitian.....	25
3.3.1 Pembuatan Edible Film.....	25
3.3.2 Transmittansi dan Opasitas	28
3.3.3 Uji Permeabilitas Oksigen	28
3.3.4 Hidrofobisitas Permukaan Film (<i>Water Contact Angle</i>).....	29
3.3.5 Morfologi Film (<i>Scanning Electron Microscopy</i>).....	29
3.3.6 Sifat Termal Film (<i>Differential Scanning Calorimeter</i>)	29
3.3.7 Analisis <i>Fourier-transform-infrared spectroscopy</i> (FTIR).....	30
3.3.8 Analisis Aktivitas Antibakteri.....	30
3.3.9 Aplikasi Film terhadap Daging Ayam	31
3.4 Rancangan Percobaan	32
3.5 Analisa Statistik	36
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Transmittansi dan Opasitas	37
4.2 Permeabilitas Oksigen	40
4.3 Hidrofobisitas.....	41
4.4 Morfologi Film (<i>Scanning Electron Microscopy</i>).....	43
4.5 Sifat Termal Film (<i>Differential Scanning Calorimeter</i>)	46
4.6 FTIR.....	48
4.7 Aktivitas Antimikrobia	51
4.8 Aplikasi Edible Film pada Daging Ayam	53
4.8.1 Kadar Air	54
4.8.2 Kekerasan.....	56
4.8.3 pH.....	58
4.8.4 Warna.....	61
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	64

5.1	Kesimpulan	64
5.2	Saran	64
DAFTAR PUSTAKA		66