

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. <i>Edible film</i>	4
2. Kitosan	5
3. CMC (<i>Carboxymethyl Cellulose</i>)	6
4. Gliserol	7
5. <i>Active Packaging</i>	8
6. Oksidasi dan Antioksidan	10
7. <i>Arthrospira platensis</i>	11
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat dan Bahan Penelitian	14
1.1 Alat	14
1.2 Bahan	14
2. Tatalaksana Penelitian	14
2.1 Optimasi volume larutan <i>Arthrospira platensis</i> pada <i>edible film</i> kitosan-CMC	16
2.2 Penambahan volume larutan <i>Arthrospira platensis</i> pada <i>edible film</i> kitosan-CMC	17
2.3. Pengujian karakteristik fisik <i>edible film</i>	18
2.3.1. Uji viskositas	18
2.3.2 Uji ketebalan	18
2.3.3 Uji kadar air	18
2.3.4 Uji kelarutan	19
2.3.5 Uji kuat tarik	19
2.3.6 Uji elongasi	20
2.3.7 Uji aktivitas antioksidan	20
2.3.8 Uji pH larutan dan pH <i>edible film</i>	21
2.3.9 Analisis gugus fungsi	21
2. Analisis Data	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
1. Optimasi larutan <i>Arthrospira platensis</i> pada <i>edible film</i> kitosan-CMC	22
2. Penambahan larutan <i>Arthrospira platensis</i> pada <i>edible film</i> kitosan-CMC ...	24

2.1	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi larutan <i>Arthrospira platensis</i> terhadap viskositas larutan <i>edible film</i> kitosan-CMC	25
2.2	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi larutan <i>Arthrospira platensis</i> terhadap ketebalan <i>edible film</i> kitosan-CMC	27
2.3	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi larutan <i>Arthrospira platensis</i> terhadap kadar air <i>edible film</i> kitosan-CMC.....	28
2.4	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi larutan <i>Arthrospira platensis</i> terhadap kelarutan <i>edible film</i> kitosan-CMC	29
2.5	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi larutan <i>Arthrospira platensis</i> terhadap kuat tarik <i>edible film</i> kitosan-CMC.....	31
2.6	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi <i>Arthrospira platensis</i> terhadap elongasi <i>edible film</i> kitosan-CMC	32
2.7	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi larutan <i>Arthrospira platensis</i> terhadap aktivitas antioksidan <i>edible film</i> kitosan-CMC	34
2.8	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi larutan <i>Arthrospira platensis</i> terhadap pH larutan <i>edible film</i> dan <i>edible film</i> kitosan-CMC	36
2.9	Pengaruh variasi penambahan konsentrasi <i>Arthrospira platensis</i> terhadap gugus fungsi <i>edible film</i> kitosan-CMC	37
3.	Pembahasan Umum	38
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	42
1.	Kesimpulan.....	42
2.	Saran	42
	DAFTAR PUSTAKA.....	43
	LAMPIRAN.....	51