



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	4
1.3. Perumusan Masalah.....	5
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	6
1.6. Manfaat Penelitian	6
BAB II DASAR TEORI	7
2.1. Buah Nangka	7
2.2. Plastik <i>Biodegradable</i>	9
2.3. Pati.....	11
2.4. Gliserol.....	12
2.5. Kitosan	13
2.6. Wajik.....	14



2.7. <i>Zero One</i>	15
2.8. Uji Sensoris	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Objek Penelitian	17
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	17
3.3. Kebutuhan Data.....	17
3.4. Tata Laksana Penelitian.....	18
3.5. Analisis Hasil Penelitian	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
4.1. Pati Biji Nangka	26
4.2. <i>Edible film</i>	27
4.3. Pengujian Karakteristik <i>Edible film</i>	29
4.4. Penentuan Formula Terbaik <i>Edible film</i>	38
4.5. Uji Sensoris	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1. Kesimpulan.....	42
5.2. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN	50