

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 <i>Edible coating</i>	5
II.1.2 Kitosan	7
II.1.3 Sintesis nanopartikel perak (AgNPs)	9
II.2. Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	11
II.2.1 Perumusan hipotesis I	11
II.2.2 Perumusan hipotesis II	12
II.2.3 Perumusan hipotesis III	12
II.3 Rancangan Penelitian	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
III.1 Bahan Penelitian	14
III.2 Peralatan Penelitian	14
III.3 Prosedur	14
III.3.1 Sintesis perak nanopartikel (AgNPs)	14
III.3.2 Pembuatan larutan nanokomposit kitosan-AgNPs	15
III.3.3 Pembuatan <i>edible film</i> nanokomposit Kitosan-AgNPs	15
III.3.4 Pengaplikasian nanokomposit kitosan-AgNPs pada pisang	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
IV.1 Hasil Sintesis AgNPs	16
IV.1.1 Hasil sintesis dan karakterisasi AgNPs dengan spektroskopi UV-Vis	16
IV.2 Edible film kitosan-AgNPs	22
IV.2.1 Hasil FT-IR <i>edible film</i> kitosan	22
IV.2.2 Hasil XRD <i>edible film</i> kitosan-AgNPs	25
IV.2.3 Hasil SEM morfologi <i>edible film</i> kitosan-AgNPs	26
IV.2.4 Hasil <i>mapping</i> morfologi <i>edible film</i> kitosan-AgNPs	28
IV.2.5 Hasil sifat optik morfologi <i>edible film</i> kitosan-AgNPs	29
IV.3 Uji Aktivitas Antibakteri	30
IV.4 Aplikasi <i>edible nanocoating</i> pada pisang	34

IV.4.1 Penurunan massa pisang	34
IV.4.2 Warna dan daya tahan	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	50