

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN TIM PEMBIMBING	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR SIMBOL	x
DAFTAR SINGKATAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Kebaruan penelitian	3
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Tinjauan Pustaka	9
2.1.1 <i>Biodegradable Polymers</i>	9
2.1.2 Pati (<i>Starch</i>).....	10
2.1.3 Serat (<i>Fiber</i>).....	12
2.1.4 <i>Plasticizer</i>	14
2.1.5 Antimikroba.....	15
2.1.6 Kitosan.....	17
2.1.7 Kulit Jeruk	18
2.1.8 Proses Pembentukan <i>Foam</i>	18
2.1.9 Modifikasi <i>Biofoam</i>	20
2.2 Landasan Teori.....	21
2.2.1 Pengaruh Pati, Serat, Gliserol, dan Antimikroba Terhadap Pembuatan <i>Food Container</i>	21
2.2.2 Optimasi Proses Pembuatan <i>Food Container</i> Dengan <i>Response Surface Method (RSM)</i>	22
2.3 Hipotesis.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24

3.1	Bahan.....	24
3.2	Alat.....	24
3.3	Prosedur Penelitian.....	24
3.3.1	Preparasi	25
3.3.2	Mixing	25
3.3.3	<i>Thermopressing</i>	26
3.3.4	Uji daya serap air	26
3.3.5	Uji kuat tarik dan tekan	26
3.3.6	Uji waktu terdegradasi.....	27
3.3.7	Analisis antimikrobia bioplastik.....	28
3.4	Variabel Penelitian	28
3.4.1	Variabel bebas	28
3.4.2	Variabel terikat	28
3.4.3	Variabel kontrol.....	28
3.5	Metode Analisa	29
3.5.1	Analisis Fourier Transform Infrared (FTIR) spectroscopy	29
3.5.2	Analisis Scanning Electron Microscopy (SEM)	29
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1	Karakterisasi <i>Food Container</i> (Ketebalan, Warna, dan Komposisi)	30
4.2	<i>Response Surface Method</i> (RSM) Terhadap <i>Food Container</i> Berbahan Jerami Padi, Ampas Tebu, dan Campuran Jerami Padi dan Ampas Tebu.....	31
4.2.1	Hasil Uji ANOVA <i>Food Container</i> Berbahan Jerami Padi dan Ampas Tebu.....	34
4.2.2	Komposisi dan Ukuran Partikel Optimum	35
4.3	Efek Penambahan Antimikroba Terhadap Uji Penyerapan Air	39
4.4	Efek Penambahan Antimikroba Terhadap Uji Kuat Tarik.....	40
4.5	Efek Penambahan Antimikroba Terhadap Uji Degradasi	41
4.6	FTIR <i>Food Container</i>	44
4.7	SEM <i>Food Container</i>	48
BAB V	KESIMPULAN.....	51
DAFTAR	PUSTAKA	52
LAMPIRAN	59