

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Pati Kulit Pisang	9
2. 3 Kemasan aktif	11
2. 4 Bahan Aktif	14
2. 5 Kunyit	15
2. 6 Sifat Fisik <i>Edible Film</i>	16
2. 6. 1 Ketebalan <i>Edible Film</i>	16
2. 6. 2 <i>Tensile Stength dan Elogation at Break</i>	16
2. 6. 3 Laju Transmisi Uap Air	17
2. 6. 4 Kelarutan Film dalam Air	17
2. 6. 5 Morfologi Film.....	17
2. 6. 6 Sifat Antioksidan <i>Edibel Film</i>	17
2. 7 Minimal Proses	18
2. 8 Susut Bobot Buah Nanas.....	20
2. 9 Perubahan Warna pada Buah Nanas	21
2. 10 Kadar Vitamin C pada Buah Nanas	22
2. 11 Total Asam Pada Buah Nanas.....	23
2. 12 Hipotesis	24

BAB III. BAHAN DAN METODE	26
3. 1 Bahan dan Alat Penelitian.....	26
3. 2 Waktu dan Tempat Penelitian	26
3. 3 Tahapan Penelitian.....	27
3. 3. 1 Ekstraksi Pati Kulit Pisang	29
3. 3. 2 Ekstraksi Kunyit.....	30
3. 3. 3 Pembuatan <i>Edible Film</i>	32
3. 3. 4 Ketebalan <i>Edible Film</i>	34
3. 3. 5 Analisis <i>Tensile Stength dan Elogation at Break</i>	34
3. 3. 6 Analisis Warna.....	34
3. 3. 7 Analisis <i>Scanning Electron Microscopy</i> (SEM)	34
3. 3. 8 Analisis Water Wapor Permeability.....	35
3. 3. 9 Analisis Kelarutan Film dalam Air	35
3. 3. 10 Analisis Antioksidan	36
3. 3. 11 Aplikasi <i>Edible Film</i> Terhadap Buah Nanas.....	37
3. 4 Rancangan Percobaan	39
3. 5 Analisis Statistik	41
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4. 1 Ketebalan <i>Edible Film</i>	42
4. 2 <i>Tensile Stength dan Elogation at Break</i>	43
4. 3 Warna.....	47
4. 4 SEM (<i>Scanning Electron Microscopy</i>)	50
4. 5 <i>Water Vapor Permeability</i>	53
4. 6 Aktivitas Antioksidan	56
4. 7 Susut Bobot Nanas	57
4. 8 Warna.....	59
4. 9 Kadar Vitamin C	61
4. 10 Total Asam Titrasi	63
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
5.1 Kesimpulan	66
5.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69

LAMPIRAN.....	79
---------------	----