

DAFTAR ISI

ALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
MOTTO.....	v
KATA PENGANTAR	vi
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	3
1.3 Perumusan Masalah	5
1.4 Batasan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II DASAR TEORI	8
2.1 <i>Edible film</i>	8
2.1.1 Hidrokoloid	9
2.1.2 Lipida.....	10
2.1.3 Komposit	10
2.1.4 <i>Plasticizer</i>	10
2.2 Jagung	11
2.2.1 Pati Jagung	11
2.3 Kunyit Putih.....	13
2.4 Stroberi	15
2.4.1 <i>Botrytis cinerea</i>	16
2.5 Antimikroba	17

BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Objek Penelitian	19
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	19
3.2.1 Alat	19
3.2.2 Bahan.....	20
3.3 Kebutuhan Data	20
3.4 Tata Laksana Penelitian.....	21
3.4.1 Pembuatan Ekstrak Kunyit Putih	22
3.4.2 Pembuatan <i>Edible film</i>	23
3.4.3 Pengujian Karakteristik <i>Edible Film</i>	24
3.4.4 Pengaplikasian <i>Film</i> Pada Buah Stroberi.....	27
3.4.5 Pengujian Efektivitas <i>Edible Film</i> Pada Buah Stroberi ..	28
3.4.6 Penentuan Formula Terbaik	29
3.4.7 Uji Hedonik	30
3.5 Analisis Hasil Penelitian	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1 Karakteristik <i>Edible Film</i>	32
4.1.1 Hasil Uji Ketebalan <i>Edible Film</i>	32
4.1.2 Hasil Uji Daya Serap Air (<i>Water Uptake</i>) <i>Edible Film</i>	33
4.1.3 Hasil Uji Kuat Tarik (<i>Tensile Strength</i>) <i>Edible Film</i>	34
4.1.4 Hasil Uji Elongasi <i>Edible Film</i>	35
4.1.5 Hasil Uji Transmisi Uap Air (WVTR) <i>Edible Film</i>	37
4.2 Efektivitas <i>Edible Film</i> Pada Stroberi.....	38
4.2.1 Hasil Uji Susut Bobot.....	38
4.2.2 Hasil Uji Antimikroba.....	40
4.3 Penentuan Formula Terbaik	45
4.4 Hasil Uji Deskriptif dan Hedonik Buah Stroberi yang Dilapisi <i>Edible Film Terbaik</i>	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	61