

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMBANG	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Keaslian Penelitian.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.1.1 Kulit Singkong Sebagai Sumber Selulosa	5
2.1.2 Selulosa.....	7
2.1.3 <i>Edible Film</i>	8
2.1.4 <i>Plasticizer</i> Gliserol	10
2.1.5 Kitosan.....	11
2.2 Landasan Teori	12
2.3 Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Alat dan Bahan Penelitian	18
3.1.1 Bahan Penelitian.....	18
3.1.2 Alat Penelitian	18
3.2 Rangkaian Alat	19
3.3 Variabel Penelitian	20
3.3.1 Variabel Bebas	20

3.3.2 Variabel Terkontrol	20
3.3.3 Variabel Terukur.....	20
3.4 Metode Penelitian.....	20
3.4.1 Tahap Pembuatan Selulosa Kulit Singkong.....	20
3.4.2 Tahap Pembuatan <i>Edible Film</i>	21
3.5 Diagram Alir Penelitian.....	22
3.6 Analisis Karakteristik Bahan Baku	24
3.6.1 Analisis Proksimat dan Kadar Lignoselulosa	24
3.6.2 Analisis FTIR.....	24
3.7 Analisis Karakteristik <i>Edible Film</i>	24
3.7.1 Kuat Tarik dan Persen Pemanjangan	24
3.7.2 Ketebalan	25
3.7.3 Laju Transmisi Uap Air	25
3.7.4 Permeabilitas Uap Air.....	25
3.8 Analisis Kinerja <i>Edible Film</i> sebagai Kulit Sosis.....	26
3.8.1 Analisis Derajat Keasaman (pH) Sosis.....	26
3.8.2 Analisis Kadar Air Sosis	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Karakteristik Bahan Baku	27
4.1.1 Analisis Proksimat dan Kadar Lignoselulosa.....	27
4.1.2 Analisis FTIR	29
4.2 Karakteristik <i>Edible Film</i>	31
4.2.1 Karakteristik <i>Edible Film</i> Variasi Penambahan Kitosan	31
4.2.1.1 Pengaruh Kitosan terhadap Kuat Tarik	33
4.2.1.2 Pengaruh Kitosan terhadap Persen Pemanjangan.....	33
4.2.1.3 Pengaruh Kitosan terhadap Ketebalan.....	34
4.2.1.4 Pengaruh Kitosan terhadap Laju Transmisi Uap Air	35
4.2.1.5 Pengaruh Kitosan terhadap Permeabilitas Uap Air	35
4.2.1.6 Titik Optimal Penambahan Kitosan pada <i>Edible Film</i> ...	36
4.2.2 Karakteristik <i>Edible Film</i> Variasi Penambahan Gliserol	37
4.2.2.1 Pengaruh Gliserol terhadap Kuat Tarik.....	38
4.2.2.2 Pengaruh Gliserol terhadap Persen Pemanjangan	39
4.2.2.3 Pengaruh Gliserol terhadap Ketebalan	39
4.2.2.4 Pengaruh Gliserol terhadap Laju Transmisi Uap Air.....	40

4.2.2.5 Pengaruh Gliserol terhadap Permeabilitas Uap Air	40
4.2.2.6 Titik Optimal Penambahan Gliserol pada <i>Edible Film</i>	41
4.3 Kinerja <i>Edible Film</i> sebagai Kulit Sosis	42
4.3.1 Pengaruh <i>Edible Film</i> terhadap Derajat Keasaman (pH) Sosis ..	42
4.3.2 Pengaruh <i>Edible Film</i> terhadap Kadar Air Sosis.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	