

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	15
1.1. Latar Belakang	15
1.2. Rumusan Masalah.....	17
1.3. Batasan Masalah	18
1.4. Tujuan Penelitian	18
1.5. Manfaat Penelitian	18
BAB II DASAR TEORI	19
2.1 Jenis Sedotan yang Beredar di Pasaran	19
2.1.1 Sedotan Plastik Konvensional	19
2.1.2 Sedotan <i>Biodegradable</i>	20
2.1.3 Sedotan <i>Edible</i>	21
2.2 Tepung Terigu	22
2.3 Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	24
2.4 <i>Kappa</i> Karagenan.....	26
2.5 Karakteristik <i>Edible Straw</i>	27
2.6 Standar Kualitas dan Pengujian <i>Edible Straw</i>	29
2.6.1 <i>Water Absorption Test</i>	30
2.6.2 <i>Temperature Resistance</i>	30
2.6.3 Kekeruhan (<i>Turbidity</i>)	31
2.6.4 Analisa Tekstur	31
2.6.5 Kadar Air.....	32
2.7 Hipotesis Penelitian	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	33

3.1.1	Alat	33
3.1.2	Bahan	33
3.2.	Tata Laksana Penelitian	34
3.3.	Pengujian.....	37
3.3.1	<i>Water Absorption Test</i>	37
3.3.2	<i>Temperature Resistance</i>	38
3.3.3	Kekeruhan (<i>Turbidity</i>)	39
3.3.4	Analisa Tekstur (Uji Tekan)	39
3.3.5	Kadar Air	40
3.4.	Kebutuhan Data.....	40
3.5.	Analisis Hasil Penelitian.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		44
4.1.	Hasil dan Pembahasan.....	44
4.1.1	Analisa Tekstur	44
4.1.2	Uji <i>Temperature Resistance</i>	47
4.1.3	Uji <i>Water Absorption</i>	50
4.1.4	Uji Kadar Air.....	53
4.1.5	Uji <i>Turbidity</i>	56
4.1.6	Metode SAW (<i>Simple Additive Weighting</i>)	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		66
5.1.	Kesimpulan.....	66
5.2.	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA		69
LAMPIRAN		80
Lampiran 1. Hasil Produk Formulasi A		80
Lampiran 2. Hasil Produk Formulasi B		80
Lampiran 3. Hasil Produk Formulasi C.....		81
Lampiran 4. Hasil Produk Formulasi D.....		81
Lampiran 5. Hasil Produk Formulasi E		82
Lampiran 6. Uji Tukey Kadar Air.....		82
Lampiran 7. Uji Tukey <i>Water Absorption Test</i>		82
Lampiran 8. Uji Tukey Tekstur.....		83

Lampiran 9. Uji Tukey Turbidity Suhu 45	83
Lampiran 10. Uji Games Howell Turbidity Suhu 65	84
Lampiran 11. Uji Tukey <i>Temperature Resistance test</i> Suhu 45	84
Lampiran 12. Uji Games Howell <i>Temperature Resistance test</i> Suhu 65	85



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Edible Straw dengan Variasi Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf : Evaluasi Sifat

Fisik dan Mekanik

Ravidain Habsy, Dr. Fahrizal Yusuf Affandi, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>