

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	9
1.3. Tujuan Penelitian.....	9
1.4. Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Edible Film.....	11
2.1.1. Proses Pembuatan Edible Film.....	13
2.2. Gelatin	15
2.2.1. Gelatin Kulit Ikan Tuna	16
2.2.2. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Tuna.....	17
2.2.3. Pemanfaatan Gelatin Kulit Ikan Tuna.....	19
2.3. Sodium Alginat	20
2.4. Gliserol sebagai Plasticizer Edible Film	22
2.5. Ekstrak Teh Hijau	23
2.6. Bumbu Instan Gulai	28
2.7. Hipotesis.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	34
3.1. Bahan.....	34
3.2. Alat.....	34
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	35
3.4. Tahapan Penelitian	35
3.3.1. Ekstraksi Gelatin Ikan Tuna.....	35
3.3.2. Pembuatan Ekstrak Teh Hijau.....	38
3.3.3. Pembuatan Edible Film	38
3.3.4. Pengujian Karakteristik Edible Film.....	41
3.3.5. Pengaplikasian Edible Film pada Bumbu Instan Gulai dan Pengujian Umur Simpan Bumbu Instan Gulai.....	46
3.3.6. Pengujian Bumbu Instan Gulai Selama Penyimpanan.....	47
3.5. Rancangan Percobaan	49
3.6. Analisis Statistik.....	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1. Ketebalan.....	52



4.2.	Warna	54
4.3.	Kelarutan	58
4.4.	Kadar Air.....	60
4.5.	Water Vapor Permeability (WVP).....	63
4.6.	Tensile Strength (TS) dan Elongation at Break (EAB).....	66
4.7.	Aktivitas Antioksidan.....	70
4.8.	Aplikasi Edible Film pada Bumbu Instan Gulai	72
4.9.	Analisis Umur Simpan	75
4.9.1.	Kadar Air.....	75
4.9.2.	Aktivitas air (A_w)	79
4.9.3.	Asam Lemak Bebas.....	82
4.9.4.	Perhitungan Umur Simpan ASLT Model Arrhenius	86
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		88
5.1.	Kesimpulan	88
5.2.	Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA		91
LAMPIRAN.....		103