



DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
Intisari	xii
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian.....	2
3. Manfaat Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Alginat	3
2. <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO).....	4
3. <i>Plasticizer</i>	4
4. Gliserol sebagai <i>plasticizer</i>	5
5. <i>Edible film</i>	6
III. METODE PENELITIAN.....	8
1. Alat	8
2. Bahan	8
3. Pelaksanaan Penelitian.....	8
3.1 Penelitian Pendahuluan.....	8
3.2 Penelitian Utama	10
4. Rancangan Penelitian.....	12
5. Pengujian Karakterisasi <i>Edible film</i>	12
6. Analisis Data	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
1. Karakterisasi <i>Edible film</i> dari Alginat, Gliserol, dan VCO	15
1.1 Uji Ketebalan <i>Edible film</i>	15



1.2 Uji Kuat tarik <i>edible film</i>	17
1.3 Uji Elongasi <i>edible film</i>	19
1.4 Uji WVTR (<i>Water Vapor Transmition Rate</i>).....	21
1.6 Pembahasan umum	26
V. KESIMPULAN	29
1.1 Kesimpulan	29
1.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN UJI STATIKA	36
1. Uji ketebalan	36
2. Uji kuat tarik <i>edible film</i>	38
3. Uji elongasi <i>edible film</i>	41
4. Uji WVTR.....	43
5. Uji kelarutan.....	45
6. Uji Korelasi antar pengujian	47



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Sifat Fisik - Kimia Gliserol	6
Tabel 2.2 Standar karakteristik <i>edible film</i>	7
Tabel 3.1 Penelitian Pendahuluan	11
Tabel 3.2 Rancangan Penelitian	12
Tabel 4.2 Kenampakan <i>edible film</i> alginat pada berbagai konsentrasi	27



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Struktur Alginat.....	3
Gambar 2. 2 Struktur Kimia Gliserol.....	6
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>edible film</i>	11
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>edible film</i>	15
Gambar 4.2. Pengaruh konsentrasi alginat terhadap kuat tarik <i>edible film</i>	17
Gambar 4.3. Pengaruh konsentrasi alginat terhadap elongasi <i>edible film</i>	20
Gambar 4.4. Pengaruh konsentrasi alginat terhadap WVTR <i>edible film</i>	22
Gambar 4.5. Pengaruh konsentrasi alginat terhadap kelarutan <i>edible film</i>	24
Gambar 4.6 Interaksi antara alginat, gliserol, dan VCO	26



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Uji ketebalan	36
Uji kuat tarik	38
Uji elongasi	41
Uji WVTR	43
Uji kelarutan	45
Uji korelasi antar pengujian	47