

## DAFTAR ISI

	Halaman
SKRIPSI.....	i
SKRIPSI.....	ii
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
Halaman .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
Halaman .....	x
Gambar 3. 1 Proses pembuatan <i>edible film</i> 14.....	x
Gambar 4. 1. Kenampakan alginat pada uji pendahuluan 18.....	x
Abstract .....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan .....	2
3. Manfaat .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
1. Edible film.....	3
2. Alginat.....	7
3. Plasticizer .....	9
4. Minyak biji bunga matahari.....	10
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....	12
1. Alat.....	12
2. Bahan .....	12
3. Pelaksanaan Penelitian .....	12
3.1 Penelitian pendahuluan.....	12
3.2 Pembuatan edible film.....	13
4. Rancangan Penelitian .....	14
4. Pengujian Karakteristik Edible film.....	15
5. Analisis data .....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
1. Uji ketebalan edible film variasi konsentrasi alginat .....	19
2. Uji tensile strength.....	21
3. Uji elongasi .....	22



4.	Uji WVTR (water vapour transmission rate) / laju transmisi uap air .....	24
5.	Uji kelarutan .....	26
6.	Pembahasan umum .....	27
IV.	KESIMPULAN DAN SARAN .....	31
1.	Kesimpulan.....	31
2.	Saran.....	31
	DAFTAR PUSTAKA .....	32
	LAMPIRAN.....	37



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kemungkinan penggunaan dan jenis film .....	5
Tabel 3.1 Penelitian	
pendahuluan .....	
13	
Tabel 3.2 Rancangan	
penelitian.....	
15	
Tabel 4.1 Uji	
korelasi.....	
30	



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Struktur alginat (Donati & Sergio, 2009).....	8
Gambar 3. 1 Proses pembuatan <i>edible film</i> .....	14
Gambar 4. 1. Kenampakan alginat pada uji pendahuluan .....	18
Gambar 4.2. Gambar 4. 2. Pengaruh konsentrasi alginat terhadap ketebalan <i>edible film</i> ...	19
Gambar 4. 3. Pengaruh konsentrasi alginat terhadap tensile strength .....	21
Gambar 4. 4. Pengaruh perbedaan konsentrasi alginat terhadap elongasi .....	23
Gambar 4. 5. Pengaruh konsentrasi alginat terhadap WVTR .....	24
Gambar 4. 6. Pengaruh konsentrasi alginat terhadap kelarutan <i>edible film</i> .....	26
Gambar 4. 7 Model reaksi antar komponen edible film .....	28
Gambar 4. 8 <i>Egg box reaction</i> .....	29



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 1 Hasil uji ketebalan <i>edible film</i> .....	38
Lampiran 1 2 Hasil uji Tensile strength <i>edible film</i> .....	39
Lampiran 1 3 Hasil uji elongasi <i>edible film</i> .....	40
Lampiran 1 4 Hasil uji WVTR <i>edible film</i> .....	41
Lampiran 1 5 Hasil uji kelarutan <i>edible film</i> .....	42
Lampiran 1 6 Skema Pengujian Kuat Tarik dan Elongasi .....	43
Lampiran 1 7 Skema Pengujian Kelarutan.....	44
Lampiran 1 8 Skema Pengujian Laju Transmisi Uap Air .....	45