



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGAJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari .....	xii
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. <i>Edible Film</i> .....	3
2.2. Alginat.....	5
2.3. <i>Plasticizer</i> .....	8
2.4. Minyak Zaitun.....	9
III. METODE PENELITIAN.....	11
3.1. Alat.....	11
3.2. Bahan.....	11
3.3. Pelaksanaan Penelitian .....	11
3.4. Rancangan Penelitian .....	13
3.5. Pengujian Karakteristik <i>Edible film</i> .....	13
3.5.1. Ketebalan .....	13
3.5.2. Kuat Tarik .....	14
3.5.3. Elongasi .....	14
3.5.4. Kelarutan.....	14
3.5.5. Laju Transmisi Uap Air.....	15



3.6.	Analisis Data .....	15
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1.	Pembuatan <i>Edible Film</i> .....	17
4.2.	Karakterisasi <i>Edible Film</i> .....	18
4.2.1.	Ketebalan .....	18
4.2.2.	Kuat Tarik .....	19
4.2.3.	Elongasi .....	20
4.2.4.	Kelarutan.....	22
4.2.5.	Laju Transmisi Uap Air.....	23
4.3.	Pembahasan Umum.....	24
V.	PENUTUP .....	27
5.1.	Kesimpulan .....	27
5.2.	Saran.....	27
	DAFTAR PUSTAKA.....	28
	LAMPIRAN.....	32



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Standar Karakteristik <i>Edible Film</i> .....	4
Tabel 3.1. Rancangan Penelitian.....	13
Tabel 4.1. Ketebalan <i>Edible Film</i> Alginat.....	18
Tabel 4.2. Kuat Tarik <i>Edible Film</i> Alginat.....	19
Tabel 4.3. Elongasi <i>Edible Film</i> Alginat.....	21
Tabel 4.4. Kelarutan <i>Edible Film</i> Alginat.....	22
Tabel 4.5. Laju Transmisi Uap Air <i>Edible Film</i> Alginat.....	23



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Struktur Kimia Alginat.....	6
Gambar 2.2. Struktur Gliserol.....	9
Gambar 3.1. Alur Penelitian .....	12
Gambar 4.1. Kenampakan <i>Edible Film</i> Alginat.....	17
Gambar 4.2. Mekanisme “ <i>eggbox</i> ” pada Alginat .....	18



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Skema Pengujian Kuat Tarik dan Elongasi .....	33
Lampiran 2. Skema Pengujian Kelarutan .....	34
Lampiran 3. Skema Pengujian Laju Transmisi Uap Air .....	34
Lampiran 4. Hasil Uji Ketebalan <i>Edible film</i> .....	36
Lampiran 5. Hasil Uji Kuat Tarik <i>Edible film</i> .....	37
Lampiran 6. Hasil Uji Elongasi <i>Edible film</i> .....	38
Lampiran 7. Hasil Uji Kelarutan <i>Edible film</i> .....	39
Lampiran 8. Hasil Uji Laju Transmisi Uap Air <i>Edible film</i> .....	40
Lampiran 9. Hasil Analisis Korelasi Bivariat .....	41
Lampiran 10. Gambar Pengujian <i>Edible Film</i> .....	42