

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul</b>	<b>ii</b>
<b>Halaman Pengesahan</b>	<b>iv</b>
<b>Halaman Pernyataan</b>	<b>v</b>
<b>Halaman Persembahan</b>	<b>v</b>
<b>Halaman Motto</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA</b>	<b>vii</b>
<b>INTISARI</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>xiv</b>
<b>I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah . . . . .	1
1.2 Perumusan Masalah . . . . .	3
1.3 Batasan Masalah . . . . .	3
1.4 Tujuan Penelitian . . . . .	3
1.5 Manfaat Penelitian . . . . .	4
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
<b>III LANDASAN TEORI</b>	<b>9</b>
3.1 Polimer . . . . .	9
3.2 Kitosan . . . . .	12
3.3 <i>Polyvinil Alcohol</i> (PVA) . . . . .	14
3.4 Gelatin . . . . .	15
3.5 <i>Metode Drop Casting</i> . . . . .	16
3.6 Karakterisasi dan Pengujian Lapisan PVA/Kitosan/Gelatin . . . . .	17
3.6.1 Pengujian Indeks Pengembangan ( <i>Swelling</i> ) . . . . .	17
3.6.2 Pengujian Tingkat <i>Biodegradable</i> serta Potensinya sebagai Pengemas Makanan . . . . .	19

<b>IV METODE PENELITIAN</b>	<b>20</b>
4.1 Waktu dan Tempat Penelitian . . . . .	20
4.2 Alat dan Bahan Penelitian . . . . .	20
4.2.1 Alat Penelitian . . . . .	20
4.2.2 Bahan Penelitian . . . . .	20
4.3 Prosedur Penelitian dan Pengumpulan Data . . . . .	20
4.3.1 Pembuatan Larutan PVA . . . . .	22
4.3.2 Pembuatan Larutan Kitosan . . . . .	23
4.3.3 Pembuatan Larutan Gelatin . . . . .	23
4.3.4 Pembuatan Rasio Massa PVA/Kitosan/Gelatin . . . . .	24
4.3.5 Pembuatan Lapisan PVA/Kitosan/Gelatin . . . . .	24
4.3.6 Menentukan Indeks Pengembangan Lapisan . . . . .	24
4.3.7 Potensi Lapisan sebagai Pengemas Makanan . . . . .	24
<b>V HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>26</b>
5.1 Karakterisasi Indeks Pengembangan . . . . .	26
5.2 Karakterisasi <i>Biodegradable</i> Lapisan Tipis PVA/ Kitosan/Gelatin . . . . .	36
5.3 Uji Potensi Lapisan Tipis PVA/Kitosan/Gelatin sebagai Pengemas Makanan . . . . .	41
<b>VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>44</b>
6.1 Kesimpulan . . . . .	44
6.2 Saran . . . . .	44