



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.2. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Batasan Masalah	9
1.4. Tujuan Penelitian	10
1.5. Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Bahaya Penggunaan Koran sebagai Pengemas Produk Pangan.....	11
2.2. Pemindangan Ikan.....	12
2.3. Nasi Aking	14
2.4. Biofilm	15
2.5. Antibakteri	16
2.6. Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmanii</i>)	17
2.7. Kunyit (<i>Curcuma longa Linn</i>)	19
2.8. Susut Bobot.....	20
2.9. Karakteristik Kemasan Plastik <i>Biodegradable</i>	20
2.10. Angka Lempeng Total	21
2.11. Metode Taguchi	23



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisis Kualitas Biofilm Berbasis Nasi Aking dengan Penambahan Minyak Atsiri Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) dan Kunyit (Curcuma longa L)

AGUSTINA PUSPA A, Dr. Ir. Wahyu Supartono; Dr. Agung Putra Pamungkas, STP. M.Agr

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1. Objek Penelitian.....	28
3.2. Alat dan Bahan.....	28
3.3. Pengumpulan Data	32
3.4. Desain Eksperimen	33
3.5. Diagram Alir Penelitian	40
3.6. Tahapan Penelitian	44
3.7. Pengolahan Data dan Analisa	49
3.8. Pengumpulan Bahan Baku Nasi.....	49
3.9. Pembuatan Tepung Nasi Aking	50
3.10. Pembuatan Biofilm	50
3.11. Pengujian Parameter	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	55
4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian	55
4.2. Analisis Sifat Mekanik dan <i>Barrier</i> Biofilm Aktif	57
4.3. Analisis Sifat Fisik dan Mikrobiologi Biofilm Aktif	87
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	115
5.1. Kesimpulan	115
5.2. Saran	116
DAFTAR PUSTAKA	117
LAMPIRAN	125