

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJUAN PUSTAKA	5
2.1 Tanaman Kakao	5
2.2 Pektin Kulit kakao.....	6
2.3 Edible Film.....	15
2.4 Whey Protein Concentrate	19
2.5 Gliserol.....	20
2.5 Hipotesis	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Bahan	23
3.2 Alat.....	23
3.3 Waktu dan Lokasi	23
3.4 Tahapan Penelitian.....	24
3.4.1 Ekstraksi Pektin Kulit Kakao.....	24
3.4.2 Pembuatan Edible Film.....	25
3.4.3 Cara Analisis	26
3.5 Rancangan Percobaan	26
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Karakteristik Pektin Kulit Kakao.....	29
4.1.1 Pengujian FT-IR	32
4.2 Karakteristik Edible Film.....	37
4.2.1 Ketebalan	37
4.2.2 Permeabilitas Uap Air.....	40
4.2.3 Kuat Tarik	42
4.2.4 Elongasi	44
4.2.5 Kelarutan.....	46



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**KARAKTERISASI SIFAT FISIKOKIMIA PEKTIN LIMBAH KULIT KAKAO (*Theobroma cacao* L.) SERTA
PENGUNAANNYA**

SEBAGAI KOMPOSIT EDIBLE FILM DENGAN PENAMBAHAN WHEY PROTEIN CONCENTRATE

RICKY NURDIYANTO, Prof. Dr. Ir. Djagal W Marseno M.Agr ; Prof. Dr. Yudi Pranoto S.TP, MP

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	55