

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
 BAB I. PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang Masalah.....	1
1.2.Perumusan Masalah	5
1.3.Tujuan Penelitian	6
1.4.Manfaat Penelitian	6
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Makanan Tradisional	7
2.2. Kemasan Tradisional	8
2.3. Daun Pisang (<i>Musa balbisiana</i>).....	11
2.4. Kemasan Aktif	14
2.5. Senyawa Bioaktif	18

2.5.1. Polifenol	19
2.5.2. Karotenoid.....	23
2.5.3. Antosianin	24
2.6. Antioksidan	25
2.7. <i>Methyl Cellulose</i>	27
2.8. <i>Glurataldehyde</i>	31
2.9. <i>Polyethylene Glycol</i>	32
2.10.Hipotesis	33

BAB III. METODE PENELITIAN

3.1.Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.2.Alat dan Bahan Penelitian	34
3.3.Pembuatan Ekstrak Daun Pisang Klutuk	35
3.4.Analisis Ekstrak Daun Pisang Klutuk	
3.4.1. Aktivitas Antioksidan Ekstrak.....	35
3.4.2. Total Fenolik Ekstrak	36
3.4.3. Total Flavonoid Ekstrak	36
3.5.Pembuatan Kemasan Aktif	39
3.6.Analisis Kemasan Aktif	
3.6.1. Ketebalan.....	39
3.6.2. Warna	40
3.6.3. <i>Water Vapor Permeability</i> (WVP).....	40
3.6.4. Sifat Mekanik	41

3.6.5. <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i> (FTIR)	41
3.6.6. <i>Scanning Electron Microscopy</i> (SEM)	41
3.6.7. <i>Thermogravimetric analysis</i> (TGA)	41
3.6.8. Analisa rilis kemasan aktif	42
3.7. Rancangan Percobaan	42

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Ekstrak Daun Pisang Klutuk	44
4.2. Kemasan Aktif Ekstrak Daun Pisang Klutuk	
4.2.1. Ketebalan	49
4.2.2. Warna	51
4.2.3. <i>Water Vapor Permeability</i> (WVP)	53
4.2.4. Sifat Mekanik	56
4.2.5. <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i> (FTIR)	59
4.2.6. <i>Scanning Electron Microscopy</i> (SEM)	61
4.2.7. <i>Thermogravimetric analysis</i> (TGA)	64
4.2.8. Uji Rilis	66

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	72
--	----

DAFTAR PUSTAKA	73
-----------------------------	----

LAMPIRAN	85
-----------------------	----