



## DAFTAR ISI

<b>PRAKATA</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>viii</b>
<b>INTISARI</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	<b>5</b>
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Kapsul	5
II.1.2 <i>Edible film</i>	5
II.1.3 Karakteristik <i>edible film</i>	7
II.1.4 Gelatin	8
II.1.5 Karaginan	10
II.1.6 Reaksi metilasi	12
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	<b>15</b>
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	15
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	16
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	16
II.2.4 Rancangan penelitian	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>17</b>
III.1 Bahan	17
III.2 Peralatan	17
III.3 Prosedur	17
III.3.1 Sintesis metil <i>kappa</i> karaginan menggunakan DMS	17
III.3.2 Pembuatan <i>edible film</i>	17
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>19</b>
IV.1 Sintesis Metil <i>Kappa</i> Karaginan Menggunakan Dimetil Sulfat (DMS)	19
IV.2 Pembuatan <i>Edible Film</i>	22
IV.2.1 Kuat tarik ( <i>tensile strength</i> )	25
IV.2.2 Perpanjangan ( <i>elongation</i> )	26
<b>BAB V KESIMPULAN</b>	<b>28</b>
V.1. Kesimpulan	28
V.2. Saran	28
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>29</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>33</b>