

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL DAN GRAFIK	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Edible Film	4
2.2 Pati Singkong	4
2.3 Plasticizer	6
2.3.1 Gliserol	6
2.4 Kitosan	7
2.5 Oven	8
2.6 Uji Kadar Air	10
2.7 Uji Organoleptik	11
2.8 Uji Ketahanan Air	11
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	13
3.1 Tujuan Penelitian	13

3.2	Manfaat Penelitian	13
BAB IV	Perancangan Alat	14
4.1	Spesifikasi Perancangan Alat	14
4.2	Cara Kerja Alat Hasil Perancangan	15
BAB V	METODOLOGI	17
5.1	Bahan-bahan dan Alat yang Digunakan	17
5.1.1	Alat.....	17
5.1.2	Bahan	17
5.2	Diagram Alir Cara Kerja	18
5.3	Variabel Percobaan.....	19
5.3.1	Variabel Tetap	19
5.3.2	Variabel Berubah.....	19
5.4	Cara Kerja.....	19
5.4.1	Pembuatan Edible Film	19
5.4.2	Menyiapkan Alat Oven	21
5.4.3	Uji Kadar Air	22
5.4.4	Uji Warna	22
5.4.5	Uji gelembung.....	22
5.4.6	Uji Ketahanan Terhadap Air	23
BAB VI	HASIL DAN PEMBAHASAN	24
6.1	Proses Pembuatan Edible Film.....	24
6.2	Hasil dan Pembahasan	25
6.2.1	Uji Kadar Air	25
6.2.2	Uji Ketahanan Air.....	27
6.2.3	Uji Organoleptik	29

6.2.4 Faktor-faktor yang mempengaruhi	30
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	32
7.1 Kesimpulan	32
7.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL DAN GRAFIK

Tabel 1. Komposisi Kimia Ubi Kayu	5
Tabel 2. Kadar Amilosa Dan Amilopektin Pati Singkong	5
Tabel 3. Sifat Dan Mutu Kitosan	8
Tabel 4. Tabel Percobaan	19
Tabel 5. Analisa Kadar Air dan Ketahanan terhadap Air	25
Tabel 6. Analisa Organoleptik	29
Grafik 1. Analisa Kadar Air	25
Grafik 2. Analisa Kadar Air	26
Grafik 3. Analisa Ketahanan Air	27
Grafik 4. Analisa Ketahanan Air	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Oven UN 110	10
Gambar 2. Rangkaian Alat Oven	14
Gambar 3 Diagram Alir Praktikum Pembuatan Edible Film	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Hasil Analisa	37
Lampiran 2. Gambar Analisa	39