

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	
<b>ABSTRACT</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>BAB</b>	
<b>I. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
<b>1.1. Edible Film</b> .....	4
1.1.1. Pengertian edible packaging.....	4
1.1.2. Pembuatan edible packaging.....	5
1.1.3. Faktor-faktor yang mempengaruhi edible.....	7
1.1.4. Sifat fisik dan mekanik edible.....	9
<b>1.2. Gliserol</b> .....	9
<b>1.3. Karagenan</b> .....	10
<b>1.4. Ubi Jalar</b> .....	11
1.4.1. Taksonomi ubi jalar.....	11
1.4.2. Komposisi kimia ubi jalar.....	12
1.4.3. Pati ubi jalar.....	12
<b>1.5. Kurma</b> .....	13
1.5.1. Kandungan buah kurma.....	14
1.5.2. Kurma dalam perspektif Islam.....	16
<b>II. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	17
<b>III. BAHAN DAN ALAT</b> .....	19
<b>3.1 Bahan</b> .....	19
<b>3.2 Alat</b> .....	19
<b>IV. PROSEDUR KERJA</b> .....	20
<b>4.1. Pembuatan Pati Ubi Jalar</b> .....	20
4.1.1 Pengupasan.....	20
4.1.2 Penghalusan.....	20
4.1.3 Penyaringan.....	20
4.1.4 Pengendapan.....	21
<b>4.2. Pembuatan Jus Kurma</b> .....	21

<b>4.3. Pembuatan Edible Coating</b> .....	21
<b>4.4. Uji Efektifitas Antimikroba</b> .....	22
4.4.1. Pembuatan suspensi mikroorganisme uji .....	22
4.4.2. Pengujian pada sampel permen .....	23
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	24
<b>5.1 Pembuatan Pati Ubi</b> .....	24
5.1.1 Pengupasan .....	24
5.1.2 Penghalusan.....	24
5.1.3 Penyaringan.....	24
5.1.4 Pengendapan.....	25
<b>5.2. Pembuatan Jus Kurma</b> .....	25
<b>5.3. Pembuatan Edible Coating</b> .....	26
<b>5.4. Uji Efektifitas Antimikroba</b> .....	28
5.4.1. Pembuatan suspensi mikroorganisme uji .....	29
5.4.2. Pengujian pada sampel permen .....	29
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	35
<b>6.1. Kesimpulan</b> .....	35
<b>6.2. Saran</b> .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	36
<b>LAMPIRAN</b> .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Hasil orientasi formula edible.....	38
2	Hasil cetakan edible.....	39
3	Gambar pengamatan angka lempeng total .....	40
4	Gambar pengamatan angka lempeng total (lanjutan).....	41
5	Gambar pengamatan angka lempeng total (lanjutan).....	42



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
V.1	Formula edible coating ..... 27
V.2	ALT <i>Edible</i> dan permen sebelum perlakuan..... 31
V.3	ALT sampel perlakuan dengan <i>E. coli</i> ..... 31
V.4	ALT sampel perlakuan dengan <i>Aspergillus niger</i> ..... 31
V.5	Persentase penurunan jumlah koloni pada sampel perlakuan <i>E. coli</i> . 32
V.6	Persentase penurunan jumlah koloni pada sampel <i>Aspergillus niger</i> 32



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
II.1 Bagan alir penelitian.....	18

