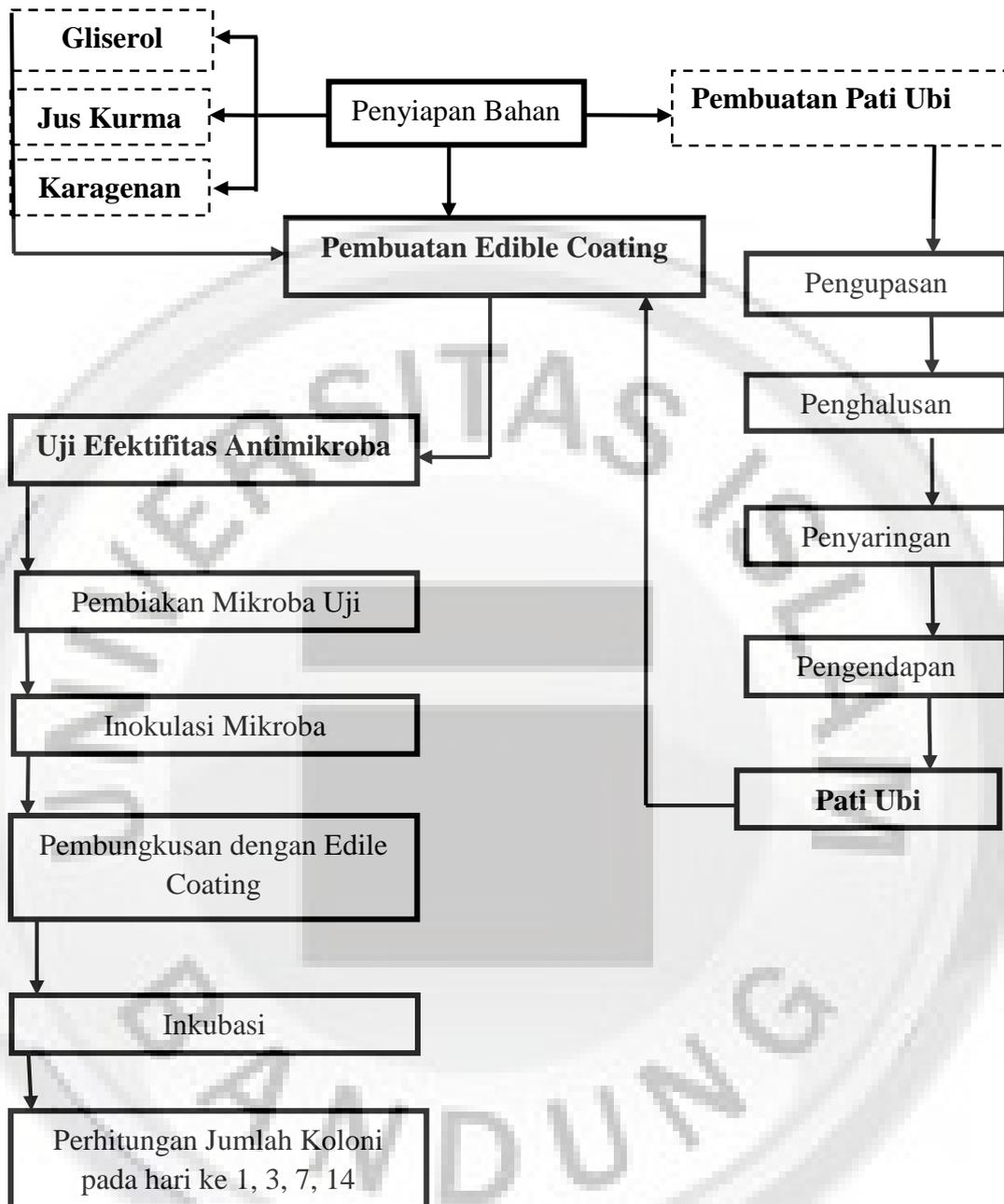


BAB II

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini terdiri dari empat tahap utama, yaitu : ekstraksi pati ubi jalar, pembuata edible coating dan pengujian aktifitasnya sebagai kemasan dan pengawet makanan. Proses pembuatan pati ubi jalar terdiri dari empat tahap yang dilakukan secara terpisah, yaitu proses pengupasan, penghalusan, penyaringan dengan pengepresan, kemudian pengendapan. Adapun proses pembuatan edible coating dimulai dari pelarutan pati ubi jalar, kemudian dilakukan penambahan gliserol dan karagenan sebagai *plastisizer* dan jus kurma sebagai antimikroba.

Pengujian aktivitas antimikroba edible coating dilakukan untuk mengetahui kemampuannya dalam mencegah terjadinya kontaminasi mikroba terhadap bahan pangan yang dikemas. Pengujian dilakukan menggunakan pendekatan terhadap uji efektifitas pengawet dengan metode *enumerasi plate count* yaitu dengan perhitungan jumlah koloni yang ditumbuhkan diatas media pada cawan petri.



Gambar II. 1 Bagan skema penelitian