

**KARAKTERISTIK EDIBLE FILM BERBASIS PATI *Canna indica* L.
DENGAN PENAMBAHAN *Aloe vera* L.Burm.f.**

ABSTRAK

Venny agustien wulandhari
Email:vennyagustien19@gmail.com

Edible film adalah lapisan tipis yang terbuat dari bahan yang dapat dimakan, serta dapat berfungsi sebagai penahan perpindahan massa atau sebagai pembawa bahan makanan dan tambahan untuk meningkatkan kemudahan penanganan makanan. Pati ganyong memiliki kandungan amilosa yang cukup tinggi sehingga sangat berpotensi digunakan sebagai bahan baku pembuatan *edible film*. Penambahan lidah buaya jenis *Barbadensis miller* Baker sebagai zat aditif berfungsi sebagai antimikroba untuk meningkatkan kualitas *edible film* dalam mencegah kerusakan bahan makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pati ganyong dan lidah buaya terhadap karakteristik *edible film*. *Edible film* terdiri dari 4 formula, yang masing-masing konsentrasi pati ganyong, gliserol, dan lidah buaya yang berbeda. *Edible film* yang dihasilkan mempunyai karakter kuat tarik 0,06-0,13 kg/cm², persen pemanjangan 27,99-60,81%, ketebalan 0,03-0,05 mm, water uptake 59,12- 86,61%, kelarutan 81,95% dan transparansi 44,8-80,8%. Penambahan pati dan gliserol menyebabkan ketebalan *edible film* meningkat, tetapi kuat tarik, elongasi, water uptake, transparansi, dan kelarutan menurun. Serta penambahan lidah buaya menyebabkan kekuatan tarik dan water uptake meningkat, tetapi persen pemanjangan dan transparansi menurun.

Kata kunci: edible film, ganyong, lidah buaya.