

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I TINJAUAN PUSTAKA	4
1.1. <i>Edible Film</i>	3
1.1.1. Pengertian <i>edible film</i>	3
1.1.2. Sifat – sifat fisik dan mekanik <i>edible film</i>	4
1.1.3. Faktor-faktor yang mempengaruhi pembuatan <i>edible film</i>	7
1.1.4. Mekanisme pembentukan <i>edible film</i>	8
1.2. Ganyong	12
1.2.1 Taksonomi ganyong	14
1.3. Gliserol	14
1.4. Karagenan	16
1.5. Lidah buaya	17
1.5.1 Manfaat dan khasiat lidah buaya.....	17
1.5.2. Kandungan kimia lidah buaya	17
1.5.3. Taksonomi lidah buaya	20
II METODOLOGI PENELITIAN	21
III ALAT DAN BAHAN	23
3.1. Alat	23
3.2. Bahan	23
IV PROSEDUR PENELITIAN	24
4.1. Pembuatan pati ganyong	24
4.1.1 Pengupasan	24
4.1.2 Pamarutan	24
4.1.3 Pemerasan	24
4.1.4 Pengendapan	25
4.2. Pembuatan gel lidah buaya	25
4.3. Pembuatan <i>edible film</i>	25
4.4. Uji fisik dan mekanik <i>edible film</i>	28
4.4.1. Uji ketebalan <i>edible film</i>	26

4.4.2.	Uji Kekuatan tarik.....	26
5.4.3.	Uji Persen pemanjangan	27
5.4.4.	Uji daya serap air (water uptake)	27
5.4.5.	Uji transparansi	28
5.4.6.	Uji Kelarutan.....	28
V	HASIL DAN PEMBAHASAN	29
5.1.	Pembuatan pati ganyong	29
5.2.	Pembuatan gel lidah buaya	31
5.3.	Pembuatan <i>edible film</i>	31
5.4.	Karakterisasi <i>edible film</i>	33
5.4.1	Ketebalan	33
5.4.2.	Kekuatan tarik.....	33
5.4.3.	Persen pemanjangan.....	35
5.4.4.	Uji daya serap air (water uptake)	36
5.4.5.	Uji transparansi	37
5.4.6.	Uji Kelarutan.....	38
VI	KESIMPULAN DAN SARAN	40
6.1.	Kesimpulan	40
6.2.	Saran	40
	DAFTAR PUSTAKA	41
	LAMPIRAN	44