

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II PEMBAHASAN	
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.1.1 <i>Edible Film</i>	5
2.1.2 Bahan Baku Pembuatan <i>Edible Film</i>	8
2.1.2.1 Bahan Penyusun	8
2.1.2.1.1 Hidrokoloid	8
2.1.2.1.1.1 Pati	10
2.1.2.1.1.2 Umbi	10
2.1.2.1.1.2.1 Garut	12
2.1.2.1.1.2.2 Singkong	13
2.1.2.1.1.2.3 Ubi Jalar	14
2.1.2.1.1.2.4 Talas	15
2.1.2.1.1.2.5 Kimpul	16
2.1.2.1.1.2.6 Ganyong	16
2.1.2.1.1.2.7 Gadung	17
2.1.2.2 <i>Plasticizer</i>	17
2.1.2.2.1 Gliserol	19
2.1.2.3 Bahan Tambahan	20
2.1.3 Proses Pembuatan <i>Edible Film</i>	20
2.2 Pembahasan	21
2.2.1 Kandungan Amilosa Pati Umbi Lokal Sebagai Bahan Baku <i>Edible Film</i>	21

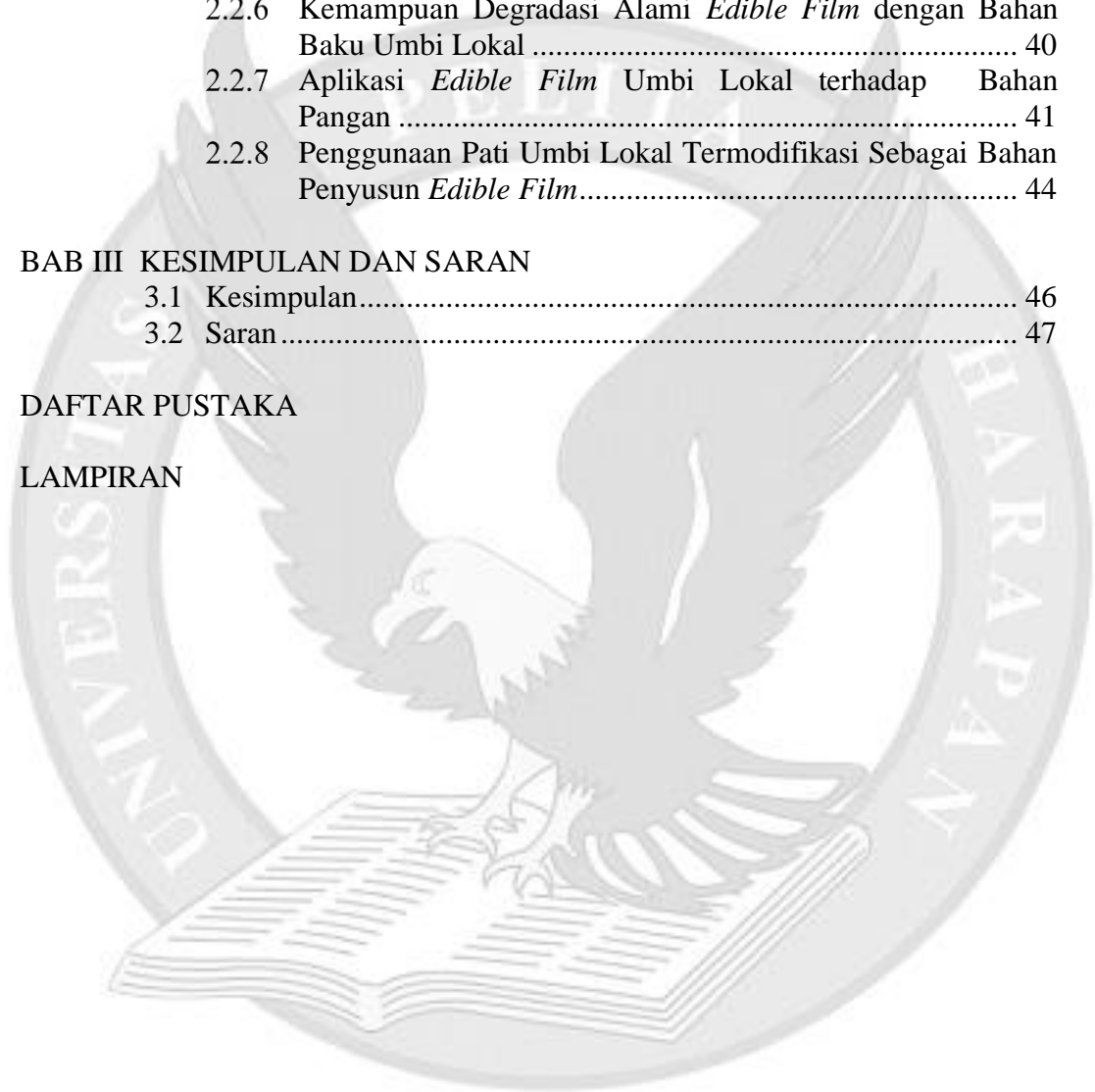
2.2.2	Pengaruh Bahan Baku Umbi Lokal, Konsentrasi Pati dan Gliserol terhadap Sifat Mekanis dari <i>Edible Film</i>	21
2.2.3	Pengaruh Bahan Baku Umbi Lokal, Konsentrasi Pati dan Gliserol terhadap Kelarutan dari <i>Edible Film</i>	26
2.2.4	Pengaruh Bahan Baku Umbi Lokal, Konsentrasi Pati dan Gliserol terhadap Sifat Ketahanan dari <i>Edible Film</i>	33
2.2.5	Pengaruh Bahan Baku Umbi Lokal, Konsentrasi Pati dan Gliserol terhadap Penampakan <i>Edible Film</i> Umbi Lokal..	35
2.2.6	Kemampuan Degradasi Alami <i>Edible Film</i> dengan Bahan Baku Umbi Lokal	40
2.2.7	Aplikasi <i>Edible Film</i> Umbi Lokal terhadap Bahan Pangan	41
2.2.8	Penggunaan Pati Umbi Lokal Termodifikasi Sebagai Bahan Penyusun <i>Edible Film</i>	44

BAB III KESIMPULAN DAN SARAN

3.1	Kesimpulan.....	46
3.2	Saran.....	47

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



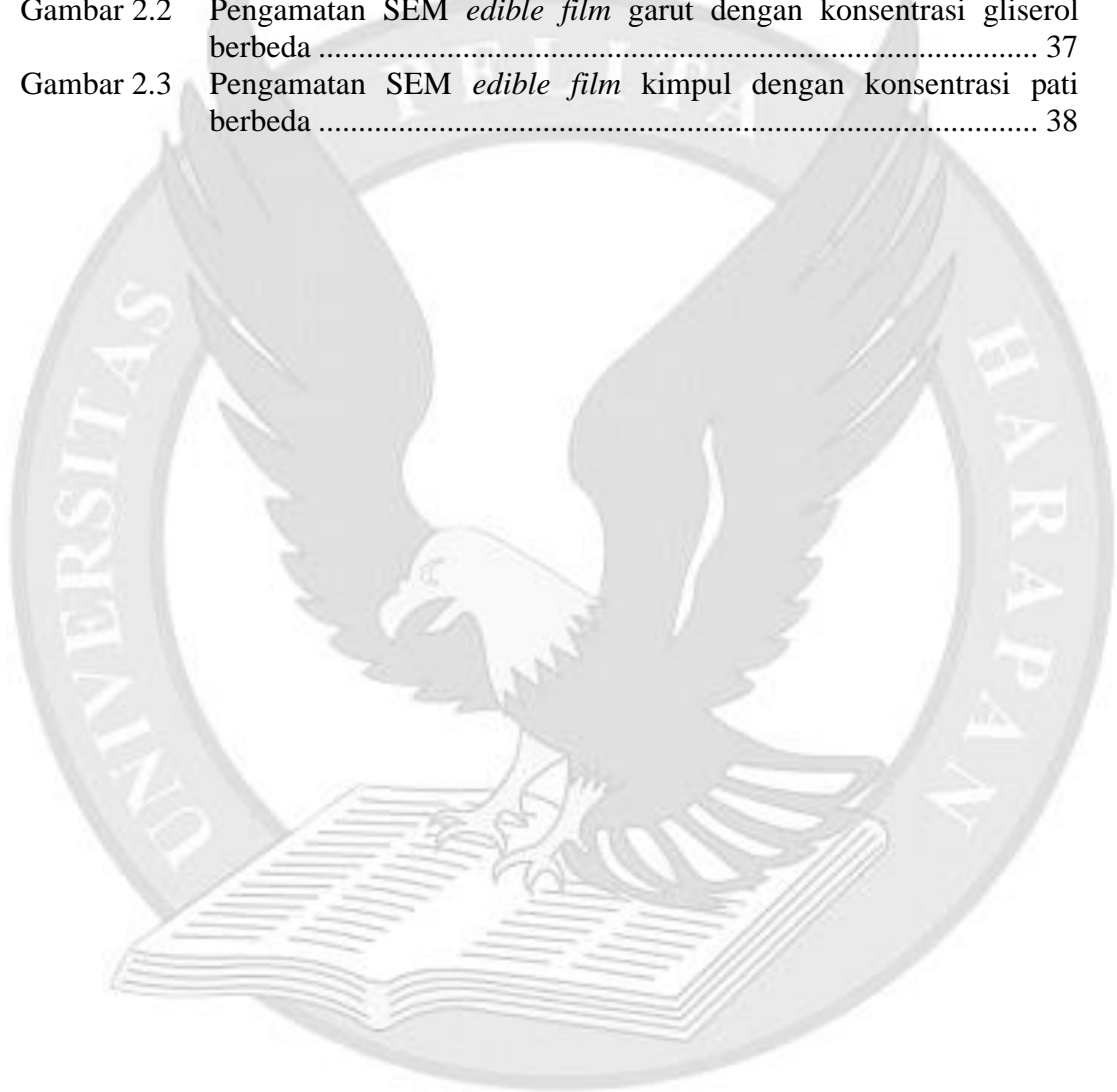
DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Standar <i>edible film</i> menurut <i>Japan Industrial Standard</i>	7
Tabel 2.2 Kandungan 100 g singkong.....	13
Tabel 2.3 Karakteristik granula umbi lokal bahan baku <i>edible film</i>	23
Tabel 2.4 Konsentrasi pati dan amilosa umbi lokal bahan baku <i>edible film</i>	25
Tabel 2.5 Karakteristik mekanis <i>edible film</i> umbi lokal dengan konsentrasi pati.....	29
Tabel 2.6 Karakteristik mekanis <i>edible film</i> umbi lokal dengan penambahan gliserol.....	30
Tabel 2.7 Karakteristik kelarutan dan ketahanan dari <i>edible film</i> umbi lokal....	31
Tabel 2.8 Aplikasi <i>edible film</i> umbi lokal pada produk pangan.....	43



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 <i>Edible film</i> garut dengan penambahan gliserol 15%, 30% dan 45%	36
Gambar 2.2 Pengamatan SEM <i>edible film</i> garut dengan konsentrasi gliserol berbeda	37
Gambar 2.3 Pengamatan SEM <i>edible film</i> kimpul dengan konsentrasi pati berbeda	38



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
<i>Digital Receipt Turnitin</i>	A-1
Lampiran B	
Persyaratan kajian pustaka	B-1

