

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Edible Film	6
2.2 Pati	10
2.3 Umbi-umbian	19
2.4 Plasticizer	20
2.4.1 Sorbitol	24
2.4.2 Gliserol	24
2.5 Antimikroba	25
2.6 Rimpang jahe-jahean	27
2.7 Instrumentasi dan metode yang dapat yang digunakan	31
2.7.1 SEM (Scanning Electron Microscope)	31
2.7.2 FT-IR (Fourier Transform Infrared Spectroscopy)	32
2.7.3 Metode Difusi Cakram	32
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1 Pelaksanaan studi literatur	34
3.2 Sumber Jurnal	34
3.3 Metode Analisis Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
4.1 <i>Edible Film</i> Pati	36
4.2 Potensi Antimikroba Jahe-jahean	41

4.3 <i>Edible Film</i> Pati dengan penambahan plasticizer dan Aditif Ekstrak Jahe-Jahean	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61

