

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	3
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	3
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	3
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
<b>2.1 Ubi Jalar</b> .....	4
<b>2.2 Pati</b> .....	6
<b>2.3 Whey Protein</b> .....	7
<b>2.4 Lidah Buaya (Aloe Vera)</b> .....	9
<b>2.5 Edible Film</b> .....	11
2.5.1 Sifat-sifat <i>Edible Film</i> .....	12
2.5.2 Material Pembentukan <i>Edible Film</i> .....	13
2.5.3 Bahan Tambahan <i>Edible Film</i> .....	15
2.5.4 Pembentukan <i>Edible Film</i> .....	15
<b>2.6 Karakterisasi Edible Film</b> .....	17
2.6.1 Spektroskopi FTIR ( <i>Fourier Transform Infrared</i> ) .....	17
2.6.2 Analisis Kekuatan Tarik dan Pemanjangan .....	18
2.6.3 Analisis Ketahanan Air <i>Edible Film</i> .....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	20
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	20
<b>3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi</b> .....	20
<b>3.3 Prosedur</b> .....	21
3.3.1 Pembuatan Pati Ubi Jalar <i>Orange</i> .....	21

3.3.1.1	Pengukuran Kadar Pati Ubi Jalar .....	21
3.3.1.2	Pengukuran Kadar Air Pati Ubi Jalar.....	22
3.3.2	Pembuatan Ekstrak Kulit Lidah Buaya.....	22
3.3.3	Pembuatan <i>Edible Film</i> .....	23
3.3.4	Pengukuran Ketebalan <i>Edible Film</i> .....	24
3.3.5	Analisis Ketahanan Air <i>Edible Film</i> .....	25
3.3.6	Pengukuran Kekuatan Tarik dan Pemanjangan .....	25
3.3.7	Analisis FTIR ( <i>Fourier Transform Infrared</i> ) .....	25
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>26</b>
<b>4.1</b>	<b>Ekstraksi Pati Ubi Jalar (<i>Ipomea batatas</i>)</b> .....	<b>26</b>
<b>4.2</b>	<b>Karakterisasi Pati Ubi Jalar</b> .....	<b>27</b>
4.2.1	Analisis Kadar Pati Ubi Jalar.....	27
4.2.2	Analisis Kadar Air Pati Ubi Jalar .....	29
<b>4.3</b>	<b>Pembuatan Ekstrak Kulit Lidah Buaya</b> .....	<b>30</b>
<b>4.4</b>	<b>Analisis Preparasi dan Karakterisasi <i>Edible Film</i></b> .....	<b>31</b>
4.4.1	Preparasi Pembuatan <i>Edible Film</i> .....	31
4.4.2	Analisis Ketahanan Air <i>Edible Film</i> .....	33
4.4.3	Analisis Sifat Mekanik <i>Edible Film</i> .....	35
4.4.4	Analisis Gugus Fungsi <i>Edible Film</i> dengan FTIR ( <i>Fourier Transform Infrared</i> ) .....	37
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>40</b>
<b>5.1</b>	<b>Kesimpulan</b> .....	<b>40</b>
<b>5.2</b>	<b>Saran</b> .....	<b>40</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN A</b>	.....	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN B</b>	.....	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN C</b>	.....	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN D</b>	.....	<b>54</b>