

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR ISTILAH	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Plastik <i>Biodegradable</i>	5
2.2 <i>Edible Film</i>	6
2.3 Aplikasi <i>Edible Film</i> sebagai Pengemas Makanan	7
2.4 Beras Merah (<i>Oryza Nivara</i>).....	8
2.5 Pati	9
2.6 Lilin Lebah (<i>Beeswax</i>)	10
2.7 Gliserol Sebagai <i>Plasticizer</i>	11
2.8 Uji Organoleptik.....	12
2.9 FTIR (<i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i>)	13
2.10 SEM (<i>Scanning Electron Microscopy</i>)	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.2. Bahan, Alat dan Instrumen.....	16
3.3. Prosedur	16

3.3.1. Preparasi Pati Beras Merah	17
3.3.2. Sintesis <i>Edible Film</i>	18
3.3.3 Karakterisasi <i>Edible film</i>	18
3.4. Pengaplikasian <i>Edible film</i> Sebagai Pengemas Dodol Nanas	20
3.4.1. Uji Organoleptik Dodol Nanas	20
3.4.2. Uji Organoleptik Metode Deskripsi	21
3.4.3. Uji Organoleptik Metode Hedonik.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Preparasi Pati Beras Merah	22
4.2. Sintesis <i>Edible Film</i> Berbasis Pati Beras Merah.....	22
4.2.1. Karakterisasi <i>Edible Film</i> dengan FTIR	24
4.2.2. Karakterisasi <i>Edible film</i> dengan SEM	27
4.3. Analisis Hasil Sintesis dan Karakterisasi <i>Edible Film</i>	28
4.3.1. Karakteristik <i>Edible film</i>	28
4.3.2. Uji Ketebalan <i>Edible film</i>	28
4.3.3. Uji Daya Serap (<i>Water Uptake</i>) dan Ketahanan Air <i>Edible film</i>	30
4.3.4. Sifat Mekanik <i>Edible film</i>	31
4.4. Uji Organoleptik Dodol Nanas Yang Dikemas Dengan <i>Edible Film</i>	33
4.4.1 Uji Organoleptik Metode Hedonik.....	33
4.4.2 Uji Organoleptik Deskripsi	36
BAB V PENUTUP	40
5.1. Kesimpulan	40
5.2. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN A	46
LAMPIRAN B	52
LAMPIRAN C	58
LAMPIRAN D	59
LAMPIRAN E	62
IDENTITAS PENULIS	68