

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Gelatin	5
2.2 <i>Edible film</i>	7
2.3 Enzim Transglutaminase.....	8
2.4 Karakteristik Fisik <i>Edible film</i>	10
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	13
3.1 Kerangka Konseptual.....	13
3.2 Hipotesis	16
VI METODOLOGI.....	17
4.1 Waktu dan Tempat.....	17
4.2 Materi Penelitian.....	17
SKRIPSI P ENGARUH PENAMBAHAN ENZIM... MUHAMMAD FADHIL	

4.2.1 Bahan Penelitian	17
4.2.2 Peralatan Penelitian.....	17
4.3 Metode Penelitian	17
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	17
4.3.2 Variabel Penelitian.....	19
4.4 Prosedur Kerja	19
4.4.1 Pembuatan <i>Edible film</i>	19
4.4.2 Pengujian <i>Edible film</i>	20
4.5 Parameter Pengamatan	21
4.6 Analisis Data.....	21
4.7 Diagram Alir Penelitian.....	23
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1 Hasil.....	24
5.1.1 Ketebalan.....	25
5.1.2 Laju Transmisi Uap Air.....	26
5.2 Pembahasan.....	27
5.2.1 Analisis Pengaruh Penambahan Enzim Transglutaminase terhadap Kuat Tarik <i>Edible film</i>	31
5.2.2 Analisis Pengaruh Penambahan Enzim Transglutaminase terhadap Porsen Pemanjangan <i>Edible film</i>	33
5.2.3 Analisis Struktur Mikroskopis Gelatin Ikan dengan Penambahan Enzim Transglutaminase.....	36
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
6.1 Kesimpulan.....	39
6.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi asam amino gelatin ikan nila	6
2. Karakteristik <i>edible film</i> menurut Japanese Industrial Standard (JIS)	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Hidrolisis kolagen menjadi gelatin	5
2. Reaksi ikatan silang protein dengan enzim transglutaminase.....	10
3. Kerangka konseptual.....	15
4. Diagram alir pembuatan <i>edible film</i> gelatin ikan nila.....	23
5. <i>Edible film</i> gelatin ikan nila dengan penambahan enzim transglutaminase.....	24
6. Grafik Nilai Ketebalan <i>Edible film</i>	26
7. Grafik Nilai Laju Transmisi Uap Air <i>Edible film</i>	27
8. Hasil uji SEM <i>edible film</i> dengan penambahan enzim transglutaminase.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis Sidik Ragam Ketebalan <i>Edible film</i>	48
2. Data Hasil Pengujian Ketebalan <i>Edible film</i>	49
3. Analisis Sidik Ragam Laju Transmisi Uap Air <i>Edible film</i>	50
4. Data Hasil Pengujian Ketebalan <i>Edible film</i>	51
5. Dokumentasi Penelitian.....	52