

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Judul.....	1
1.2 Latar Belakang	1
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Edible Film.....	4
2.2 Ikan Nila.....	5
2.3 Gelatin	6
2.4 Enzim Transglutaminase	7
2.5 Plasticizer Gliserol	9
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	11
3.1 Kerangka Konseptual.....	11
3.2 Hipotesis	12
VI METODOLOGI.....	14

4.1 Waktu dan Tempat.....	14
4.2 Materi Penelitian.....	14
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	14
4.2.2 Bahan Penelitian	14
4.3 Metode Penelitian	15
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	15
4.3.2 Prosedur Kerja	15
a. Pembuatan Edible Film.....	15
b. Uji Sifat Mekanik	16
c. Uji Ketebalan	17
d. Uji Laju Transmisi Uap Air.....	17
e. Uji SEM.....	18
4.4 Analisis Data.....	18
4.5 Diagram Alir Pembuatan Edible Film	19
4.6 Diagram Alir Penelitian.....	20
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
5.1 Ketebalan	21
5.2 Kuat Tarik dan Persen Pemanjangan	21
5.3 Transmisi Uap Air.....	23
5.4 Uji SEM	23
5.5 Pembahasan.....	25
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
6.1 Kesimpulan	32
6.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Pengujian Ketebalan	21
2. Hasil Pengujian Kuat Tarik.....	22
3. Hasil Pengujian Persen Pemanjangan (Elongasi)	22
4. Hasil Pengujian Transmisi Uap Air	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Ikan Nila.....	6
2. Kerangka Konsep.....	13
3. Diagram Alir Pembuatan Edible Film	19
4. Diagram Alir Riview Artikel	20
5. Hasil Karakterisasi Morfologi.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Spesifikasi Produk Gelatin.....	37