

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN.....	v
SUMMARY.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4s Manfaat.....	4
II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Edible film</i> .....	5
2.1.1 Definisi dan Fungsi <i>Edible film</i> .....	5
2.1.2 Fungsi <i>Edible film</i> .....	7
2.2 Protein.....	8
2.2.1 Struktur Protein.....	9
2.2.2 Asam-asam amino.....	10
2.2.3 Sifat Protein.....	10
2.3 Polietilene glikol.....	11
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	15
3.1 Kerangka Konseptual.....	15

3.2. Hipotesis.....	16
IV METODE PENELITIAN.....	19
4.1 Waktu dan Tempat.....	19
4.2 Materi Pebuatan Edible Film.....	19
4.2.1 Alat.....	19
4.2.2 Bahan.....	19
4.3 Metode Penelitian.....	19
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	19
4.3.2 Prosedur Pembuatan Edible Film.....	19
4.3.3 Diagram Alir Pembuatan Edible Film.....	22
4.4 Diagram Alir Penelitian.....	22
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1 <i>Edible film</i> bahan dasar protein.....	24
5.2 Karakteristik <i>Edible film</i> Protein Dengan penambahan PEG.....	24
5.2.1 Ketebalan.....	24
5.2.2 Laju Uap Air.....	26
5.2.3 Kuat tarik dan persen pemanjangan.....	29
5.3 <i>Scanning Electron Microscope (SEM)</i> .....	32
VI PENUTUP.....	34
6.1 Kesimpulan.....	34
6.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Table 1. Laju transmisi uap air.....	26
Table 2. Data kuat tarik dan persen pemanjangan <i>edible film</i> .....	30

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Struktur Molekul Polietilen Glikol.....	14
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	18
Gambar 3. Rumus Laju Transmisi Uap Air.....	18
Gambar 4. Rumus Kuat Tarik dan Persen Pemanjangan.....	19
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Edible Film.....	22
Gambar 6. Diagram Alir Review Artikel.....	23