

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR ISTILAH	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Plastik <i>Biodegradable</i>	5
2.2 Jagung	6
2.2.1 Sejarah Tanaman Jagung	6
2.2.2 Morfologi dan Anatomi Biji Jagung	6
2.2.3 Komposisi Kimia Biji Jagung	7
2.2.4 Pati Jagung.....	7
2.2.5 Karakterisasi Pati Jagung.....	10
2.3 Kitosan.....	13
2.4 Sorbitol Sebagai <i>Plasticizer</i>	15
2.5 <i>Edible Film</i>	16
2.6 Kekuatan Tarik dan Perpanjangan Putus	18
2.7 <i>Fourier Transform Infra Red (FTIR)</i>	18
2.8 <i>Scanning Electron Microscope (SEM)</i>	19

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
3.1 Alat dan Bahan	21
3.2 Rancangan Penelitian	22
3.3 Prosedur Penelitian	23
3.3.1 Preparasi dan Karakterisasi Pati Jagung	23
3.3.2 Preparasi dan Karakterisasi <i>Edible Film</i>	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Analisis Karakterisasi Pati Jagung	29
4.1.1 Analisis Kadar Pati , Amilosa dan Amilopektin	30
4.1.2 Analisis Sifat Amilografi Pati Jagung	31
4.1.3 Analisis Kadar Air Pati Jagung	32
4.1.4 Analisis Derajat Kecerahan Warna Pati Jagung	32
4.2 Analisis Preparasi dan Karakterisasi <i>Edible Film</i> Pati Jagung-Kitosan Sorbitol	33
4.2.1 Analisis Ketahanan Air <i>Edible Film</i> Pati Jagung	33
4.2.3 Analisis Sifat Mekanik <i>Edible Film</i>	34
4.2.3 Analisis Gugus Fungsi dan Mekanisme Pencampuran Pati-Kitosan-Sorbitol dengan FTIR (<i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i>)	37
4.2.4 Analisis Morfologi Permukaan <i>Edible Film</i> dengan SEM (<i>Scanning Electron Microscope</i>)	40
BAB V PENUTUP	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN-LAMPIRAN	47