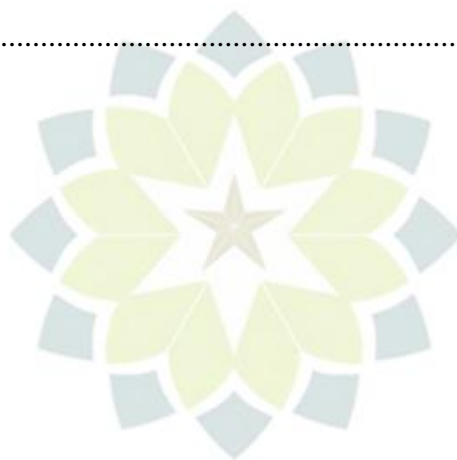


## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	xi
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	4
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	4
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	4
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
<b>2.1 Edible Film</b> .....	6
2.1.1 Sifat – Sifat <i>Edible Film</i> .....	7
2.1.2 Material Pembentukan <i>Edible Film</i> .....	8
2.1.3 Bahan Tambahan <i>Edible Film</i> .....	9
2.1.4 Pembentukan <i>Edible Film</i> .....	10
<b>2.2 Ubi Jalar</b> .....	11
<b>2.3 Pati</b> .....	13
<b>2.4 Whey Protein</b> .....	14
<b>2.5 Kunyit Putih</b> .....	16
<b>2.6 Bakteri <i>Escherichia coli</i></b> .....	17
<b>2.7 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i></b> .....	19
<b>2.8 Aktivitas Antibakteri</b> .....	20
<b>2.9 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Aktivitas Antibakteri</b> .....	21
<b>2.10 Karakterisasi <i>Edible Film</i></b> .....	22
2.10.1. Spektroskopi FTIR ( <i>Fourier Transform Infrared</i> ) .....	22
2.10.2. SEM ( <i>Scanning Electron Microscopy</i> ) .....	23
2.10.3. Analisis Kekuatan Tarik dan Perpanjangan.....	24
2.10.4. Analisis Ketahanan Air <i>Edible Film</i> .....	25

2.10.5.	Analisis Aktivitas Antibakteri .....	25
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
<b>3.1</b>	<b>Waktu dan Tempat Penelitian.....</b>	<b>27</b>
<b>3.2</b>	<b>Bahan, Alat, dan Instrumentasi.....</b>	<b>27</b>
<b>3.3</b>	<b>Prosedur.....</b>	<b>28</b>
3.3.1	Pembuatan Ekstrak Kunyit Putih.....	28
3.3.2	Uji Fitokimia Ekstrak Kunyit .....	28
3.3.3	Pembuatan Pati Ubi Jalar Orange .....	30
3.3.3.1	Pengukuran Kadar Pati Ubi Jalar.....	30
3.3.3.2	Pengukuran Kadar Air Pati Ubi Jalar .....	31
3.3.4	Pembuatan <i>Edible Film</i> .....	32
3.3.5	Pengukuran Ketebalan <i>Edible Film</i> .....	33
3.3.6	Analisis Ketahanan Air <i>Edible Film</i> .....	33
3.3.7	Analisis FTIR ( <i>Fourier Transform Infrared</i> ) .....	33
3.3.8	Pengukuran Kekuatan Tarik dan Pemanjangan .....	34
3.3.9	Analisis SEM ( <i>Scanning Electron Microscope</i> ).....	35
3.3.10	Analisis Aktivitas Antibakteri .....	35
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
<b>4.1</b>	<b>Pembuatan Ekstrak Kunyit Putih.....</b>	<b>37</b>
<b>4.2</b>	<b>Analisis Karakterisasi Pati Ubi Jalar Hasil Preparasi.....</b>	<b>41</b>
4.2.1	Analisis Kadar Pati Ubi Jalar.....	41
4.2.2	Analisis Kadar Air Pati Ubi Jalar .....	43
<b>4.3</b>	<b>Analisis Preparasi dan Karakterisasi <i>Edible Film</i>.....</b>	<b>44</b>
4.3.1	Preparasi Pembuatan <i>Edible Film</i> .....	44
4.3.2	Analisis Ketahanan Air <i>Edible Film</i> .....	46
4.3.3	Analisis Sifat Mekanik <i>Edible Film</i> .....	48
4.3.4	Analisis Gugus Fungsi <i>Edible Film</i> dengan FTIR ( <i>Fourier Transform Infrared</i> ) .....	50
4.3.5	Analisis Morfologi Permukaan <i>Edible Film</i> dengan SEM ( <i>Scanning Electron Microscope</i> ).....	53
4.3.6	Analisis Sifat Antibakteri <i>Edible Film</i> .....	54
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>
<b>5.1</b>	<b>Kesimpulan.....</b>	<b>58</b>
<b>5.2</b>	<b>Saran .....</b>	<b>58</b>

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	59
<b>SUBJEK INDEKS</b> .....	64
<b>LAMPIRAN A</b> .....	65
<b>LAMPIRAN B</b> .....	68
<b>LAMPIRAN C</b> .....	69
<b>LAMPIRAN D</b> .....	70
<b>LAMPIRAN E</b> .....	71
<b>LAMPIRAN F</b> .....	76
<b>LAMPIRAN G</b> .....	77
<b>LAMPIRAN H</b> .....	78
<b>LAMPIRAN I</b> .....	79



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUNAN GUNUNG DJATI  
BANDUNG