

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	ix
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	2
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	3
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	3
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
<b>2.1 Ubi jalar (<i>Ipomea batatas</i>)</b> .....	4
<b>2.2 Isolat <i>Whey</i> Protein</b> .....	7
<b>2.3 <i>Plasticizer</i> Sorbitol</b> .....	9
<b>2.4 Penentuan Kadar Pati dengan Metode Luff Schrool</b> .....	9
<b>2.5 Penentuan Kadar Air Pati dengan Metode Gravimetri</b> .....	10
<b>2.6 <i>Edible Film</i></b> .....	10
<b>2.7 Karakteristik <i>Edible Film</i></b> .....	11
2.7.1 Ketebalan <i>Film</i> .....	11
2.7.2 Sifat Mekanik <i>Edible Film</i> (Kuat Tarik dan <i>Elongasi</i> ).....	12
2.7.3 Karakterisasi FTIR ( <i>Fuorier Transorm InfraRed</i> ) .....	12
2.7.4 Karakterisasi SEM ( <i>Scanning Electron Microscope</i> ).....	13
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	14
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	14
<b>3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi</b> .....	14
<b>3.3 Prosedur Penelitian</b> .....	15
3.3.1 Preparasi ubi jalar .....	16
3.3.2 Karakterisasi Pati .....	16
3.3.3 Pembuatan dan Karakterisasi <i>Edible Film</i> .....	18

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	22
4.1	Ekstraksi pati ubi jalar ( <i>Ipomea batatas</i> )	22
4.2	Karakterisasi Pati Ubi Jalar	23
4.3.1	Kadar Pati	24
4.3.2	Kadar Air	25
4.3	Karakteristik <i>Edible Film</i>	26
4.3.1	Ketebalan <i>Edible Film</i>	28
4.3.2	Uji Daya Serap Air	29
4.3.3	Uji Sifat Mekanik <i>Edible Film</i>	30
4.3.4	Karakterisasi <i>Edible Film</i> dengan FTIR	33
4.3.5	Karakterisasi <i>Edible Film</i> dengan SEM	35
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	37
5.1	Kesimpulan	37
5.2	Saran	37
<b>LAMPIRAN A</b>		42
<b>LAMPIRAN B</b>		46
<b>LAMPIRAN C</b>		51
<b>LAMPIRAN D</b>		53
<b>LAMPIRAN E</b>		54
<b>LAMPIRAN F</b>		55
<b>LAMPIRAN G</b>		56