

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR ISTILAH	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Edible Film	6
2.2 Singkong dan Pati Singkong	7
2.3 Sorbitol sebagai Plasticizer	9
2.4 Carboxy Methyl Cellulose (CMC)	11
2.5 FT-IR (Fourier Transform Infrared Spectroscopy)	12
2.6 SEM (Scanning Electron Microscope)	13
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	15
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	15
3.3 Prosedur	15
3.3.1 Penentuan Komposisi Optimum <i>Edible Film</i> Pati Singkong-Sorbitol	16
3.3.1.1 Analisis Karakteristik Pati Singkong	17
3.3.1.2 Penentuan Komposisi Optimum <i>Edible Film</i> Pati Singkong-Sorbitol	19
3.3.2 Pembuatan <i>Edible Film</i> Pati Singkong	20
3.3.3 Preparasi Modifikasi <i>Edible Film</i> Pati Singkong dengan <i>Carboxy Methyl Cellulose (CMC)</i>	20
3.3.4 Karakterisasi <i>Edible Film</i>	21

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Penentuan Komposisi Optimum Pati Singkong-Sorbitol Dalam Pembuatan <i>Edible Film</i>	24
4.1.1 Analisis Karakteristik Pati Singkong Hasil Preparasi	24
4.1.2 Penentuan Komposisi Optimum <i>Edible Film</i> Pati Singkong-Sorbitol 27	
4.2 Analisis Karakteristik <i>Edible Film</i>	29
4.2.1 Ketebalan <i>Edible Film</i>	32
4.2.2 Uji Daya Serap Air (<i>Water Uptake</i>).....	33
4.2.3 Uji Sifat Mekanik <i>Edible Film</i>	34
4.3 Karakterisasi <i>Edible Film</i>	40
4.3.1 Analisis Gugus Fungsi dengan FT-IR (<i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i>).....	40
4.3.2 Analisis Morfologi dengan SEM (<i>Scanning Electron Microscope</i>)	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	46
SUBJEK INDEKS	51
LAMPIRAN A	52
LAMPIRAN B	56
LAMPIRAN C	60
LAMPIRAN D	62
LAMPIRAN E	64