

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Hipotesis	4
1.5 Kegunaan	4
1.6 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Rumput Laut	6
2.1.1 <i>Eucheuma cottoni</i>	6
2.1.2 <i>Eucheuma spinosum</i>	8
2.2 Karagenan	9
2.3 <i>Edible Film</i>	10
2.3.1 Karakteristik <i>Edible Film</i>	11
2.3.2 Proses Pembuatan <i>Edible Film</i>	12
2.3.3 Manfaat <i>Edible Film</i>	13
2.4 Probiotik	14
2.5 <i>Lactobacillus acidophilus</i>	15
2.6 Pengujian <i>Edible Film</i>	17
2.6.1 Kadar Air	17
2.6.2 Ketebalan	17
2.6.3 Transmisi Uap Air	18
2.6.4 <i>Tensile Strength</i>	18
2.6.5 <i>Elongasi</i>	19
2.6.6 Viabilitas <i>L. acidophilus</i>	19
2.6.7 Analisis <i>Scanning Electron Microscopy (SEM)</i>	20
3. METODE PENELITIAN	
3.1 Materi Penelitian	21
3.1.1 Bahan Penelitian	21
3.1.2 Alat Penelitian	21
3.2 Metode Penelitian	22
3.3 Tahap Penelitian	22
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	22
3.3.1.1 Perlakuan dan Prosedur Penelitian Pendahuluan	22
3.3.2 Penelitian Utama	24
3.3.2.1 Perlakuan dan Prosedur Penelitian Utama	24
3.4 Analisa Pengujian	27
3.4.1 Analisis Kimia <i>Edible Film</i>	27

3.4.1.1 Kadar Air	27
3.4.2 Analisa Fisika <i>Edible Film</i>	27
3.4.2.1 Ketebalan	27
3.4.2.2 Transmisi Uap Air	27
3.4.2.3 <i>Tensile Strenght</i>	28
3.4.2.4 <i>Elongasi</i>	28
3.4.3 Viabilitas <i>L. acidophilus</i>	28
3.4.4 Analisis <i>Scanning Electron Microscopy (SEM)</i> <i>Edible Film</i>	29
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Bahan Baku	30
4.2 Penelitian Pendahuluan	30
4.3 Penelitian Utama	32
4.3.1 Kadar Air	32
4.3.2 Ketebalan	33
4.3.3 Transmisi Uap Air	33
4.3.4 <i>Tensile Strenght</i>	34
4.3.5 <i>Elongasi</i>	35
4.3.6 Viabilitas <i>L. acidophilus</i>	36
4.3.7 Penentuan Perlakuan Terpilih	37
4.3.9 Analisis <i>Scanning Electron Microscopy (SEM)</i>	38
5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41