

Lampiran 21. Pembuatan Karagenan

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



Keterangan:

1. Penimbangan rumput laut *E. cottoni*
2. Perendaman rumput laut *E. cottoni*
3. Pemanasan di waterbath pada suhu 80°C selama 30 menit
4. Penghalusan rumput laut *E. cottoni*
5. Pengadukan bubur rumput laut setelah penghalusan
6. Penambahan larutan KOH 5%
7. Pemanasan di waterbath suhu 80°C selama 2 jam
8. Pendinginan bubur rumput laut
9. Air yang ditambahkan KCl
10. Pencampuran bubur rumput laut dengan larutan KCl
11. Pemerasan bubur rumput laut
12. Hasil perasan bubur rumput laut
13. Pengovenan

Lampiran 22. Penelitian Pendahuluan

1



2



3



4



5



6



7



8



Keterangan:

1. Penimbangan karagenan
2. Penambahan aquades 80 ml
3. Pemanasan dengan *hot plate*
4. Penambahan gliserol 1 ml
5. Penambahan aquades sampai 100 ml
6. Penuangan pada plat plastik
7. Pengovenan
8. *Edible film* setelah dioven



Lampiran 23. Penelitian Utama

1



2



3



4



5



6



7



8



9



Keterangan:

1. Penimbangan karagenan
2. Pemanasan di *hot plate* suhu 80°C
3. Penurunan suhu 40°C
4. Kultur bakteri *L. acidophilus*
5. Penambahan bakteri *L. acidophilus*
6. Penambahan gliserol 1 ml
7. Penuangan pada plat plastik
8. Pengovenan
9. *Edible film* setelah di oven

Lampiran 24. Viabilitas *L. acidophilus* Edible Film

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



Keterangan:

1. Sterilisasi alat dan bahan
2. Penimbangan Bahan
3. Na fisiologis steril
4. Penghomogenan sampel
5. Pengenceran bakteri *L. acidophilus*
6. Penanaman bakteri *L. acidophilus*
7. Pemanasan media MRS Agar
8. Penuangan media MRS Agar
9. Perataan media
10. Pembungkusan dengan plastik wrap
11. Pemadatan media
12. Inkubasi pada suhu 37°C selama 48 jam
13. Penghitungan jumlah koloni bakteri pada colony counter
14. Destruksi alat