



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

STUDI PEMBUATAN EDIBLE FILM DARI PATI UBI JALAR UNGU (IPOMEA BATATAS L. POIR) SEBAGAI KEMASAN PADA DODOL

ABSTRACT

Edible film merupakan salah satu kemasan primer yang ramah lingkungan yang berfungsi sebagai pengemas serta melindungi produk pangan dan produk yang dihasilkan dapat terlihat karena bersifat transparan, serta dapat langsung dimakan bersama produk. Salah satu bahan alami yang digunakan adalah pati ubi jalar ungu. Pada pembuatan edible film tersebut perlu ditambahkan bahan tambahan yaitu plasticizer. Salah satu produk makanan yang memerlukan kemasan adalah dodol. Umumnya dodol dikemas dengan kemasan plastik karena sifat plastik yang fleksibel, mudah dibentuk, transparan, tidak mudah pecah dan harganya relatif murah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi gliserol dan lama pengeringan edible film terhadap sifat fisik dan kimia edible film, variable yang digunakan adalah konsentrasi gliserol yang terdiri dari 3 taraf yaitu : K1=10%, K2=15%, dan K3=20% dan lama pengeringan edible film yang terdiri dari 3 taraf yaitu : P1= 2jam, P2=4 jam dan P3=6 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Nilai ketebalan edible film berkisar antara 0,14- 0,41 mm, kuat tarik/tensile strenght 0,68-1,68 Kgf/mm², elongasi 6,76-22,14 %, daya larut 8,67- 42,19%, rendemen 35,87-77,80% , dan kadar air 33,17-36,40 %. Hasil terbaik didapatkan pada perlakuan konsentrasi gliserol 20% dan lama pengeringan 2 jam (K1P3), dengan nilai ketebalan 0,41 mm, Tensile strenght 1,37 Kgf/mm, daya larut 37,26%, rendemen 77,80% dan aktifitas antioksidan 53,08%. Sehingga dilakukan uji penyimpanan. Dodol yang dikemas dengan edible film dari pati ubi jalar ungu yang dapat bertahan selama 10 hari, sedangkan dodol yang tanpa kemasan hanya bertahan 3 hari dan sudah di tumbuhi jamur. Penelitian ini menunjukkan bahwa dodol yang dikemas dengan edible film dari pati ubi jalar ungu dapat bertahan lebih lama dibandingkan dengan dodol tanpa kemasan.

Kata kunci : Edible film, Plasticizer, ubi jalar ungu