

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR ISI

<b>PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PENGHARGAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>Bab I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Penegasan Istilah .....	8
C. Permasalahan .....	11
D. Tujuan Penelitian .....	13
E. Manfaat Penelitian .....	13
<b>BAB II. KAJIAN TEORI</b> .....	<b>15</b>
A. Konsep Teoritis .....	15
B. Penelitian Relevan .....	55
C. Konsep Operasional .....	57
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>58</b>
A. Jenis Penelitian .....	58
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	58
C. Identifikasi Kebutuhan.....	58
D. Studi Empiris .....	61
E. Analisis Struktur Konten.....	61
F. Interpretasi Hasil Kualitatif-Kuantitatif .....	66
G. Validasi Bahan Ajar .....	67

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

H. Desain Penelitian .....	69
I. Teknik Pengumpulan Data .....	69
J. Teknik Analisis Data .....	70
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>71</b>
A. Identifikasi Kebutuhan .....	71
B. Studi Empiris .....	76
C. Analisis Struktur Konten .....	77
D. Interpretasi Data Kualitatif-Kuantitatif.....	94
E. Validasi Bahan Ajar .....	97
<b>BAB V. PENUTUP .....</b>	<b>98</b>
A. Kesimpulan .....	98
B. Saran .....	98
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>100</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Komponen Berbagai Bahan Ajar .....	17
Tabel II.2	Beberapa Polimer Linear .....	48
Tabel III.1	Kriteria Kelayakan Analisis Presentase Keidealan .....	68
Tabel IV.1	Hasil Pengukuran Transmisi Uap Air terhadap <i>Edible Film</i> .....	86
Tabel IV.2	Hasil Pengukuran Kadar Air <i>Edible Film</i> .....	88
Tabel IV.3	Hasil Pengukuran Uji Antioksidan terhadap <i>Edible Film</i> .....	92
Tabel IV.4	Hasil Validasi Angket Kelayakan Bahan Ajar .....	97

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	Biji Durian ( <i>Durio zibethinus</i> ) .....	22
Gambar II.2	Bagian-Bagian Biji Durian .....	24
Gambar II.3	Tumbuhan Sirsak ( <i>Annona muricata L.</i> ) .....	25
Gambar II.4	<i>Edible Film</i> .....	29
Gambar II.5	Struktur Gliserol .....	33
Gambar II.6	Struktur Sorbitol .....	35
Gambar II.7	Struktur DPPH ( <i>1,1-diphenyl-1-picrylhydrazyl</i> ) .....	44
Gambar II.8	Reaksi antara antioksidan dengan dengan molekul DPPH .....	45
Gambar II.9	Alat <i>Microplate Reader</i> .....	46
Gambar II.10	Skema <i>Microplate Reader</i> .....	47
Gambar II.11	Struktur Molekul Amilosa dan Amilopektin .....	49
Gambar III.1	Desain Penelitian .....	69
Gambar IV.1	Pati Biji Durian .....	79
Gambar IV.2	Ekstrak Daun Sirsak .....	81
Gambar IV.3	Proses Gelatinisasi Pati .....	82
Gambar IV.4	<i>Edible film</i> dengan variasi konsentrasi ekstrak daun sirsak ((a) ES <sub>1</sub> ; (b) ES <sub>2</sub> ; (c) ES <sub>3</sub> ; (d) ES <sub>4</sub> ) .....	84
Gambar IV.5	Grafik Transmisi Uap Air <i>Edible Film</i> Akibat Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Sirsak .....	86
Gambar IV.6	Grafik Kadar Air <i>Edible Film</i> Akibat Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Sirsak .....	89
Gambar IV.7	Uji Antioksidan oleh DPPH .....	91
Gambar IV.8	Pembuatan Bahan Ajar Brosur .....	96



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Silabus .....	107
Lampiran B. Prosedur Kerja .....	110
Lampiran C. Perhitungan Analisis Fisik dan Kimia pada <i>Edible Film</i> .....	115
Lampiran D. Validasi Angket Kelayakan Bahan Ajar .....	122
Lampiran E. Rubrik Penilaian Kelayakan Bahan Ajar .....	125
Lampiran F. Dokumentasi Penelitian .....	127

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.