

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi 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. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN	i
PENGESAHAN	ii
PENGHARGAAN	iii
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Penegasan Istilah.....	6
C. Permasalahan.....	8
1. Batasan Masalah.....	8
2. Rumusan Masalah.....	8
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>).....	11
B. Pati.....	14
C. Jeruk (<i>Citrus sinensis</i>).....	19
D. <i>Edible Film</i>	21
E. Ekstraksi.....	25
F. Antioksidan.....	27
G. Metode Pengujian Antioksidan dengan DPPH (<i>1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl</i>).....	28
H. Polimer.....	30
I. <i>Microplate Reader</i>	32
J. Penelitian yang Relevan.....	33

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.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Penelitian	35
B. Subjek dan Objek Penelitian	35
C. Sampel Penelitian.....	35
D. Alat dan Bahan Penelitian.....	35
E. Prosedur Penelitian.....	36
1. Pembuatan Pati Sukun	36
2. Pembuatan Ekstrak Kulit Jeruk	37
3. Pembuatan <i>Edible Film</i>	37
4. Analisis Fisik Laju transmisi Uap Air <i>Edible film</i> dari Pati Sukun dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk ...	38
5. Analisis Kimia <i>Edible film</i> dari Pati Sukun dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk	39
6. Prosedur Penilaian Produk Penelitian ke Sekolah	41
F. Teknik Pengumpulan Data.....	41
G. Teknik Analisa Data.....	43

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pembuatan Pati sukun	44
B. Pembuatan Ekstrak Kulit Jeruk	45
C. Pembuatan <i>Edible Film</i>	47
D. Analisis Fisik Laju transmisi Uap Air <i>Edible film</i> dari Pati Sukun dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk	50
E. Analisis Kimia <i>Edible film</i> dari Pati Sukun dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk	53
F. Penilaian Produk Penelitian di Sekolah	57

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	62
B. Saran.....	63

DAFTAR PUSTAKA	64
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN