

LAMPIRAN

Tabel 1. Hasil Analisa Kuat Tarik dan kemuluran

No	Perlakuan	Load (KgF)	Stroke (mm/menit)	Ao (mm ²)	Lo (mm)	Kuat Tarik (KgF/mm ²)	Kemuluran (%)
1.	I	0,09	37,06	6,3	110	0,014	33,69
2.	II	0,12	37,11	6,9	110	0,017	33,73
3.	III	0,10	37,21	6,3	110	0,015	33,82
Rata – rata						0,015	33,74

Tabel 2. Hasil Analisa kadar Air

No	Perlakuan	Berat Sampel (g)	Berat Cawan (g)	Berat Cawan + Sampel Basah (g)	Berat Cawan + Sampel Kering (g)	Berat Uap yang Hilang (g)	Kadar air (%)
1.	I	2,06	55,32	57,38	56,98	0,40	19,84
2.	II	2,09	54,68	56,78	56,14	0,23	11,29
r3.	III	2,07	55,35	57,43	56,85	0,58	27,96
Rata – rata							19,69

Tabel 3. Hasil Analisa Kadar Abu

No	Perlakuan	Berat Sampel (g)	Berat Crusible (g)	Berat Crusible + Abu (g)	Kadar abu (%)
		M0	M1	M2	
1.	I	1,65	35,54	35,60	3,55
2.	II	1,65	35,54	35,60	3,81
3.	III	1,65	31,54	35,59	3,42
Rata – rata					3,59

Tabel 4. Hasil Analisa Protein

No	Perlakuan	Berat Sampel (mg)	Volume titran/ts (ml)	Volume titrasi blanko/ts (ml)	NHCl (N)	Kadar Protein (%)
1.	I	100	0,80	0,3	0,01	0,43
2.	II	100	1,10	0,3	0,01	0,70
3.	III	100	1,35	0,3	0,01	0,91
Rata – rata						0,68

Tabel 5. Hasil Analisa Lemak

No	Perlakuan	Berat Sampel (g)	Berat beaker glass kosong (g)	Berat beaker glass + lemak (g)	Berat lemak (g)	Kadar Lemak (%)
1.	I	5,00	130,16	135,16	0,20	4,00
2.	II	5,00	163,12	168,12	0,19	3,93
3.	III	5,00	150,37	155,37	0,19	3,96
Rata – rata						3,96

Tabel 6. Hasil Analisa Kadar Karbohidrat

No	Perlakuan	% Protein	% Lemak	% Air	% Abu	Kadar Karbohidrat (%)
1.	I	0,43	4,00	19,84	3,55	72,17
2.	II	0,70	3,93	11,29	3,81	63,99
3.	III	0,91	3,96	27,96	3,42	63,74
Rata – rata						66,63

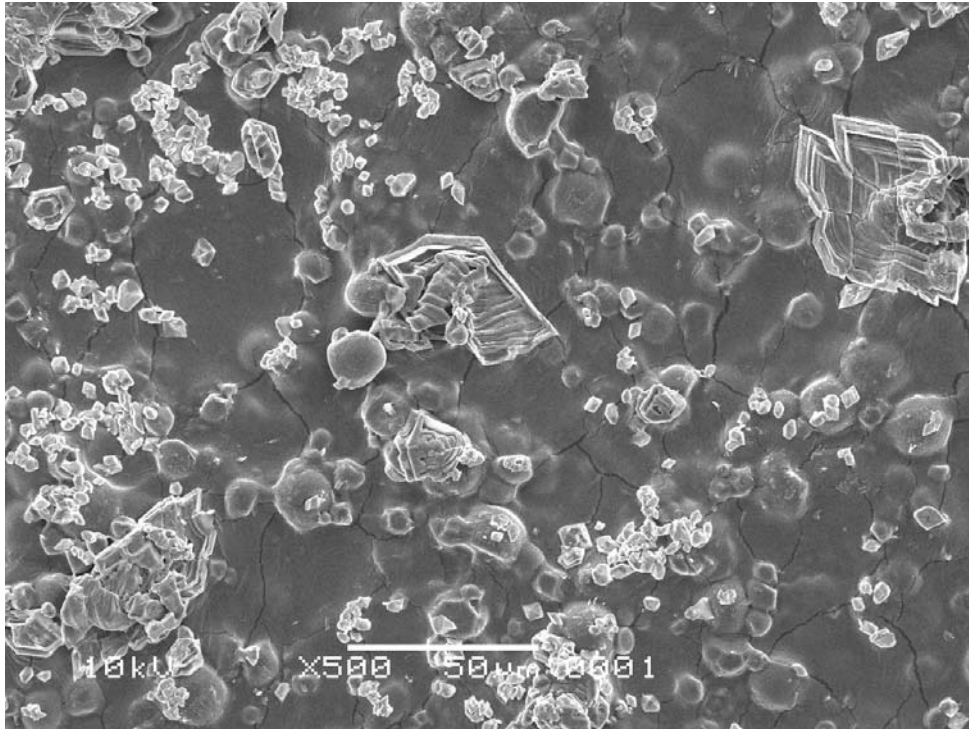
Tabel.7. Hasil Uji Organoleptik

Panelis	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma
1	3	4	3	3
2	4	3	3	3
3	2	3	3	3
4	3	3	3	3
5	3	2	2	3
6	2	3	4	2
7	3	4	3	3
8	3	2	3	3
9	2	3	3	2
10	4	3	4	3
11	3	3	3	4
12	2	2	2	3
13	4	3	3	3
14	3	3	3	3
15	4	4	3	3
X	3	3,20	3	3

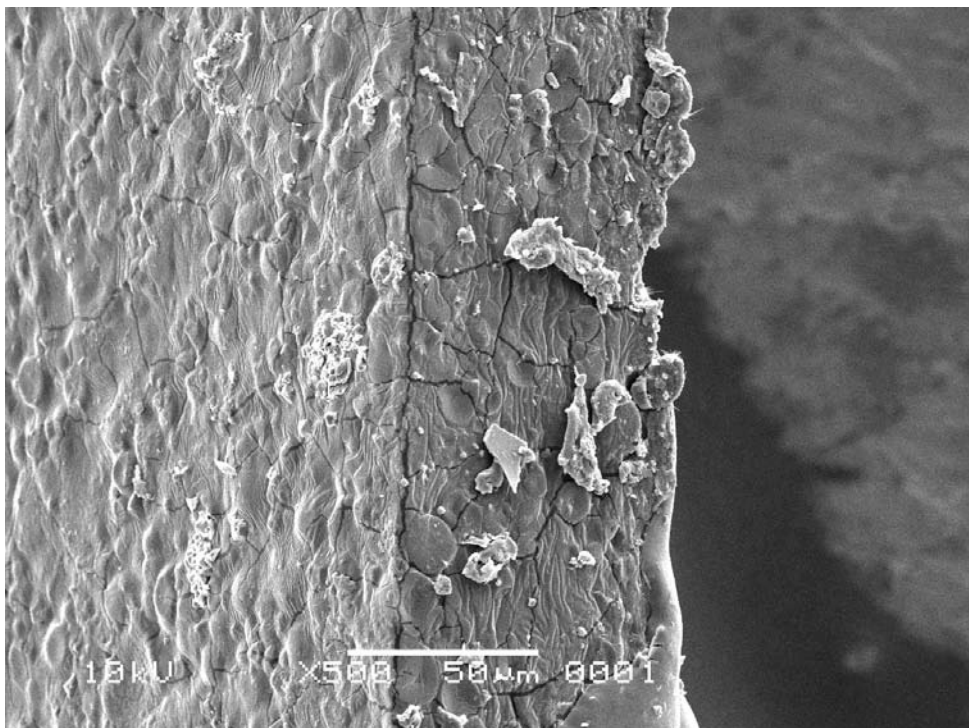
Keterangan : 1 = tidak suka
2 = kurang suka
3 = suka
4 = sangat suka
5 = amat sangat suka



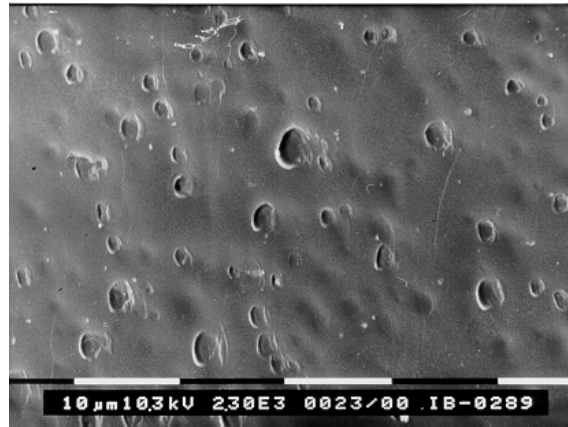
Gambar 3. *Edible film* dari Ekstrak wortel, kanji dan gliserin



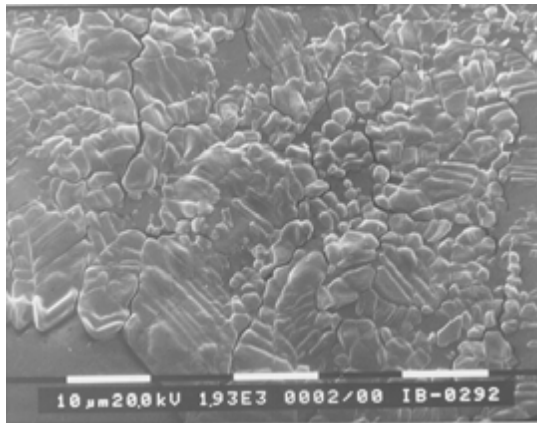
Gambar 4. Uji SEM *edible film* perbesaran 500 kali (tampak atas)



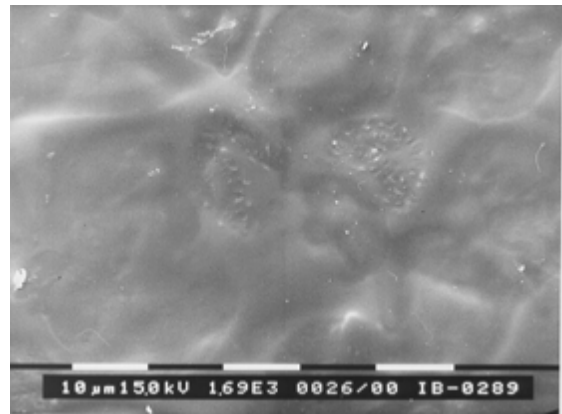
Gambar 5. Uji SEM *edible film* perbesaran 5000 kali (tampak samping)



(a)



(b)



(c)

Gambar 6. (a) Permukaan *film* dari 3% pati singkong tanpa modifikasi dengan pembesaran SEM 372x, (b) Permukaan *film* dari 3% CMA dengan pembesaran SEM 463x, (c) Permukaan *film* dari 3% amilum 320 dengan pembesaran SEM 405x (Careda *et. al.*, 2000)