



**Uji Kualitas Fisik Pembuatan *Edible Film* dari Air Kelapa Hasil Fermentasi Menggunakan *Acetobacter xylinum***

**The Physical Quality of Edible Films From *Acetobacter xylinum* Fermentation in Coconut Water**

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk memenuhi dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

**Oleh :**

**YULIUS RUSKA PUTRA**

**NIM: 96.70.0041**

**NIRM: 96.6.111.22050.50016**



**2003**

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

	UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA	
	No. Reg.	061 15 / TP 101
	Tgl. Peng.	02 / 03 04
No. St.	Tgl. 20 / 09 / 03	

**Uji Kualitas Fisik Pembuatan *Edible Film* dari Air Kelapa Hasil  
Fermentasi Menggunakan *Acetobacter xylinum***

---

**The Physical Quality of Edible Films From *Acetobacter xylinum*  
Fermentation in Coconut Water**

Oleh :

**YULIUS RUSKA PUTRA**

**NIM: 96.70.0041**

**Program Studi : Teknologi Pangan**

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan  
di hadapan sidang penguji pada tanggal**

**Semarang, 3 Juli 2003**

**Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Soegijapranata**

**Pembimbing I**



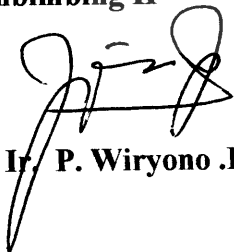
**Ir. Lucia Sri Lestari, M.Sc.**

**Dekan**



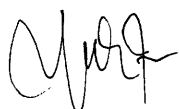
**Ir. Lucia Sri Lestari, M.Sc**

**Pembimbing II**



**Dr. Ir. P. Wiryono .PSJ**

**Pembimbing III**



**Probo Yuliyanto. STP**

## DAFTAR ISI

	halaman
RINGKASAN.....	i
SUMMARY.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
1. PENDAHULUAN.....	1
2. MATERI DAN METODE.....	5
2.1. Waktu Penelitian.....	5
2.2. Materi.....	5
2.3. Penelitian Pendahuluan.....	5
2.4. Prosedur Kerja Penelitian.....	5
2.4.1. Prosedur Penyiapan Bibit Nata.....	5
2.4.2. Prosedur Pembuatan Media.....	6
2.4.3. Prosedur Inokulasi Starter <i>Acetobacter xylinum</i> .....	6
2.5. Prosedur Pembuatan <i>Edible Film</i> .....	7
2.6. Analisa <i>Edible Film</i> .....	7
2.7. Analisis Data.....	7
3. HASIL PENELITIAN.....	8
3.1. Hasil Fermentasi Selama Tujuh Hari Dengan Perlakuan Penambahan Starter <i>Acetobacter xylinum</i> dan Gula.....	8
3.2. Hasil Uji Fisik <i>Edible Film</i> Pengaruh Penggunaan Starter Pengaruh Penggunaan Gula Saat Fermentasi.....	9
3.2a. Hasil Uji Fisik <i>Edible Film</i> Pengaruh Penggunaan Starter.....	9
3.2b. Hasil Uji Fisik <i>Edible Film</i> Pengaruh Penggunaan Gula.....	11
4. PEMBAHASAN.....	13
5. KESIMPULAN.....	18
6. DAFTAR PUSTAKA.....	19
LAMPIRAN	