

SKRIPSI
PENGARUH PENGGUNAAN PATI MOCAF PADA
PEMBUATAN *EDIBLE FILM STRIPS* SARI KENCUR
(*Kaempferia galanga* L.) TERHADAP SIFAT FISIK DAN
DAYA TERIMA KONSUMEN



Intelligentia - Dignitas

VENNAIDA SEPTRIANA RUSDI
1514618044

Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

NIP. 197101232001121001

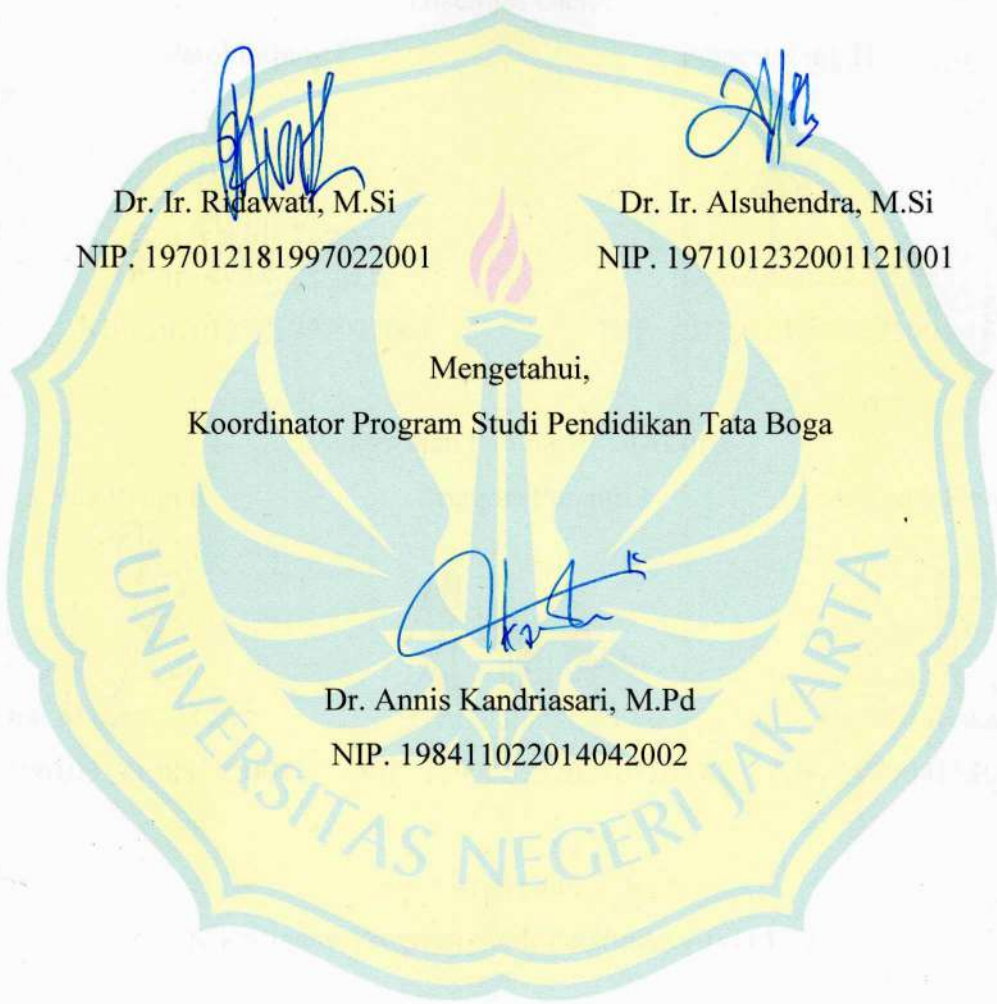
Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002



HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Penggunaan Pati Mocaf Pada Pembuatan *Edible Film Strips* Sari Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen.
Penyusun : Vennaida Septriana Rusdi
NIM : 1514618044

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

NIP. 197101232001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Dra. Mariani, M.Si

NIP. 196103291988112001



Yeni Yulianti, M.Pd

NIP. 199006132022032007



Dr. Nur Riska, M.Si

NIP. 197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum di publikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Agustus 2025

Yang Membuat Pernyataan



Vennaída Septriana Rusdi

NIM. 1514618044



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN**

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Vennaida Septriana Rusdi

NIM : 1514618044

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : vennaidaseptriana@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Pengaruh Penggunaan Pati Mocaf Pada Pembuatan *Edible Film Strips* Sari Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan. Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, Agustus 2025

Penulis,

(Vennaida Septriana Rusdi)

KATA PENGANTAR

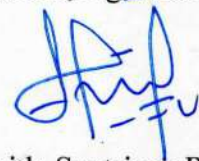
Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta hidayah-Nya terutama nikmat kesempatan dan kesehatan jasmani serta rohani sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul: Pengaruh Penggunaan Pati Mocaf pada *Edible Film Strips* Sari Kencur Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen.

Dalam penulisan karya tulis ilmiah ini penulis banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, untuk itu ijinkan penulis menyampaikan rasa dan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. selaku Koorprodi S1 Pendidikan Tata Boga
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku pembimbing akademik mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2018
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. selaku dosen pembimbing II skripsi yang telah membantu penyempurnaan dari proses penyelesaian skripsi ini.
5. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Staff administrasi dan staff laboran program studi Pendidikan Tata Boga. Serta staff laboran di gedung Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu dalam proses penelitian.
6. Kepada orang tua, adik, kakak, dan sahabat yang selalu memberi doa, semangat, dan dukungan baik secara dukungan fisik ataupun moral dalam langkah penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa terdapat hal yang perlu dikembangkan lagi untuk kedepannya dalam penulisan skripsi ini, maka dari itu kritik serta saran yang membangun dari pembaca sangat penulis perlukan demi membantu pengembangan kedepannya dalam skripsi ini. Atas perhatiannya, penulis ucapkan terima kasih.

Jakarta, Agustus 2025



Vennaida Septriana Rusdi

Pengaruh Penggunaan Pati Mocaf Pada Pembuatan *Edible Film Strips* Sari Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

VENNAIDA SEPTRIANA RUSDI

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si, dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan pati mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen pada produk *edible film strips* dengan penambahan sari kencur (*Kaempferia galanga* L.). Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen di Laboratorium Rekayasa Boga, Universitas Negeri Jakarta, dengan tiga variasi konsentrasi pati mocaf (4%, 6%, dan 8%), sedangkan konsentrasi sari kencur dan *xylitol* tetap masing-masing sebesar 60% dan 6%. Penilaian meliputi uji sifat fisik (ketebalan dan daya larut) serta uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, ketebalan, dan daya larut oleh 30 panelis agak terlatih. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa konsentrasi pati mocaf berpengaruh signifikan terhadap ketebalan *edible film strips*, namun tidak pada daya larut. Sementara itu, pada uji organoleptik menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa penggunaan pati mocaf tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap daya terima konsumen pada semua aspek. Perlakuan dengan pati mocaf 4% menghasilkan warna, rasa kencur, dan tekstur terbaik, sementara 8% lebih unggul pada aspek aroma kencur, rasa manis, ketebalan, dan daya larut di lidah. Kesimpulannya, penggunaan pati mocaf dapat memengaruhi sifat fisik *edible film strips*, dan perlakuan 8% merupakan formulasi paling disukai konsumen. Produk ini berpotensi sebagai inovasi pangan fungsional berbasis penggunaan pati dan rempah lokal Indonesia.

Kata Kunci : Pati Mocaf, *Edible Film Strips*, Sari Kencur, *Kaempferia galanga* L, Sifat Fisik, dan Daya Terima Konsumen.

***The Effect of Using Mocaf Starch in the Making Edible
Film Strips Of Aromatic Ginger (Kaempferia galanga L.)
Extract on Physical Characteristic and Consumer Acceptability***

VENNAIDA SEPTRIANA RUSDI

Supervisor : Dr. Ir. Ridawati, M.Si, and Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of using mocaf starch (Modified Cassava Flour) on the physical characteristic and consumer acceptability of edible film strips products with the addition aromatic ginger (Kaempferia galanga L.) extract. The research was conducted experimentally at the Culinary Engineering Laboratory, State University of Jakarta. A, involving three concentrations of mocaf starch (4%, 6%, and 8%) and while the concentration of aromatic ginger extract and xylitol remained at 60% and 6% respectively. Physical characteristic was assessed by measuring the thickness and solubility of the edible film strips, while consumer acceptability was evaluated through organoleptic testing by 30 semi-trained panelists. ANOVA results indicated that the concentration of mocaf starch has a significant effect on the thickness of edible film strips, but not on the solubility. However, Friedman test results for sensory data showed that the use of mocaf starch does not have a significant effect on consumer acceptability in all aspects. Treatment with 4% mocaf starch produced the best colour, taste of aromatic ginger, and texture. While treatment with 8% mocaf starch was best in flavor of aromatic ginger, sweetness, thickness, and solubility on the tongue. In conclusion, the use of mocaf starch can affect the physical characteristics of edible film strips, and the 8% treatment is the most preferred formulation by consumers. This product has the potential as a functional food innovation based on the use of starch and local Indonesian spices.

Keywords: Mocaf Starch, Edible Film Strips, Aromatic Ginger Extract, Kaempferia galanga L, Physical Characteristic, Consumer Acceptability

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Sifat Fisik	7
2.1.2 Daya Terima Konsumen	8
2.1.3 <i>Edible Film Strips</i>	12
2.1.4 Pati Mocaf	30
2.1.5 Pembuatan <i>Edible Film Strips</i> Pati Mocaf dengan Sari Kencur	41
2.2 Penelitian yang Relevan.....	44
2.3 Kerangka Pemikiran.....	49
2.4 Hipotesis Penelitian	50
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	51
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	51
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	51
3.3 Definisi Operasional	51
3.4 Metode Penelitian	54

3.5 Rancangan Penelitian.....	54
3.6 Prosedur Penelitian	57
3.6.1 Kajian Pustaka	57
3.6.2 Penelitian Pendahuluan	57
3.6.3 Penelitian Lanjutan	87
3.7 Instrumen Penelitian	87
3.8 Teknik Pengambilan Data.....	90
3.9 Teknik Analisis Data.....	90
3.9.1 Uji Sifat Fisik	90
3.9.2 Uji Daya Terima Konsumen	92
3.10 Hipotesis Statistik	94
3.10.1 Hipotesis Statistik Sifat Fisik.....	94
3.10.2 Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen	94
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	96
4.1 Deskripsi Data.....	96
4.1.1 Hasil Uji Validasi.....	96
4.1.2 Hasil Uji Sifat Fisik	105
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	109
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	121
4.2.1 Pembahasan Uji Daya Terima Konsumen	121
4.2.2 Pembahasan Sifat Fisik	125
4.3 Kelemahan Penelitian	127
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	128
5.1 Kesimpulan	128
5.2 Saran	129
DAFTAR PUSTAKA.....	130
LAMPIRAN.....	133

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Parameter mutu <i>edible film</i> berdasarkan <i>Japanese Industrial Standard</i> 1975 (Santoso, 2020)	14
Tabel 2.2	Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Ubi Kayu	34
Tabel 2.3	Penelitian yang Relevan	44
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian Sifat Fisik Ketebalan <i>Edible Film</i> dengan Presentase Mocaf Berbeda	55
Tabel 3.2	Rancangan Penelitian Sifat Fisik Kelarutan <i>Edible Film</i> dengan Presentase Mocaf Berbeda	56
Tabel 3.3	Rancangan Penelitian <i>Edible Film</i> dengan Pati Mocaf yang Berbeda	56
Tabel 3.4	Alat Pembuatan Pati Mocaf	57
Tabel 3.5	Alat Pembuatan Sari Kencur	58
Tabel 3.6	Alat Pembuatan <i>Edible Strips</i> Sari Kencur berbasis Pati Mocaf	60
Tabel 3.7	Persiapan Bahan pembuatan Pati Mocaf	61
Tabel 3.8	Persiapan Bahan Pembuatan Sari Kencur	62
Tabel 3.9	Persiapan Bahan Pembuatan <i>Edible Film Strips</i> Pati Mocaf dengan Sari Kencur	62
Tabel 3.10	Bahan Pembuatan Pati Mocaf	63
Tabel 3.11	Bahan Pembuatan Sari Kencur	66
Tabel 3.12	Persiapan Bahan Pembuatan <i>Edible Film</i> Produk Kontrol	68
Tabel 3.13	Uji Coba Kontrol <i>Edible Film</i> Maizena	72
Tabel 3.14	Hasil Pengamatan yang Diperoleh pada Uji Coba Kontrol	72
Tabel 3.15	Uji Coba Pembuatan <i>Edible Film</i> Maizena dengan Presentase 4%, 6%, dan 8%	73
Tabel 3.16	Hasil Pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Maizena 4%	73
Tabel 3.17	Hasil Pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Maizena 4%	74
Tabel 3.18	Hasil Pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Maizena 8%	75
Tabel 3.19	Uji Coba <i>Edible Film</i> dengan Pati Mocaf 4%, 6%, dan 8% dengan Sari Kencur 70%	76
Tabel 3.20	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 4% dan Sari Kencur 70%	76
Tabel 3.21	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 6% dan Sari Kencur 70%	77
Tabel 3.22	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 8% dan Sari Kencur 70%	78
Tabel 3.23	Uji Coba <i>Edible Film</i> dengan Pati Mocaf 4% dan Sari Kencur 60%	79
Tabel 3.24	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 4% dan Sari Kencur 60%	80
Tabel 3.25	Uji Coba Pembuatan <i>Edible Film Strips</i> dengan Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, dan Rasio <i>Xylitol</i> Berbeda	80
Tabel 3.26	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan	81

	Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, <i>Xylitol</i> 2%	
Tabel 3.27	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, <i>Xylitol</i> 4%	82
Tabel 3.28	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, <i>Xylitol</i> 6%	83
Tabel 3.29	Uji Coba Pembuatan <i>Edible Film Strips</i> dengan Pati Mocaf Berbeda	84
Tabel 3.30	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, <i>Xylitol</i> 6%	85
Tabel 3.31	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 6%, Sari Kencur 60%, <i>Xylitol</i> 6%	86
Tabel 3.32	Hasil pengamatan yang Diperoleh Pada Uji Coba dengan Pati Mocaf 8%, Sari Kencur 60%, <i>Xylitol</i> 6%	87
Tabel 3.33	Instrumen Penilaian Uji Validasi Panelis Ahli	88
Tabel 3.34	Instrumen Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	89
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	96
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kencur	97
Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	98
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kencur	99
Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	100
Tabel 4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Ketebalan	101
Tabel 4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Daya Larut di Lidah	102
Tabel 4.8	Hasil Hitung Uji Sifat Fisik Ketebalan	104
Tabel 4.9	Hasil Uji Hipotesis Aspek Ketebalan <i>Edible Film Strips</i> Pati Mocaf	105
Tabel 4.10	Hasil Perbandingan Ganda Pasang Uji Lanjutan <i>Tuckey's</i> Aspek Ketebalan Pada Uji Sifat Fisik	105
Tabel 4.11	Hasil Hitung Uji Sifat Fisik Aspek Daya Larut	107
Tabel 4.12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Daya Larut <i>Edible Film Strips</i> Pati Mocaf	107
Tabel 4.13	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	108
Tabel 4.14	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Warna	108
Tabel 4.15	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Kencur	110
Tabel 4.16	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Aroma Kencur	111
Tabel 4.17	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	111
Tabel 4.18	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Rasa Manis	112
Tabel 4.19	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Kencur	113
Tabel 4.20	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Rasa Kencur	114
Tabel 4.21	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur	115
Tabel 4.22	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Tekstur	116
Tabel 4.23	Hasil Uji Daya Terima Aspek Ketebalan	116
Tabel 4.24	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Ketebalan	117
Tabel 4.25	Hasil Uji Daya Terima Aspek Daya Larut di Lidah	118
Tabel 4.26	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Daya Larut di Lidah	119

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	<i>Micrometer</i> Digital untuk Uji Ketebalan (Dokumentasi Peneliti)	8
Gambar 2.2	Tepung Mocaf Komersil merk Mocafine (Dokumentasi Peneliti)	16
Gambar 2.3	Pati Mocaf (Dokumentasi Peneliti)	16
Gambar 2.4	Gliserol (Dokumentasi Peneliti)	17
Gambar 2.5	Gliserol (Dokumentasi Peneliti)	17
Gambar 2.6	CMC (Dokumentasi Peneliti)	19
Gambar 2.7	CMC Bubuk (Dokumentasi Peneliti)	19
Gambar 2.8	Kencur (Wikipedia.org)	20
Gambar 2.9	Kencur (Dokumentasi Pribadi)	21
Gambar 2.10	Rimpang Kencur (Wikipedia.org)	22
Gambar 2.11	Diagram Alir Pembuatan Sari Kencur (Nopita Primawati & Jannah, 2019)	25
Gambar 2.12	<i>Xylitol</i> Bubuk (indonesian.alibaba.com)	26
Gambar 2.13	<i>Xylitol</i> Bubuk Merk <i>Now Foods</i> (Dokumentasi Peneliti)	26
Gambar 2.14	Permen Karet <i>Xylitol</i> (www.lotte.co.id)	27
Gambar 2.15	Diagram Alir Pembuatan <i>Edible Film</i> berbasis Pati (Permata, 2020)	28
Gambar 2.16	Diagram Alir Pembuatan <i>Edible film strips</i> (Kurnianingtyas, 2024)	29
Gambar 2.17	Diagram Alir Pembuatan Pati (Mustafa, 2015)	39
Gambar 3.1	Diagram Alir Pembuatan Pati Mocaf Oleh Peneliti	64
Gambar 3.2	Pati Mocaf (Dokumentasi Peneliti)	65
Gambar 3.3	Diagram Alir Pembuatan Sari Kencur oleh Peneliti	67
Gambar 3.4	Sari Kencur (Dokumentasi Peneliti)	67
Gambar 3.5	Diagram Alir <i>Edible Film</i> Produk Kontrol	70
Gambar 3.6	Diagram Alir <i>Edible Film Strips</i> Sari Kencur berbasis Pati Mocaf	71
Gambar 3.7	<i>Edible Film</i> Produk Kontrol dengan Maizena	72
Gambar 3.8	<i>Edible Film</i> Maizena 4%	73
Gambar 3.9	<i>Edible Film</i> Maizena 6%	74
Gambar 3.10	<i>Edible Film</i> Maizena 8%	75
Gambar 3.11	<i>Edible Film</i> Pati Mocaf 4% dan Sari Kencur 70%	76
Gambar 3.12	<i>Edible Film</i> Pati Mocaf 6% dan Sari Kencur 70%	77
Gambar 3.13	<i>Edible Film</i> Pati Mocaf 8% dan Sari Kencur 70%	78
Gambar 3.14	<i>Edible film</i> Pati Mocaf 4% dan Sari Kencur 60%	79
Gambar 3.15	<i>Edible Film Strips</i> dengan Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, dan <i>Xylitol</i> 2%	80
Gambar 3.16	<i>Edible Film Strips</i> dengan Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, dan <i>Xylitol</i> 4%	81
Gambar 3.17	<i>Edible Film Strips</i> dengan Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, dan <i>Xylitol</i> 6%	82
Gambar 3.18	<i>Edible Film Strips</i> dengan Pati Mocaf 4%, Sari Kencur 60%, dan <i>Xylitol</i> 6%	83

Gambar 3.19	<i>Edible Film Strips</i> dengan Pati Mocaf 6%, Sari Kencur 60%, dan <i>Xylitol</i> 6%	84
Gambar 3.20	<i>Edible Film Strips</i> dengan Pati Mocaf 8%, Sari Kencur 60%, dan <i>Xylitol</i> 6%	85
Gambar 4.1	Diagram Hasil Uji Validasi <i>Edible Film Strips</i> Sari Kencur dengan Penggunaan Pati Mocaf 4%, 6%, dan 8%.	103



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli	133
Lampiran 2	Lembar Uji Hedonik untuk Panelis	136
Lampiran 3	Perhitungan Hasil Uji Validasi Panelis Ahli Produk <i>Edible Film Strips</i> Sari Kencur dengan Penggunaan Pati Mocaf 4%, 6%, dan 8%.	138
Lampiran 4	Hasil Uji Sifat Fisik Ketebalan	139
Lampiran 5	Hasil Uji Sifat Fisik Daya Larut	142
Lampiran 6	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	144
Lampiran 7	Tabel <i>Chi Square</i>	158
Lampiran 8	Dokumentasi Pembuatan Produk <i>Edible Film</i> Oleh Peneliti	159
Lampiran 9	Dokumentasi Pembuatan Pati Mocaf Oleh Peneliti	160
Lampiran 10	Dokumentasi Pembuatan Sari Kencur Oleh Peneliti	161
Lampiran 11	Dokumentasi Uji Sifat Fisik Ketebalan	162
Lampiran 12	Dokumentasi Uji Sifat Fisik Daya Larut	163
Lampiran 13	Dokumentasi Pengambilan Data Oleh Peneliti	164
Lampiran 14	Desain Kemasan	165

