

IRMA OKTAVIANI AMANATUL ULA NIM. 15.03.1.1.00006. Karakteristik Fisik, Kimia dan Hedonik *Edible Film* Tepung Labu Kuning, Pati Singkong dan Kolang-kaling.

Di bawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari, M. App.,Sc, P.hD. dan Dr. Ir. H. Asfan, MP**

ABSTRAK

Edible film merupakan salah satu alternatif pengganti plastik yang ramah lingkungan dan dapat dimakan karena berasal dari sumber daya alami yang aman untuk dikonsumsi. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh konsentrasi tepung labu kuning, pati singkong dan kolang-kaling terhadap karakteristik hedonik, fisik dan kimia *edible film*. Metode penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan 3 faktor yaitu tepung labu kuning, pati singkong dan kolang-kaling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pati singkong berpengaruh secara signifikan terhadap hedonik warna (2,758-4,167). Proporsi labu kuning berpengaruh signifikan terhadap hedonik rasa (4,500-5,450). *edible film*. Proporsi tepung labu kuning, pati singkong dan kolang-kaling berpengaruh signifikan terhadap karakteristik fisik *edible film*. Nilai L^* (30,039-35,539), nilai a^* (14,7125-16,514), nilai b^* (33,617-47,733), nilai kuat tarik (41250 N/m²-74630 N/m²), dan nilai elongasi (12,724%-63,182). Proporsi tepung labu kuning tidak berpengaruh signifikan terhadap karakteristik kimia *edible film*. Proporsi kolang-kaling, pati singkong dan interaksi keduanya berpengaruh signifikan terhadap daya serap air. Nilai daya serap air (1,250%-3,375%), nilai kadar air (12,381%-13,919%).

Kata Kunci: *Edible film*, tepung labu kuning , pati singkong, kolang-kaling.