

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN SIRIH HIJAU  
(*Piper betle* L.) DALAM PEMBUATAN *EDIBLE FILM WHEY*  
TERHADAP KADAR AIR, DAYA SERAP UAP AIR DAN  
LAJU TRANSMISI UAP AIR**



**SKRIPSI**

**Oleh:**

**ULFAH MAYANG SARI**

**1710613044**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2022**

# PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN SIRIH HIJAU (*Piper betle L.*) DALAM PEMBUATAN *EDIBLE FILM WHEY* TERHADAP KADAR AIR, DAYA SERAP UAP AIR DAN LAJU TRANSMISI UAP AIR

Ulfah Mayang Sari di bawah bimbingan

**Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP dan Dr. Sri Melia, S.TP, MP**

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2022

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun sirih hijau (*Piper batle L.*) dalam pembuatan *edible film whey* terhadap parameter kadar air, daya serap uap air dan laju transmisi uap air. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 500 ml yang diperoleh dari Peternakan Lassy Dairy Farm di Lasi Kabupaten Agam dan ekstrak daun sirih sebanyak 3 ml diperoleh dari hasil penelitian Juliyarsi (2021). Metode yang digunakan dalam penelitian adalah Metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan ekstrak daun sirih hijau sebanyak P1(0%), P2(0,15%), P3(0,3%), P4(0,45%) dan P5(0,6%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun sirih memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air, daya serap uap air dan laju transmisi uap air *edible film whey*. Berdasarkan hasil penelitian penambahan ekstrak daun sirih terbaik pada perlakuan P2(0,15%) dengan kadar air 18,43%, daya serap uap air 26,90 % dan laju transmisi uap air 4,94 g/m<sup>2</sup>/h.

Kata kunci : *daun sirih, edible film, ekstrak, whey*

