

**PENGARUH KONSENTRASI POLIETILEN GLIKOL (PEG)  
TERHADAP KETEBALAN, RENDEMEN DAN UJI WARNA  
*EDIBLE FILM WHEY***



Oleh:

**MARDIATUL AINI**  
**1810612049**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2022**

# **PENGARUH KONSENTRASI POLIETILEN GLIKOL (PEG) TERHADAP KETEBALAN, RENDEMEN DAN UJI WARNA *EDIBLE FILM WHEY***

**Mardiatul Aini** dibawah bimbingan  
**Dr. Sri Melia, S.TP, MP** dan **Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP**  
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2022

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi polietilen glikol (PEG) dan konsentrasi terbaik terhadap parameter ketebalan, rendemen, dan uji warna *edible film whey*. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 500 ml yang diperoleh dari Peternakan Lassy Dairy Farm di Lasi, Kabupaten Agam. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimental Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu konsentrasi polietilen glikol (PEG) A (0,25%), B (0,5%), C (0,75%), D (1,0%), dan E (1,25%). Hasil yang didapatkan pada uji ketebalan dengan rata-rata berkisar antara 0,09-0,16 mm, rendemen dengan rata-rata berkisar antara 6,07-7,49% dan uji warna kecerahan dengan rata-rata berkisar antara 80,38-84,43. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi polietilen glikol (PEG) memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap ketebalan, rendemen dan uji warna *edible film whey*. Berdasarkan hasil penelitian konsentrasi PEG terbaik pada perlakuan B (0,5%) dengan ketebalan 0,12 mm, rendemen 6,47% dan uji warna 83,58.

Kata kunci : *edible film, polietilen glikol, whey*.