

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN SALAM
(*Eugenia Polyantha*) TERHADAP *EDIBLE FILM* DARI PATI
UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas*, var *Ayamurasaki*)
SEBAGAI KEMASAN DODOL**

FEBRIANI SAFITRI



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) terhadap *Edible Film* dari Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*, var *Ayamurasaki*) sebagai Kemasan Dodol

Febriani Safitri, Tuty Anggraini, Alfi Asben

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan September 2017. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap *edible film* dari pati ubi jalar ungu sebagai kemasan dodol. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan tiga ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan Analisis Variat (ANOVA) jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Duncan New Multiple Range Test (DNMRT) pada tingkat 5%. Perlakuan pada penelitian ini menggunakan penambahan ekstrak daun salam (*Eugenia polyantha*) sebanyak A(0%), B (0,5%), C (1%), D (1,5%), E (2%). Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini yaitu kadar air, antioksidan, total polifenol, ketebalan, kuat tarik, elongasi, laju transmisi uap, dan angka lempeng total pada dodol. Formulasi terbaik adalah *edible film* dengan penambahan ekstrak daun salam 2%, dimana kandungan kadar air 15,11%, antioksidan 65,54%, total polifenol 765 mg/ml, ketebalan 0,0653 mm, kuat tarik 2,74 (N/ mm²), elongasi 1,88%, dan laju transmisi uap 2,03 g/m².

Kata kunci : ubi jalar ungu, *edible film*, *Eugenia polyantha*, dodol.

