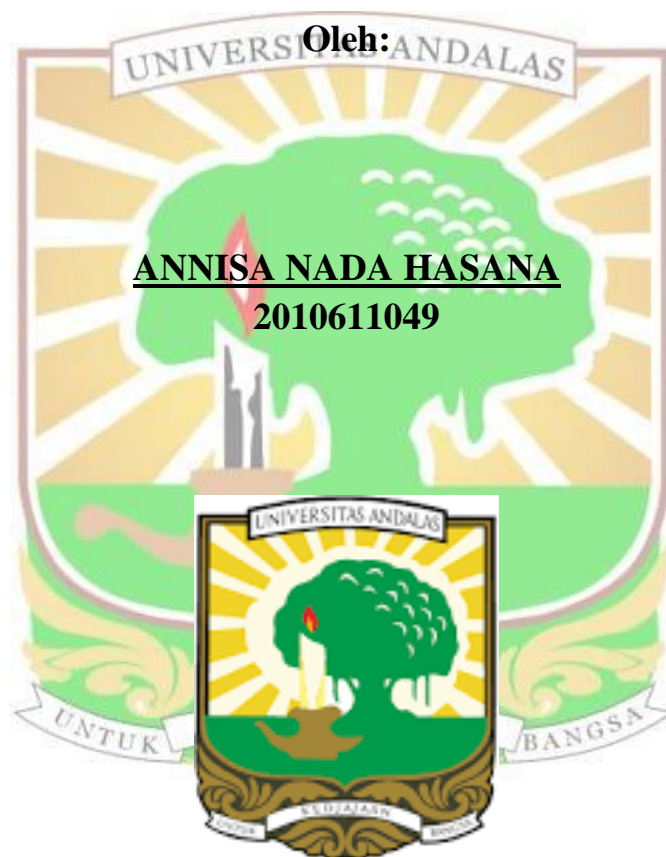


**PENGARUH PENAMBAHAN MINYAK ATSIRI KAYU MANIS  
(*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP KETEBALAN, LAJU  
TRANSMISI UAP AIR, KELARUTAN, DAN WARNA *EDIBLE*  
*FILM WHEY***

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2024**

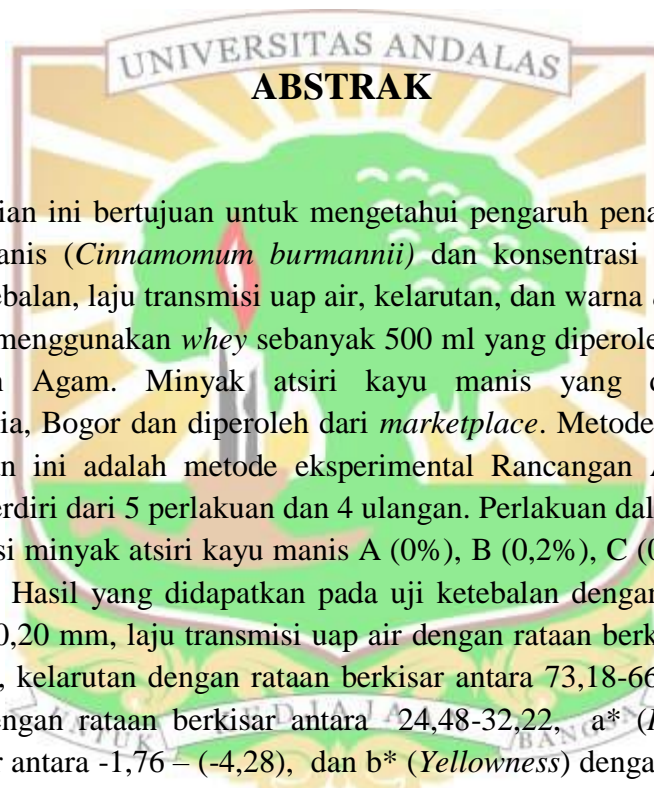
**PENGARUH PENAMBAHAN MINYAK ATSIRI KAYU MANIS  
(*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP KETEBALAN, LAJU  
TRANSMISI UAP AIR, KELARUTAN, DAN WARNA *EDIBLE*  
*FILM WHEY***

**Annisa Nada Hasana** dibawah bimbingan

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

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas

Padang, 2024



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan minyak atsiri kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dan konsentrasi terbaik terhadap parameter ketebalan, laju transmisi uap air, kelarutan, dan warna *edible film whey*. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 500 ml yang diperoleh dari Keju Lasi di Kabupaten Agam. Minyak atsiri kayu manis yang diproduksi oleh PT.Taromanesia, Bogor dan diperoleh dari *marketplace*. 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 minyak atsiri kayu manis A (0%), B (0,2%), C (0,4%), D (0,6%), dan E (0,8%). Hasil yang didapatkan pada uji ketebalan dengan rata-rata berkisar antara 0,13 – 0,20 mm, laju transmisi uap air dengan rata-rata berkisar antara 4,39-2,69 g/m<sup>2</sup>/hari, kelarutan dengan rata-rata berkisar antara 73,18-66,73%, warna L\* (*Lightness*) dengan rata-rata berkisar antara 24,48-32,22, a\* (*Redness*) dengan rata-rata berkisar antara -1,76 – (-4,28), dan b\* (*Yellowness*) dengan rata-rata berkisar antara 0,74-10,47. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi minyak atsiri kayu manis memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap ketebalan, laju transmisi uap air, kelarutan, dan warna *edible film whey*. Berdasarkan hasil penelitian konsentrasi minyak atsiri kayu manis terbaik pada perlakuan B (0,2%) dengan ketebalan 0,15 mm, laju transmisi uap air 3,76 g/m<sup>2</sup>/hari, kelarutan 71,09 %, dan warna L\* (24,81), a\* (-2,95), dan b\* (2,99).

Kata kunci : *Minyak atsiri kayu manis, edible film, whey.*