

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK ROSELLA (*Hibiscus  
sabdariffa* L) TERHADAP KADAR AIR, DAYA SERAP UAP  
AIR, DAN WAKTU KELARUTAN DARI *EDIBLE FILM*  
BERBAHAN DASAR *WHEY***

**SKRIPSI**

**OLEH:**

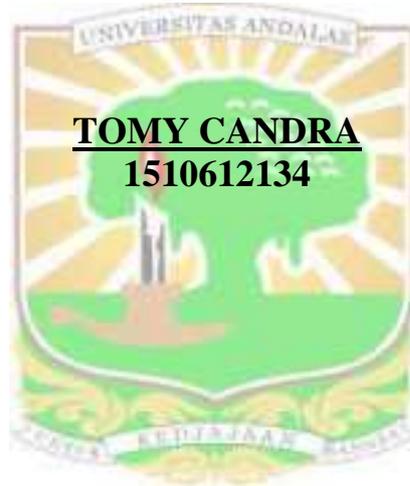


**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK ROSELLA (*Hibiscus  
sabdariffa* L) TERHADAP KADAR AIR, DAYA SERAP UAP  
AIR, DAN WAKTU KELARUTAN DARI *EDIBLE FILM*  
BERBAHAN DASAR *WHEY***

**SKRIPSI**

**OLEH :**



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa* L) TERHADAP KADAR AIR, DAYA SERAP UAP AIR, DAN WAKTU KELARUTAN DARI *EDIBLE FILM* BERBAHAN DASAR *WHEY***

**Tomy Candra** di bawah bimbingan  
**Dr. Sri Melia, S.TP,MP** dan **Indri Juliyarsi, SP,MP**  
Bagian Teknologi Dan Hasil Ternak, Program Study Ilmu Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2019

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) terhadap kadar air, daya serap uap air dan waktu kelarutan edible film *whey*. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 1300 ml dan 6 ml ekstrak rosella. Metode yang digunakan ialah metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian yaitu penambahan ekstrak rosella yaitu A (0%), B (0,2%), C (0,4%) dan D (0,6%). Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa edible film *whey* dengan penambahan ekstrak rosella berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kadar air, daya serap uap air dan waktu kelarutan.

**Kata kunci :** *edible film whey*, *whey*, ekstrak rosella, daya serap uap air.

