

**PENGARUH PEMBERIAN JENIS *PLASTICIZER* DAN
*BEE*SWAX GALO-GALO (*Tetragonula laeviceps*) TERHADAP
KETEBALAN, DAYA LARUT, DAN WAKTU KELARUTAN
*EDIBLE FILM WHEY***

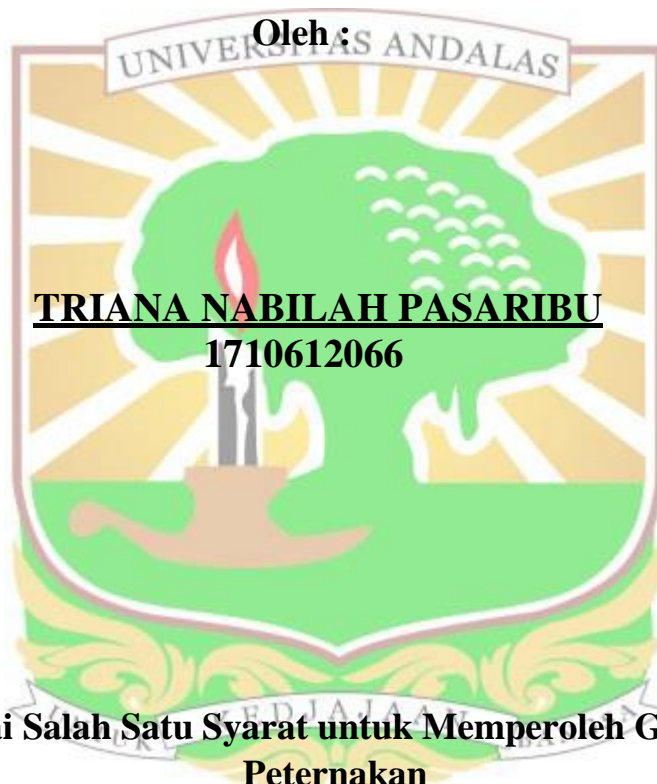
SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

**PENGARUH PEMBERIAN JENIS *PLASTICIZER* DAN
*BEE*SWAX GALO-GALO (*Tetragonula laeviceps*) TERHADAP
KETEBALAN, DAYA LARUT, DAN WAKTU KELARUTAN
*EDIBLE FILM WHEY***

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

PENGARUH PEMBERIAN JENIS *PLASTICIZER* DAN *BEESWAX GALO-GALO* (*Tetragonula laeviceps*) TERHADAP KETEBALAN, DAYA LARUT, DAN WAKTU KELARUTAN *EDIBLE FILM WHEY*

Triana Nabilah Pasaribu di bawah bimbingan
Dr. Sri Melia, S.TP, M.P. dan **Dr. Indri Juliyarsi, SP, M.P.**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi perlakuan antara pemberian jenis *plasticizer* dan konsentrasi *beeswax galo-galo* terhadap parameter ketebalan, daya larut, waktu kelarutan *edible film whey*. Penelitian ini menggunakan limbah keju (*whey*) sebanyak 1200 ml yang diambil dari peternakan *Lassy Dairy Farm* di Lasi, Kabupaten Agam. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial dengan 2 perlakuan dan 3 ulangan yaitu pemberian *plasticizer* A1 (gliserol 3,0%) dan A2 (sorbitol 3,0%) serta penambahan konsentrasi *beeswax galo-galo* yaitu B1 (Tanpa penambahan *beeswax galo-galo*), B2 (0,15%), B3 (0,30%), B4 (0,45%). Hasil yang didapatkan pada uji ketebalan dengan rata-rata 0,15-0,30 mm, daya larut dengan rata-rata 64,44-81,97%, dan waktu kelarutan dengan rata-rata 44-120,67 detik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi antara pemberian jenis *plasticizer* dengan penambahan konsentrasi *beeswax* terhadap parameter ketebalan, daya larut, dan waktu kelarutan. Penggunaan jenis *plasticizer* yang berbeda (faktor A) berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap ketebalan, daya larut, dan waktu kelarutan *edible film whey*. Penggunaan konsentrasi *beeswax galo-galo* (faktor B) pada *edible film whey* berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap ketebalan, daya larut, waktu kelarutan *edible film whey*.

Kata kunci: *edible film whey, plasticizer, beeswax galo-galo*

