

RINGKASAN

Pembuatan *Edible Film* Berbasis Tepung Glukomanan. Cindy Putri Arisyida, NIM B41202357, Tahun 2024, 41 halaman, Teknologi Rekayasa Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP., M.T., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan magang merupakan sarana mahasiswa untuk menambah keterampilan *softskill* dan *hardskill*. Pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan di Pusat Riset Teknologi Tepat Guna – BRIN. Pusat Riset Teknologi Tepat Guna – BRIN adalah lembaga pemerintah yang menjalankan penelitian, pengembangan, pengkajian, dan penerapan, serta invensi dan inovasi yang terintegrasi.

Edible film merupakan lapisan tipis untuk pengemas primer pada suatu produk makanan yang terdiri dari komponen yang dapat dimakan. *Edible film* memiliki fungsi sebagai penghambat masuknya udara, uap air, dan benda asing lainnya. Tujuan utama pembuatan *edible film* adalah sebagai kemasan makanan, dapat dikonsumsi langsung bersamaan dengan produk yang dikemas. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk pembuatan *edible film* adalah tepung glukomanan. Penelitian ini melakukan pembuatan *edible film* berbasis glukomanan dengan variasi konsentrasi glukomanan (0,75% dan 1%), dan volume cetak yaitu 100 ml dan 120 ml. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh bahwa *edible film* yang dibuat dengan glukomanan 0,75% dan volume cetak 120 ml merupakan *edible film* yang lebih baik berdasarkan karakteristiknya. Karakteristik *edible film* yaitu ketebalan 0,0056 mm, kuat tarik 28,31 MPa, water uptake 910%, WVTR 19,2 g/m².h, dan WVP 8,9E12-9 g/mPa.s. *Edible film* yang diperoleh belum memenuhi standar JIS 1707 tentang edible packaging, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kualitas *edible film* berbasis glukomanan.

Kata Kunci: Edible Film, Glukomanan, produk pangan