

Kode/Rumpun Ilmu : Teknologi Hasil Ternak

PROPOSAL PENELITIAN



KARAKTERISTIK MEKANIK DAN *BARRIER EDIBLE FILM* WHEY DENGAN PENAMBAHAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) SEBAGAI KEMASAN PANGAN FUNGSIONAL

Oleh :

DR. INDRI JULIYARSI, S.P., MP (NIDN. 0015077606)
DR. SRI MELIA, S.TP., MP (NIDN. 0004067502)

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2020**

Halaman Pengesahan Penelitian

Judul Penelitian : Karakteristik Mekanik dan *Barrier* Edible Film Whey dengan Penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) sebagai Kemasan Pangan Fungsional

Kode/Rumpun Ilmu : Teknologi Hasil Ternak

Ketua Peneliti

a. Nama Lengkap : Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP
b. NIDN : 0015077606
c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
d. Program Studi : Peternakan
e. No HP : 08126744736
f. Alamat surel : indri.juliyarsi@ansci.unand.ac.id

Anggota Peneliti (I)

a. Nama Lengkap : Dr. Sri Melia, S.TP., MP
b. NIDN : 0004067502
c. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas

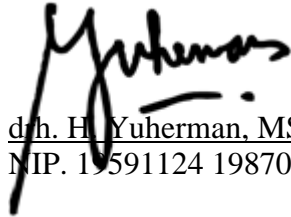
Lama Penelitian : 4 (empat) bulan

Biaya Penelitian : Rp 15.000.000,- (lima belas juta rupiah)

Pembiayaan : Dana DIPA Fakultas Peternakan 2020

Mengetahui,

Ketua Bagian Teknologi Pengolahan
Hasil Ternak,



dr. H. Yuherman, MS., Ph.D
NIP. 19591124 198702 1 002

Padang, 18 Mei 2020

Ketua Peneliti,



Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP
NIP. 197607 152001122002

Menyetujui,
Dekan Fakultas Peternakan
Univ. Andalas,



Prof. Dr. Ir. James Hellyward, MS, IPU, ASEAN Eng
NIP. 19610716 198603 1 005

IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Penelitian : Karakteristik Mekanik dan *Barrier* Edible Film Whey dengan Penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Sebagai Kemasan Pangan Fungsional

2. Tim Peneliti

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi	Alokasi Waktu (jam/minggu)
1	Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP	Ketua	Teknologi Hasil Ternak	Faterna Unand	10
2	Dr. Sri Melia, S.TP., MP	Anggota	Teknologi Hasil Ternak	Faterna Unand	8

3. Objek Penelitian : *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan Edible Film berbahan dasar Whey (Limbah Hasil Ikutan Produk Susu)

4. Masa Pelaksanaan : Juli-Oktober 2020

5. Biaya : Rp 15.000.000,-

6. Lokasi Penelitian : Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Sub Unit Mikrobiologi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, dan Balai Besar Kimia dan Kemasan Jakarta.

7. Instansi lain yang terlibat : tidak ada

8. Temuan yang ditargetkan : Aplikasi VCO sebagai antioksidan dalam pembuatan produk pangan hasil ternak dan kemasan edible film yang berasal dari whey (limbah hasil ikutan produk susu)

9. Kontribusi mendasar pada suatu bidang ilmu : diharapkan penelitian ini menjadi dasar bahwa VCO sebagai antioksidan dapat diaplikasikan sebagai kemasan fungsional untuk meningkatkan ketahanan tubuh dalam menunjang kesehatan.

10. Jurnal ilmiah yang menjadi sasaran : Jurnal Peternakan Indonesia

11. Luaran : (1) pemakalah dalam seminar Internasional ICAEFS 2020, (2) draft untuk jurnal internasional terindeks scopus dan (3) sebagai salah satu bab tentang Edible Film dalam buku ajar Penanganan dan Pengemasan Hasil Ternak.

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Pengesahan	i
Identitas dan Uraian Umum	ii
Daftar Isi	iii
Bab 1. Pendahuluan	1
Bab 2. Tinjauan Pustaka	5
Bab 3. Materi dan Metode Penelitian.....	8
Bab 4. Biaya dan Jadwal Pelaksanaan	10
Daftar Pustaka.....	11
Lampiran 1. Justifikasi Anggaran.....	13
Lampiran 2. Dukungan Sarana dan Prasarana Penelitian.....	15
Lampiran 3. Susunan Organisasi dan Pembagian Tugas Tim Peneliti.....	16
Lampiran 4. Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengusul	17
Lampiran 5. Surat Pernyataan Ketua Pengusul	26