

**LAMPIRAN C**  
**DOKUMENTASI PENELITIAN**



Gambar C.2 Kulit pisang kepok yang telah dipotong kemudian dicuci hingga bersih



Gambar C.5. Kulit pisang kepok blender

Gambar C.5. Proses penyaringan kulit pisang untuk mengambil suspensi pati.



Gambar C.6. Suspensi yang dihasilkan diendapkan selama 1-2 hari



Gambar C.9 Proses pengayakan pati yang telah di *ball mill* dengan ayakan 75 mesh



Gambar C.10. Pati yang telah diayak



Gambar C.11. Daun Nanas yang digunakan



Gambar C.12. Membersihkan duri pada daun nanas



Gambar C.13 Proses pencucian daun nanas



Gambar C.14. Daun nanas dipotong dengan ukuran 4x4 cm



Gambar C.15. Proses pengeringan daun nanas dengan suhu 70°C



Gambar C.16. Daun nanas yang telah dihaluskan dengan chopper



Gambar C.17. Proses pengayakan daun nanas dengan ayakan 10 mesh

Gambar C.18 Daun nanas ditimbang 65 gr dan direndam dalam NaOH 5% dengan suhu 85°C selama 30 menit





Gambar C.19. Proses pencucian daun nanas sampai pH netral



Gambar C.20. Proses pengeringan daun nanas yang telah dicuci pada suhu 105°C



Gambar C.21. Sifat daun nanas yang sudah dikeringkan  
Gambar C.25 Adonan biofoam dimasukkan dalam cetakan dan dioven pada suhu 80°C dan 90°C



Gambar C.22 Menimbang bahan material  
Gambar C.26 Biofoam yang telah dioven didiamkan pada suhu ruang selama 24 jam



ditimbang sesuai dengan variasi Gambar C.27 Sampel biofoam dipotong sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan



Gambar C.28 Proses uji daya serap air



Gambar C.29 Proses uji biodegradasi

