

**Karakteristik Edible Film dari Gelatin Ceker Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Beluntas (Pluchea Indica L.) Ditinjau dari Kuat Tarik, Elongasi, Water Vapour Permeability, dan Antimikroba**

*Characteristics of Edible Film from Gelatin Shank with Addition of Beluntas Leaf Extract (Pluchea indica L.) Based on Tensile Strength, Elongation, Water Vapour Permeability, and Antimicrobial*

Hidayatun Nisa<sup>1)</sup> dan Mustakim<sup>2)</sup>

1) Mahasiswa Minat Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

2) Dosen Minat Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

E-mail: [ipmawati.nisa02@gmail.com](mailto:ipmawati.nisa02@gmail.com)

---

**ABSTRACT**