

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisa *edible film* yang diperoleh, dapat diketahui terdapat interaksi nyata ($p \leq 0,05$) terhadap perlakuan antara konsentrasi pati ubi kelapa dan konsentrasi gliserol pada parameter uji kadar air, kuat tarik, elongasi, laju transmisi uap air dan tidak terdapat interaksi nyata terhadap uji ketebalan.
2. Perlakuan *edible film* dengan konsentrasi pati ubi kelapa 5% dan konsentrasi gliserol 10% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 13,63%, ketebalan 0,084 mm, kuat tarik 5,28 Mpa, elongasi 24,59% dan laju transmisi uap air 3,52 g/m².jam.
3. Penyimpanan buah pepaya california selama 6 hari akan menyebabkan susut bobot semakin tinggi dan kekerasan semakin tinggi (semakin lunak), namun penggunaan *edible film* menghasilkan susut bobot dan kekerasan yang relatif lebih baik dibandingkan kontrol.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pembuatan *edible film* dari pati ubi kelapa dengan *plasticizer* lain untuk semakin meningkatkan inovasi *edible film*.
2. Perlu dilakukan penelitian pengaplikasian *edible film* pada produk lain.