

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian *edible film* pati biji alpukat dan lidah buaya ini menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi pati biji alpukat dan lidah buaya dengan perlakuan konsentrasi *plasticizer* PEG pada parameter uji ketebalan, elongasi, kuat tarik, laju transmisi uap air, nilai *L (kecerahan).
2. *Edible film* dengan perlakuan terbaik didapat dari perlakuan proporsi pati biji alpukat dan lidah buaya (2:3)% dengan konsentrasi *plasticizer* PEG 6% (v/v) dengan karakteristik nilai ketebalan 0,1772 mm, elongasi 15,94%, kuat tarik 1,4785 Mpa, WVTR 39,60 g/ m².jam, kelarutan 66,85%, aw 0,540, *L 76,10, *a 4,10, *b 3,44, total fenol 1255,14 µg/g, zona hambat *E.coli* 7,38 mm dan zona hambat *S.aureus* 7,65 mm. Hasil tersebut menghasilkan nilai yang memenuhi standar *Japanese Industrial Standart* (JIS) 1975.

B. Saran

1. Dengan adanya penelitian ini semoga para pembaca dapat membuat penelitian lanjutan mengenai pengaplikasian dan umur simpan *Edible Film* yang dihasilkan.