



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

1. *Edible film* yang dihasilkan memiliki hasil uji yang berbeda-beda tergantung dengan variasi penambahan gliserol dan karagenannya. Hasil uji tersebut meliputi ketebalan, nilai kuat tarik, persen elongasi, *modulus young*, dan *Scanning Electron microscope* (SEM). Sebagian hasil uji sampel sudah sesuai dengan *Japanese Industrial Standard* (JIS) dan teori yang ada.
2. Pemilihan hasil yang terbaik menurut *Japanese Industrial Standard* (JIS) yakni pada varian karagenan 12 gram : gliserol 2 ml, dengan nilai ketebalan sebesar 0,13 mm, nilai kuat tarik sebesar 6,352 Mpa, nilai elongasi sebesar 27,40 %, dan nilai *modulus young* sebesar 23,18248 Mpa.

V.2 Saran

1. Disarankan pada penelitian selanjutnya untuk melakukan variasi komposisi lain pada karagenan dan gliserol, atau dapat menambahkan bahan-bahan lain seperti protein, kitosan dan sumber pati lainnya agar *edible film* yang dihasilkan dapat lebih baik.
2. Disarankan pada penelitian selanjutnya untuk lebih memerhatikan proses blending, pencetakan, dan pengeringan *edible film* agar dapat diperoleh data hasil yang lebih akurat.
3. Disarankan pada penelitian selanjutnya untuk melakukan inovasi dan modifikasi dari metode pembuatan *edible film* yang telah dilakukan agar dapat diperoleh hasil yang lebih baik.