

## BAB V

### KESIMPULAN

#### A. Kesimpulan

1. Hasil analisis ragam *edible film* pati bonggol pisang mas menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata pada parameter uji kuat tarik, elongasi dan laju transmisi uap air, baik pada perlakuan konsentrasi pati bonggol pisang mas dan konsentrasi sorbitol.
2. *Edible film* pati bonggol pisang mas perlakuan terbaik didapat dari perlakuan konsentrasi pati bonggol pisang mas 3% (b/v) dan konsentrasi sorbitol 1,5% (v/v) dengan karakteristik nilai ketebalan 0,055 mm, kadar air 11,56 %, kelarutan 34,76 %, kuat tarik 4,04 Mpa, elongasi 16,30 %, dan nilai laju transmisi uap air 10,04 g/m<sup>2</sup>jam. Hasil tersebut telah memenuhi standart *Japanese Industrial Standart* (JIS) 1975 dan sesuai untuk diaplikasikan pada permen jelly.
3. Berdasarkan parameter angka kapang dan khamir dengan titik kritis 2x10<sup>2</sup> cfu/gr, umur simpan permen jelly kemasan plastik PP sebesar ±14 hari, sedangkan permen jelly kemasan *edible film* pati bonggol pisang mas dengan plastik PP sebesar ±17 hari. Dengan demikian penggunaan kemasan *edible film* pati bonggol pisang mas dengan plastik PP dapat memperpanjang umur simpan permen jelly.

#### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian pengembangan pengaplikasian *edible film* pada produk lain, terutama yang mengandung kadar air rendah.