



## LAPORAN PENELITIAN

“*Edible Film* dari Rumput Laut *Gracilaria sp.* dengan Penambahan Kitosan Cangkang Rajungan dan Sorbitol”

---

### BAB V

#### KESIMPULAN DAN SARAN

##### V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan *edible film* dari rumput laut *Gracilaria sp.* dengan penambahan kitosan cangkang rajungan dan sorbitol berhasil dibuat dan terbentuk lembaran film.
2. *Edible film* yang dihasilkan memiliki karakteristik yang seluruhnya sesuai dengan *Japanese Industrial Standard* (JIS). Selain itu, uji FTIR menunjukkan bahwa *edible film* ini mempunyai gugus fungsi O-H polimer atau ikatan hidrogen.
3. Komposisi terbaik dari *edible film* pada perbandingan rumput laut-kitosan (1,8:0,2) gram dengan volume sorbitol 3,5 ml yang menghasilkan nilai kuat tarik sebesar 0,831 MPa, persen elongasi sebesar 59,18% dan persen kelarutan dalam air sebesar 74,12%.

##### V.2 Saran

Diperlukan kajian lebih lanjut mengenai aplikasi *edible film* rumput laut ini dalam produk kemasan makanan tertentu, juga pengamatan mengenai efektifitas penggunaannya terhadap mutu produk yang dikemas ataupun daya simpan