



---

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### V.1 Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian yang di peroleh dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil kandungan pati dalam pati talas mbote telah di analisa berdasarkan metode *titrimetric* yaitu sebesar 84,18%.
2. Penambahan kitosan dapat meningkatkan kuat tarik dan modulus young dari *edible film*, berbanding terbalik dengan penambahan gliserol dapat menurunkan kuat tarik dan modulus young serta dapat meningkatkan elongasi, kelarutan, dan biodegradabilitas dari *edible film*.
3. *Edible film* yang habis terurai secara keseluruhan dalam 30 hari yaitu pada perbandingan pati-kitosan 1,2 : 0,8 dengan gliserol 2,5% yaitu sebesar 86,83% dan perbandingan pati-kitosan 1,2 : 0,8 dengan gliserol 3% yaitu sebesar 86,59%.
4. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan komposisi optimum *edible film* yang telah memenuhi Japanese Industrial Standard untuk *edible film* adalah pada perbandingan pati : kitosan 1,2 : 0,8 dengan gliserol 2,5%.
5. Berdasarkan analisa FTIR menunjukkan bahwa *edible film* yang dihasilkan memiliki sifat hidrofilik yang dapat dilihat adanya gugus OH- dan ester (COOH).

#### V.2 Saran

1. Disarankan pada penelitian selanjutnya tentang pembuatan *edible film* dilakukan penambahan zat kimia lain agar kemasan yang dihasilkan menjadi lebih kuat dan seperti sifat *film* polimer pada umumnya.
2. Disarankan pada penelitian selanjutnya pada pembuatan *edible film*, sebaiknya dilakukan pengujian uji morfologi, uji gizi, dan uji transmisi uap air untuk membuktikan bahwa *edible film* atau pembungkus layak untuk di konsumsi.