



PROPOSAL PENELITIAN

“KARAKTERISASI EDIBLE FILM DARI BERBAGAI MACAM PATI BERAS DENGAN PENAMBAHAN KITOSAN CANGKANG UDANG”

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah kami uraikan sebelumnya, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Edible film dapat dibuat dari beras putih (*Oryza sativa L.*), beras merah (*Oryza nivara*), beras ketan putih (*Oryza sativa L. var Forma Glutinous*), beras ketan hitam (*Oryza Glutinous*), beras hitam (*Oryza sativa L. indica*) dengan penambahan kitosan cangkang udang
2. Semakin tinggi kandungan kitosan dalam edible film, serta tingginya kandungan amilosa pada pati, akan meningkatkan nilai kuat tarik edible filmnya. Sedangkan jika kandungan kitosan semakin sedikit, atau kandungan amilosa pada pati sedikit, akan menaikkan nilai elongasi dari edible film
3. Daya serap edible film dapat dipengaruhi oleh kandungan kitosan. Jika kitosan kandungannya semakin banyak, maka daya serap airnya juga meningkat.
4. Hasil terbaik dari edible film kami terdapat pada sampel edible film dari pati ketan putih dengan variasi kitosan 1,25 gram.

V.2 Saran

1. Untuk penelitian lebih lanjut, disarankan menggunakan pati ketan sebagai bahan utama edible film, sehingga dapat dihasilkan produk yang lebih optimum dan sesuai dengan standar JIS
2. Untuk penelitian lebih lanjut, disarankan menggunakan uji kelayakan pangan, sehingga dapat diciptakan produk yang lebih aman dikonsumsi