

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak antosianin bunga telang berpengaruh terhadap karakteristik dan kemampuan respons warna *edible film* berbasis pati singkong. Berdasarkan hasil pengujian dan analisis efektivitas, konsentrasi antosianin 9% (K9) adalah formulasi terbaik karena menghasilkan perubahan warna yang baik serta karakteristik film yang mendukung penggunaannya sebagai biosensor kesegaran *fillet* ikan.
2. *Edible film* dengan formulasi terbaik dengan konsentrasi antosianin 9% mampu menunjukkan perubahan warna selama penyimpanan *fillet* ikan kembung dan memiliki korelasi yang kuat dengan beberapa parameter penurunan mutu. Perubahan warna (ΔE) berkorelasi positif dan signifikan dengan tekstur ($r = 0,791$), TPC ($r = 0,929$), dan TVB-N ($r = 0,919$), sedangkan korelasi dengan pH tergolong lemah dan tidak signifikan ($r = 0,262$). Hasil tersebut menunjukkan bahwa *edible film* dengan konsentrasi antosianin 9% berpotensi digunakan sebagai biosensor kesegaran *fillet* ikan selama penyimpanan untuk memantau perubahan mutu dan kesegaran *fillet* ikan selama penyimpanan.

B. Saran

1. Disarankan untuk dilakukan analisis total antosianin pada ekstrak bunga telang dan *edible film* untuk mengetahui kandungan antosianin yang terdapat dalam bahan sebelum dan setelah proses pembuatan film. Analisis tersebut dapat digunakan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak terhadap kandungan antosianin serta mendukung hubungan antara kandungan antosianin dengan karakteristik dan perubahan warna *edible film* sebagai indikator kesegaran ikan.
2. Pada penelitian selanjutnya, *edible film* disarankan untuk ditempelkan secara langsung pada permukaan *fillet* ikan agar kontak dengan sampel lebih optimal, sehingga perubahan warna film dapat diamati dengan lebih jelas.