



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1. Kesimpulan

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

1. *Edible film* dari campuran pektin kulit pepaya dan kitosan dari kulit udang dengan penambahan gliserol dapat dihasilkan menggunakan metode sintesis.
2. *Edible film* yang dihasilkan memiliki karakteristik yang berbeda-beda tergantung dengan variasi rasio antara pektin dengan kitosan dan konsentrasi gliserol, dimana *edible film* memiliki hasil optimum dengan nilai kuat tarik sebesar 0,3920 Mpa, persen elongasi sebesar 9,4 % dan persen *biodegradable* sebesar 84,11 % sesuai dengan *Japanese Industrial Standard (JIS)*.
3. Hasil optimasi dengan menggunakan metode respon permukaan menunjukkan hasil optimum berada pada rasio komposisi kitosan-pektin 5:5 dengan konsentrasi gliserol 2,5%.

V.2. Saran

Edible film yang dihasilkan dalam penelitian ini masih bersifat rapuh, oleh karena itu perlu penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki sifat-sifat fisik *edible film* dari pektin kulit pepaya dan kitosan dari kulit udang ini, dengan melihat hasil optimasi sebagai



LAPORAN PENELITIAN

“Sintesis *Edible Film* dari Pektin Kulit Pepaya dengan Penambahan Kitosan dari Kulit Udang”

acuan dan melakukan variasi komposisi bahan lain, supaya mendapatkan hasil yang lebih optimal.