

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi minyak cengkeh berpengaruh nyata terhadap ketebalan, transparansi, dan kuat tekan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap laju transmisi uap air (*Water Vapor Transmition Rate*) *edible film*.
2. Karakteristik *edible film* dari pati singkong yang dibuat dengan konsentrasi minyak cengkeh 1,6% menghasilkan *edible film* dengan karakteristik terbaik yaitu ketebalan 0,175 mm, transparansi 7,053 %/mm, kuat tekan 72,70 N/m², laju transmisi uap air (*WVTR*) 21,00 g/m².24jam. dan memiliki kemampuan menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dengan daya hambat sebesar 13,82 mm.

5.1.1 Saran

Edible film dari pati singkong yang baik untuk menghambat pertumbuhan mikroba dapat dibuat dengan penambahan minyak cengkeh pada konsentrasi 1,6%.