

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi pati modifikasi berpengaruh terhadap karakteristik *edible film* meliputi kuat tekan, ketebalan, transparansi, kelarutan, tetapi tidak berpengaruh pada laju transmisi uap air (WVTR) *edible film* yang dihasilkan.
2. *Edible film* terbaik yaitu pada penggunaan konsentrasi 20% yang dibuat dari pati komposit (gabungan dari pati alami dan pati modifikasi) perlakuan konsentrasi pati modifikasi 20% dengan komposisi bahan (3,2 gram pati alami, 0,8 gram pati modifikasi, 3 gram gliserol dan 143 gram akuades) menghasilkan karakteristik laju transmisi uap air *edible film* 21.00 g/m².jam, kuat tekan 822,90gF, ketebalan 0.22 mm, transparansi 6,484 %/mm, dan kelarutan 52,19 %.

5.2 Saran

Diperlukan penelitian lanjutan untuk pengujian modifikasi pati dengan pemanasan menggunakan suhu diatas 100°C sebelum dilakukan proses presipitasi serta menggunakan alat ultrasonifikasi selama proses pembuatan *edible film* untuk menghomogenisasikan pati modifikasi kedalam pasta *edible film*.