

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat korelasi dengan tingkat korelasi sedang antara jenis bahan antimikroba terhadap laju transmisi uap air (*wvtr*), ketebalan, dan kelarutan *edible film*. Terdapat korelasi dengan tingkat korelasi sedang antara konsentrasi bahan antimikroba terhadap kelarutan *edible film*. Tidak terdapat korelasi (tingkat korelasi rendah atau sangat rendah) antara jenis serta konsentrasi bahan antimikroba terhadap *elongasi*, kuat tarik, dan kadar air *edible film*.
2. Laju transmisi uap air (*wvtr*), ketebalan, dan kelarutan merupakan parameter kualitas *edible film* yang berpotensi dipengaruhi oleh penggunaan bahan antimikroba.
3. Filtrat kunyit putih dengan konsentrasi 0,8% merupakan jenis dan konsentrasi bahan antimikroba yang lebih baik untuk digunakan dalam pembuatan *edible film* berbasis pati singkong dibandingkan bahan antimikroba minyak atsiri daun jeruk purut, oleoresin daun kayu manis, filtrat gambir, filtrat daun papaya, ekstrak kenikir, *clove essential oil*, *olive extract*, *lemongrass essential oil*, *rosemary essential oil*, *lavender essential oil*, *black cumin oil*, *oregano oil*, ekstrak daun beluntas, *cinnamon oil*, *Zanthoxylum bungeanum essential oil*, ekstrak serai, ekstrak etanol kunyit, serta minyak atsiri lengkuas karena dapat berpengaruh pada peningkatan nilai ketebalan, serta penurunan nilai laju transmisi uap air (*wvtr*) dan kuat tarik *film* yang memenuhi *Japanese Industrial Standard* (1975).

5.2 Saran

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai data awal untuk pengolahan data lebih lanjut dalam *systematic literature review* dan analisis korelasi mengenai *edible film* antimikroba berbasis pati. Pembuatan *edible film* dari pati singkong dapat dilakukan dengan menambahkan bahan antimikroba berupa filtrat kunyit putih dengan konsentrasi 0,8%.