

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak daun sirih hijau (*Piper belte L.*) berpengaruh nyata terhadap kadar air, daya serap uap air dan laju transmisi uap air *edible film whey*. Pada penelitian ini diperoleh rata-rata kadar air *edible film* 17,57-21,55 %, daya serap uap air 24,22 - 31,65% dan laju transmisi uap air 4,39-5,45 g/m<sup>2</sup>/h. Hasil terbaik pada perlakuan penambahan ekstrak daun sirih pada konsentrasi 0,15% (P2) dalam pembuatan *edible film whey* dengan rata-rata kadar air 18,43%, daya serap uap air 26,90% dan laju transmisi uap air 4,94 g/m<sup>2</sup>/h

### 5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan pengujian lebih lanjut penambahan ekstrak daun sirih hijau dalam analisis antimikroba dan kemampuan *edible film* sebagai kemasan makanan.

