

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan konsentrasi PEG berpengaruh nyata terhadap penurunan kadar air, daya serap uap air dan laju transmisi uap air serta peningkatan waktu kelarutan *edible film whey*. Pada penelitian ini diperoleh rentang kadar air *edible film* 13,65 -14,61%, daya serap uap air 26,77 - 36,26%, laju transmisi uap air 0,93 - 1,52 g/m² /hari dan waktu kelarutan 19,60 - 31,16 detik. Hasil terbaik pada perlakuan PEG konsentrasi 0,5 % (B) dalam pembuatan *edible film whey* dengan rata-rata kadar air 13,85%, daya serap uap air 33,10%, laju transmisi uap air 1,24 g/m² /hari dan waktu kelarutan 25,30 detik.

5.2. Saran

Penulis menyarankan untuk melakukan pengujian lebih lanjut terkait penambahan konsentrasi PEG dalam pembuatan *edible film whey* terhadap sifat mekanik dan kemampuan *edible film* sebagai kemasan makanan.

