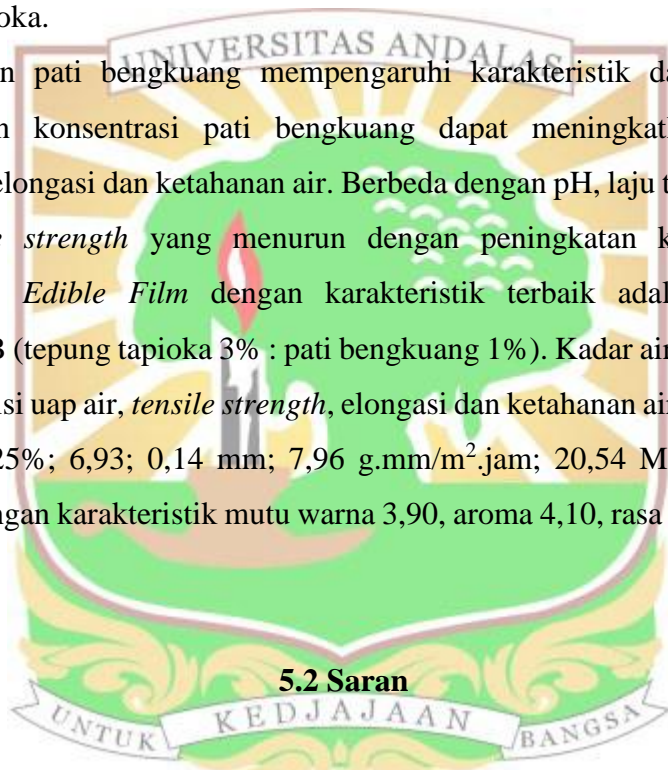


V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan pati bengkung memberikan pengaruh nyata terhadap *tensile strength*, elongasi dan ketahanan air, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, ketebalan, dan laju transmisi uap air *edible film* berbahan dasar tepung tapioka.
2. Penambahan pati bengkung mempengaruhi karakteristik dari *edible film*. Peningkatan konsentrasi pati bengkung dapat meningkatkan kadar air, ketebalan, elongasi dan ketahanan air. Berbeda dengan pH, laju transmisi uap air dan *tensile strength* yang menurun dengan peningkatan konsentrasi pati bengkung. *Edible Film* dengan karakteristik terbaik adalah *edible film* perlakuan B (tepung tapioka 3% : pati bengkung 1%). Kadar air, pH, ketebalan, laju transmisi uap air, *tensile strength*, elongasi dan ketahanan air yang diperoleh adalah 18,25%; 6,93; 0,14 mm; 7,96 g.mm/m².jam; 20,54 MPa; 0,13%; dan 67,91% dengan karakteristik mutu warna 3,90, aroma 4,10, rasa 4,00 dan tekstur 3,90.



5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya yaitu:

1. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan variasi pati lain ataupun penambahan larutan asam atau basa untuk memperbaiki sifat *edible film*.
2. Mengaplikasikan *edible film* tepung tapioka : pati bengkung ke bahan makanan yang memerlukan kemasan primer.
3. Menentukan umur simpan *edible film* terhadap produk makanan yang membutuhkan kemasan primer.