

V. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 KESIMPULAN

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan :

1. Penambahan ekstrak daun sirih hijau dalam formulasi pembuatan edible film whey sangat berpengaruh nyata pada uji aktifitas antibakteri.
2. Penambahan ekstrak daun sirih hijau (*Piper betle* L) dalam pembuatan edible film whey tidak berpengaruh pada perlakuan lainnya seperti kadar air, ketebalan film dan total koloni bakteri.
3. Perlakuan yang terbaik dari penelitian ini pada perlakuan E (2%) dengan kadar air 23,06%, ketebalan film 0,16 mm, total koloni bakteri $1,25 \times 10^3$ CFU/ml dan aktifitas antibakteri untuk bakteri uji *Staphylococcus aureus* 16,75mm serta pada bakteri uji *Escheriachia coli* 18,00 mm.

5.2 SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai aplikasi edible film whey terhadap produk pangan, karakteristik film lainnya, umur simpan dan organoleptik edible film whey.

