

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi perasan kunyit putih dan kencur menghasilkan *edible film* dengan sifat fisik, kimia, dan mekanik terbaik pada konsentrasi 2% kunyit putih dan 2% kencur dengan hasil pengujian kadar air terendah 25,97%, aktivitas air terendah 0,50, aktivitas antioksidan tertinggi 54,07%, ketebalan tertinggi 0,19 mm, *tensile strength* tertinggi 38,78 Mpa, elongasi terendah 2,22% dan kelarutan tertinggi 17,13%.
2. Penambahan perasan kunyit putih dan kencur memberikan daya hambat tertinggi terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* sebesar 10,93 mm pada konsentrasi 2% kunyit putih dan 2% kencur.
3. Tingkat kesukaan panelis terhadap sediaan penyegar mulut *edible film* yang dihasilkan adalah pada penambahan 2% kunyit putih dan 2% kencur.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan peningkatan konsentrasi perasan kunyit putih dan kencur, serta penggunaan pelarut dalam mengekstrak agar memiliki daya hambat terhadap pertumbuhan *Candida albicans* dan penambahan konsentrasi gula yang digunakan agar dihasilkan *edible film* sebagai penyegar mulut yang manis.