

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan pati pisang kepok (*Musa paradisiaca Linn*) memberikan pengaruh nyata terhadap transmisi uap air, *tensile strength*, *elongansi*, kadar air, namun tidak berpengaruh nyata terhadap *Thio Barbituric Acid* (TBA), asam lemak bebas *Free Fatty Acid* (FFA) dan ketebalan wajik
2. Perlakuan terbaik wajik ketan yang dibungkus *edible film* berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan A (penambahan pati pisang 4 %) karakteristik mutu rasa 4,0 tekstur 4,1, aroma, 3,9, warna 4,0. Hasil pengujian pada perlakuan A diperoleh rata-rata Ketebalan 0,120 mm, Transmisi Uap Air 0,071 g.mm/m². jam, *Tensile Strength* 7,266 Mpa. *Elongansi* 8,1 % kadar air 23,0 %, asam lemak bebas *free fatty acid* (FFA) 5,6 %. *Thio Barbituric Acid* (TBA) 0,088 mg malonaldehid/kg dan lama ketahannya 3 hari.
3. Aplikasi *edible film* pati pisang kepok (*Musa pardisiaca Linn*) pada wajik ketan dapat menurunkan nilai TBA dan FFA.
4. Kemasan *edible film* dari pati pisang kepok (*Musa paradisiaca Linn*) dapat memperpanjang umur simpan dari wajik ketan.

5.2 Saran

Bardasarkan penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran untu penelitian selantunya yaitu:

1. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan berbagai macam variasi pati lain untuk memperbaiki karakteristik fisik *edible film* yang dihasilkan
2. Menentukan penambahan *plasticizer* yang cocok untuk pembuatan *edible film* yang lebih baik.