

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan seperti berikut:

1. Penambahan *plasticizer* sorbitol terhadap *edible film* dari pati talas kimpul berpengaruh terhadap ketebalan, *tensile strength*, *elongasi*, dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh terhadap laju transmisi uap air, warna, rasa, dan aroma.
2. Penambahan *plasticizer* sorbitol terbaik pada pembuatan *edible film* dari pati talas kimpul adalah penambahan sorbitol 2,2% yang meliputi ketebalan sebesar 0,09 mm; *tensile strength* sebesar 23,75 MPa; dan *elongasi* sebesar 6,85 %; dan uji organoleptik warna 4,00(suka) dan aroma 4,00(suka)

### 5.2 Saran

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

1. Disarankan pada penelitian selanjutnya untuk dapat memperhatikan pengeringan *edible film* agar tidak bercampur dengan bahan lain karena akan mempengaruhi *edible film* yang dihasilkan.
2. Disarankan untuk menentukan lebih lanjut umur simpan wajak yang dikemas dengan *edible film* berbahan dasar pati talas kimpul.

