

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan seperti berikut:

1. Penambahan pektin kulit kakao (*Theobroma cacao L*) terhadap karakteristik *edible film* berbasis tepung tapioka tidak berpengaruh terhadap ketebalan film, laju transmisi uap air, pH, kadar air, aroma tetapi berpengaruh terhadap warna dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik pada penambahan pektin kulit kakao terhadap pembuatan *edible film* dari tepung tapioka yaitu perlakuan B (tepung tapioka + pektin kulit kakao 0,1%) meliputi ketebalan (0,010 mm); laju transmisi uap air (0,52 g.mm/m².jam); *tensile strength* (2,743 Mpa); dan *elongasi* (15,24 %); pH (6,81); kadar air (0,273 %) dan uji organoleptik warna (3,90); aroma (3,73); dan tekstur (4,06).

5.2 Saran

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

1. Perlu dilakukan pengaplikasian pada produk, sehingga diketahui kemampuan *edible film* melindungi produk yang di kemas.
2. Pelepasan *edible film* dari cetakan dilakukan dengan hati-hati atau dapat menggunakan metode lain sehingga *edible film* mudah di lepaskan dan tidak sobek.