

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak daun salam berpengaruh nyata terhadap karakteristik aktivitas antioksidan, total polifenol, *tensile strenght* dan elongasi, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik ketebalan, laju transmisi uap air.
2. Penambahan yang terbaik pada ekstrak daun salam 2%, dengan menggunakan pati 3 g, gliserol 1 gram, CMC 0,5 gram dan aquades 50 ml tidak terlalu tebal dan terlalu tipis dan tidak mudah sobek dibandingkan dengan perlakuan lainnya, dengan karakteristik *edible film* yaitu kandungan kadar air 15,11%, antioksidan 65,54%, total polifenol 765 mg/ml, ketebalan 0,0653 mm, kuat tarik 2,74 (N/ mm<sup>2</sup>), elongasi 1.88%, dan laju transmisi uap 2.03 g/m<sup>2</sup>.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran yang perlu diperhatikan yaitu :

1. Untuk penelitian selanjutnya kadar gliserol dikurangi agar kadar air yang didapatkan tidak terlalu tinggi.
2. Untuk penelitian selanjutnya penambahan ekstrak daun salam lebih diperbesar agar daya hambat terhadap mikroba juga lebih besar.