

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Interaksi antara faktor tingkat penambahan ekstrak daun sirih dan tingkat penambahan CMC memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap aktivitas antioksidan dan aktivitas air ( $a_w$ ), sedangkan interaksi antara faktor tingkat penambahan ekstrak daun sirih dan tingkat penambahan CMC memberikan pengaruh tidak nyata terhadap kadar air, ketebalan, laju transmisi uap air dan kelarutan *edible film*.
2. Kemasan *edible film* dengan penambahan ekstrak daun sirih dan CMC dapat menambah umur simpan dari wajik.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil penelitian adalah perlakuan A3B3 (Ekstrak Daun Sirih 0,75 g, CMC 3 g) dengan nilai rata-rata kadar air 22,56-23,67%, aktivitas air 0,580-0,590, antioksidan 81,21-91,85%, ketebalan 0,111-0,124 mm, kelarutan 78,218-80,586%, laju transmisi uap air 0,0207-0,0276 g/cm<sup>2</sup>.jam, organoleptik warna 2,50, aroma 3,95 dan tekstur 2,40.

### 5.2 Saran

Dari peneitian yang telah dilakukan, hal yang perlu diperhatikan antara lain:

1. Menggunakan metode ekstraksi yang lain agar hasil ekstraksi sesuai dengan standar batas aman.
2. Meningkatkan konsentrasi ekstrak daun sirih terhadap *edible film* sehingga memiliki daya hambat terhadap pertumbuhan kapang.