

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat di ambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak daun sirih memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, total polifenol, aktifitas antioksidan, ketebalan, tensile strength, elongasi, dan kelarutan pada *edible film* pati garut.
2. Penambahan ekstrak daun sirih berbeda nyata pada saat penambahan ekstrak daun sirih sebanyak 6 ml dan 8 ml dengan zona bening sepanjang 4,10 mm dan 6,50 mm. Penambahan ekstrak daun sirih hingga 8 ml pada *edible film* pati garut belum efektif untuk menghambat bakteri *Staphylococcus aureus*.
3. Penambahan ekstrak daun sirih berdasarkan hasil uji organoleptik secara deskripsi menghasilkan *edible film* terbaik yaitu pada perlakuan penambahan ekstrak daun sirih sebanyak 2 ml. Dengan karakteristik mutu transparansi 5, aroma 4, warna 5, dan tekstur 3,67. Hasil pengujian terhadap perlakuan B di peroleh rata-rata kadar air 21,6548%, total polifenol 0,92%, aktifitas antioksidan 24,99%, ketebalan 0,8233 mm, tensile strength 27,1567 Mpa, Elongasi 40,0947%, kelarutan 36,1938%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang di lakukan, ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu :

1. Melakukan penelitian lanjutan untuk aplikasi *edible film* ini pada olahan pangan.
2. Mencari formulasi tertentu untuk mengurangi warna dari ekstrak daun sirih untuk memperbaiki warna film yang dihasilkan.