

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan minyak atsiri kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) pada *edible film whey* berpengaruh nyata terhadap ketebalan, laju transmisi uap air, kelarutan, dan warna L^*, a^*, b^* *edible film whey*. Pada penelitian ini diperoleh rata-rata ketebalan *edible film* yaitu 0,13–0,20 mm, laju transmisi uap air 4,39-2,69 g/m²/hari, kelarutan 73,18-66,73%, warna L^* (24,48-32,22), a^* (-1,76 – (-4,28), dan b^* (0,74-10,47). Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan B (0,2%) minyak atsiri kayu manis dengan hasil terbaik terhadap ketebalan 0,15 mm, laju transmisi uap air 3,76 g/m²/hari, kelarutan 71,09 %, dan warna L^* (24,81), a^* (-2,95), dan b^* (2,99).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kemampuan mekanik dan mikrobiologi serta aplikasi *edible film whey* dengan penambahan minyak atsiri kayu manis sebagai kemasan produk pangan.