

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan minyak atsiri kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) pada *edible film whey* berpengaruh nyata terhadap antioksidan, organoleptik mutu hedonik warna, aroma, rasa, tekstur dan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air dan pH. Pada penelitian ini diperoleh rata-rata nilai kadar air *edible film whey* dengan penambahan minyak atsiri kayu manis konsentrasi 0% - 0,8% yaitu sekitar 19,54% - 22,73%, pH sekitar 5,63 - 5,39, antioksidan 39,48 - 48,48%, mutu hedonik warna 4,86 - 1,96, aroma 4,40 - 1,52, rasa 4,18 - 2,30, dan tekstur 3,24 - 3,06.

