

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada hasil penelitian *edible film* berbasis kolong kaling terdapat interaksi ukuran partikel jamur tiram dan waktu sonikasi terhadap kadar air dan kuat tarik yang didapatkan dan tidak terdapat interaksi terhadap analisis ketebalan, transmisi uap air, biodegradasi, dan kelarutan dalam air.
2. Pada ukuran partikel tepung jamur tiram berbeda nyata terhadap nilai kadar air, kuat tarik, serta transmisi uap air dan berbeda tidak nyata pada analisis ketebalan, biodegradasi, dan kelarutan dalam air. Pada waktu sonikasi berbeda nyata pada kuat tarik, dan transmisi uap air, sedangkan berbeda tidak nyata pada kadar air, ketebalan, biodegradasi, dan kelarutan dalam air.
3. Perlakuan ukuran partikel tepung jamur tiram 100 mesh dengan waktu sonikasi 35 menit (A2B2) menunjukkan hasil optimum dalam penelitian ini karena memiliki kadar air 11,10%, kuat tarik 1,26 Mpa, ketebalan 0,234 mm, transmisi uap air 5,47%, biodegradasi 69%, dan kelarutan dalam air 53%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan bahan aktif alami seperti antioksidan atau antimikroba, guna meningkatkan fungsi protektif dan umur simpan *edible film* yang dihasilkan.
2. Mengaplikasikan edible film pada berbagai produk pangan olahan yang sensitif terhadap kerusakan akibat kelembapan dan mikrobiologi untuk mengevaluasi efektivitasnya dalam mempertahankan mutu produk.