

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan lesitin berpengaruh nyata terhadap laju transmisi uap air dan daya serap air pada *edible film* gelatin ceker ayam. Hasil terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan D dengan penambahan lesitin sebanyak 0,75% yang menunjukkan hasil terbaik, dimana *edible film* yang dihasilkan memiliki kadar air 12,30%, laju transmisi uap air 14,32 g/m²/hari, daya serap air 32,74% dan elongasi 1,14%.

5.1 Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk memperoleh *edible film* gelatin ceker ayam yang lebih tahan terhadap air dan uap air disarankan untuk menambahkan lesitin sebanyak 0,75% dalam komposisi pembuatan *edible film* gelatin ceker ayam. Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan menambahkan plastisizer tertentu untuk memperbaiki nilai elongasi dari *edible film* gelatin ceker ayam.

