

V. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Pembuatan produk *edible film whey* dengan melakukan penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestical* Val.) yang masing-masing perlakuannya memiliki konsentrasi yang semakin meningkat, memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap uji aktivitas antioksidan dan uji warna (*yellowness*), sedangkan pada uji organoleptik warna, aroma, dan rasa memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$). Pada perlakuan C dengan pemberian ekstrak kunyit sebanyak 0,4% adalah perlakuan yang terbaik menghasilkan *edible film whey* dengan nilai aktivitas antioksidan 63,40%, uji warna (*yellowness*) 51,41, organoleptik warna 3,52 (agak suka), organoleptik aroma 2,84 (agak suka), dan organoleptik rasa 2,44 (tidak suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.) pada *edible film whey* disarankan untuk melakukan pengujian lebih lanjut terhadap modifikasi *edible film whey* dengan penambahan ekstrak kunyit.

