

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa lama fermentasi kefir tidak memberikan pengaruh ($P>0,5$) terhadap daya serap uap air, ketebalan, waktu kelarutan dan warna pada *edible film* whey.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk melakukan pengujian lebih lanjut *edible film* whey kefir dengan lama waktu fermentasi ini seperti uji kadar air, kemuluran (*elongation*) dan kekuatan tarik (*tensile strength*).

