

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa lama fermentasi *whey kefir* sebagai bahan dasar pembuatan *edible film* menunjukkan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH yang artinya semakin lama waktu fermentasi semakin berpengaruh terhadap keasaman *edible film* yang dihasilkan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar alkohol dan kadar protein. Hasil penelitian *edible film whey kefir* menunjukkan bahwa pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol berkisar antara 0,00% – 0,40%, kadar protein berkisar antara 4,23% - 5,52%, dan nilai pH berkisar antara 4,2 – 3,6. Lama waktu fermentasi memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, namun berpengaruh tidak nyata terhadap kadar alkohol dan protein. Jadi, dari hasil penelitian ini didapatkan lama waktu fermentasi yang baik untuk *edible film whey kefir* yaitu pada perlakuan A ( 16 jam).

### 5.2. Saran

Saran dalam penelitian ini terkait dengan lama waktu fermentasi terbaik pada *whey kefir* yang digunakan sebagai bahan dasar *edible film* yaitu dengan melakukan penelitian lama penyimpanan dan produk apa yang bagus untuk diaplikasikan ke *edible film whey kefir*.