

III. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap karakteristik *edible film* dengan penambahan ekstrak bunga rosella didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak bunga rosella terhadap *edible film* memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (warna, ketebalan, *tensile strength*, laju transmisi uap, persen kelarutan) dan kimia (kadar air, kadar abu, derajat keasaman, aktifitas antioksidan) *edible film* namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur).
2. Produk yang paling disukai secara organoleptik yaitu produk dengan perlakuan E (*edible film* dengan penambahan ekstrak bunga rosella sebanyak 2%) yang memiliki kadar air 17,47%, kadar abu 3,47%, pH 5,6, aktivitas antioksidan 39,43, *OHue* sebesar 82,45, ketebalan 0,38 mm, kuat tarik 11,58 N/mm², laju transmisi uap air 0,27 mg/jam, persen kelarutan 20,32%, angka lempeng total 2,6x10² dan organoleptik keseluruhan 3,69.
3. *Edible film* pati biji alpukat dengan penambahan ekstrak bunga rosella dapat digunakan untuk melapisi permen *jelly* serta produk semi basah dan produk kering lainnya.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan beberapa hal untuk melakukan penelitian selanjutnya yaitu sebagai berikut:

1. Disarankan untuk menemukan waktu pengeringan yang sesuai sehingga kadar air yang didapatkan bisa sesuai dengan JIS.
2. Disarankan untuk melakukan pengujian umur simpan produk yang menggunakan *edible film* sebagai pengemas utamanya.