

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan VCO berpengaruh nyata terhadap ketebalan, daya larut, dan waktu kelarutan *edible film whey*.
2. Penambahan VCO meningkatkan ketebalan, menurunkan daya larut, dan meningkatkan waktu kelarutan *edible film whey* yang dihasilkan.
3. Pada penelitian ini diperoleh rata-rata ketebalan yaitu 0,21-0,35 mm, daya larut 66,99%-76,63%, dan waktu kelarutan 46,25-192,74 detik.
4. Berdasarkan hasil penelitian ini disimpulkan bahwa perlakuan B (0,5%) VCO memberikan hasil yang terbaik dengan ketebalan 0,26 mm, daya larut 73,80%, dan waktu kelarutan 64,25 detik.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis menyarankan untuk meneliti kemampuan mekanik, uji organoleptik dan kemampuan *edible film whey* dengan penambahan VCO sebagai kemasan fungsional.

