

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tidak ada interaksi yang terjadi antara perlakuan penggunaan jenis *plasticizer* yang berbeda (Faktor A) dengan perlakuan peningkatan penggunaan konsentrasi *beeswax* galo-galo (Faktor B) terhadap kadar air, daya serap uap air, dan laju transmisi uap air *edible film whey*. Faktor A berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air, daya serap uap air, dan laju transmisi uap air *edible film whey*. Faktor B pada *edible film whey* berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air dan daya serap uap air *edible film whey*, serta berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap laju transmisi uap air *edible film whey*. Perlakuan terbaik hasil penelitian berdasarkan standar JIS Z 1707 (2019) yaitu perlakuan penggunaan *plasticizer* sorbitol (A2) dan perlakuan penggunaan konsentrasi *beeswax* galo-galo 0,45% (B4) pada pembuatan *edible film whey*.

5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk menguji aktivitas antimikroba dari *edible film whey-beeswax* galo-galo sehingga dapat diketahui kemampuan *beeswax* galo-galo terhadap mutu ketahanan *edible film* sebagai kemasan produk pangan, serta daya simpan agar mengetahui lama ketahanan *edible film* dapat dikonsumsi.