

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi interaksi antara pemberian jenis *plasticizer* yang berbeda (faktor A) dengan penambahan konsentrasi *beeswax* galo-galo (faktor B) terhadap ketebalan, daya larut, dan waktu kelarutan *edible film whey*. Faktor A memberikan pengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap ketebalan, daya larut, dan waktu kelarutan *edible film whey*. Faktor B memberikan pengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap ketebalan, daya larut, dan waktu kelarutan *edible film whey*. Berdasarkan hasil penelitian terhadap parameter ketebalan sesuai standar JIS Z 1707 (2019) perlakuan pemberian *plasticizer* sorbitol (A2) dan seluruh perlakuan penambahan konsentrasi *beeswax* galo-galo (Faktor B) memperoleh hasil *edible film* yang baik.

### 5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang *edible film whey* dengan penambahan jenis *plasticizer* yang berbeda dan konsentrasi *beeswax* galo-galo untuk mengetahui kemampuan mikrostruktur dan zat antimikroba yang terdapat didalam *beeswax* galo-galo *edible film whey*.