

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4* pada *edible film* berbahan dasar *whey* menunjukkan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH dan total Bakteri Asam Laktat (BAL) yang artinya semakin besar persentase penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4*, maka semakin berpengaruh terhadap total BAL dan pH yang dihasilkan, namun tidak berpengaruh terhadap kadar air *edible film whey*. Keadaan ini disebabkan oleh sifat atau metabolisme *Lactococcus lactis subsp lactis D4* yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan, penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4* pada kemasan *edible film* berbahan dasar *whey* menghasilkan *edible film whey* yang memenuhi syarat sebagai kemasan pangan probiotik.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang *edible film whey* dengan penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4* untuk mengetahui sifat antimikroba dan juga kemampuan *edible film whey* sebagai kemasan makanan.