

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4* pada *edible film* berbahan dasar *whey* tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap ketebalan, waktu kelarutan, dan daya serap uap air kemasan *edible film* berbahan dasar *whey*. Penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4* dari 4%-16% menghasilkan *edible film* yang memiliki sifat fisik yang baik sebagai kemasan pangan sesuai dengan *Japan Industrial Standar (JIS) 2019*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian ini disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang *edible film* dengan penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4* untuk mengetahui nilai organoleptik, kemampuan mekanik dan kemampuan *edible film whey* sebagai kemasan makanan.