

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak jahe terhadap *edible film* tepung kolang-kaling berpengaruh nyata terhadap kadar air memiliki nilai sebesar 23,18-23,95%, daya serap air memiliki nilai berkisar antara 23,673% – 3,71%, ketebalan memiliki nilai sebesar 0,103-0,136 mm, kuat tarik memiliki nilai sebesar 5,500-10,023 MPa, elongasi memiliki nilai sebesar 34,702-99,203% , laju trasmisi uap dengan nilai sebesar 2,183-3,714 g/m².jam , dan organoleptik (warna 3,250-4,350, Rasa 3,450-4,150. Warna 3,600-4,100, tekstur 3,300-3,800). Peroksida (kontrol 0,492-1,432 mEq/Kg, perlakuan terbaik 0,424-1,334 mEq/Kg).
2. Perlakuan terbaik dari *edible film* terdapat pada pelakuan E (penambahan 1% ekstrak jahe), dimana (kadar air 23,953%, daya serap air 3,716%, ketebalan 0,135mm, kuat tarik 5,500 MPa, elongasi 99,203%, transmisi uap air 1,753 g/m².jam).
3. Pengaplikasian *edible film* tepung kolang-kaling dengan penambahan ekstrak jahe dapat mempertahankan umur simpan dari galamai hingga 13 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk penelitian selanjutnya penulis menyarankan untuk disarankan untuk penelitian selanjutnya agar menemukan waktu pengeringan yang tepat sehingga dididapatkan kadar air *edible film* yang sesuai dengan Japan Industrial Standart