

VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Pembuatan edible film menggunakan oven melewati beberapa tahap agar menghasilkan edible film dengan kualitas paling optimal, yaitu pembuatan larutan kitosan, pembuatan larutan pati, pencampuran larutan pati, larutan kitosan dan gliserol serta pencetakan edible film pada plat kaca ukuran 20 cm x 5 cm.
2. Variabel yang paling optimum pada analisa kadar air adalah suhu 80 °C dengan penambahan kitosan 4 gr yaitu didapatkan kadar air sebesar 13,3 %. Dengan kadar air tersebut dihasilkan edible film yang tidak terlalu kering sehingga tidak rapuh dan tidak lembab, selain itu kadar air yang tinggi rentan terhadap pertumbuhan mikroba.
3. Uji ketahanan terhadap air diperoleh hasil yang paling baik adalah variabel suhu 80 °C dengan penambahan kitosan 4 gr yaitu didapatkan % ketahanan air sebesar 16,4 %. Dengan % ketahanan air tersebut dihasilkan edible film yang menyerap air dengan jumlah kecil dan tidak hancur ketika dilakukan uji swelling.
4. Analisa organoleptik pada edible film didapatkan hasil meliputi warna dan gelembung, dimana hasil yang paling optimal yaitu pada variabel suhu 80 °C dan lama pengeringan 3 jam yaitu berwarna bening dan tidak ada gelembung. Banyaknya gelembung udara berarti semakin buruk kualitas edible film karena semakin banyak gelembung udara maka semakin buruk ketahanan air edible film.

7.2 Saran

1. Pelepasan edible film pada plat kaca cukup sulit sebaiknya plat kaca diberi solatip agar mempermudah dalam pelepasan edible film.
2. Suhu untuk pembentukan gelatin harus sesuai yaitu $64,5^{\circ}\text{C}$ - 70°C Sehingga pada saat *film* dikeringkan tidak akan menjadi retak dan berubah menjadi potongan-potongan kecil.