

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil dan pembahasan yang didapatkan pada penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan konsentrasi pati jagung berpengaruh nyata ($\alpha=0,05$) terhadap elongasi, warna, zona hambat. Dan filtrat jahe berpengaruh nyata terhadap ($\alpha=0,05$) ketebalan, *Tensile Streanght*, elongasi, dan kecerahan.
2. Konsentrasi pati kentang 7% dan filtrat jahe merah 3% menghasilkan *Tensile Strength* tertinggi. Dan konsentrasi pati kentang 5% dengan filtrat jahe merah 3% menghasilkan Trasmisi Uap terendah.
3. Pada konsentrasi pati 3% dan filtrat jahe 3% menghasilkan zona hambat tertinggi 4,225 mm.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaplikasian *edible film* pada produk pangan sehingga dapat menunjukkan sifat *edible film* berantibakteri dalam melindungi produk pangan yang terjamin.
2. Dalam penelitian *edible film* ini perlu menggunakan jenis mikroba lain.