

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari perolehan hasil data penelitian yang didapatkan dan pembahasan pada penelitian ini, dapat diambil beberapa kesimpulan, yaitu sebagai berikut:

1. Konsentrasi pati biji nangka berpengaruh terhadap kelarutan *film* dalam air, *tensile strength*, dan *elongasi* namun tidak berpengaruh terhadap ketebalan *film*, antibakteri, laju transmisi uap air, warna L (tingkat kecerahan), warna a+ (warna merah), dan warna b+ (warna kuning).
2. Konsentrasi ekstrak kunyit putih berpengaruh terhadap *elongasi* namun tidak berpengaruh terhadap ketebalan *film*, kelarutan *film* dalam air, laju transmisi uap air, *tensile strength*, warna L (tingkat kecerahan), warna a+ (warna merah *edible film*), dan warna b+ (warna kuning *edible film*), dan antibakteri.
3. Berdasarkan hasil dari parameter sifat fisik dan mekanik, hasil yang mendekati karakteristik *edible film* terbaik yaitu konsentrasi pati biji nangka 2% dengan ketebalan *film* 0,18 mm, kelarutan *film* dalam air 70,29%, laju transmisi uap air 0,26 g/mm/m²/24jam, *tensile strength* 0,07 Mpa, *elongasi* 16,31%, warna L 61,91, warna a+ 21,19, warna b+ 20,90, dan antibakteri 7,08 mm, sedangkan hasil yang mendekati karakteristik *edible film* terbaik untuk konsentrasi ekstrak kunyit putih yaitu 1% dengan ketebalan *film* 0,19 mm, kelarutan *film* dalam air 60,92%, laju transmisi uap air 0,26 g/mm/m²/24jam, *tensile strength* 0,32 Mpa, *elongasi* 17,97%, warna L 60,61, warna a+ 21,24, warna b+ 19,34, dan antibakteri 6,35 mm.

B. Saran

Penelitian studi pembuatan pengemas aktif (*edible film*) dari pati biji nangka dengan penambahan ekstrak kunyit putih sebagai antibakteri perlu diperhatikan alat sebagai pencetak *edible film* sehingga dapat menghasilkan ketebalan *edible film* yang rata, dan perlu diperhatikan kestabilan suhu dan waktu pengovenan *edible film* agar dihasilkan *edible film* yang baik.