

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak jahe merah berpengaruh terhadap elongasi dan kuat tarik, tetapi tidak berpengaruh terhadap ketebalan, WVTR, dan kelarutan air.
2. Penambahan minyak cengkeh berpengaruh terhadap ketebalan dan kuat tarik, tetapi tidak berpengaruh terhadap elongasi, WVTR, dan kelarutan air.
3. Penambahan ekstrak jahe merah 1,5% dan penambahan minyak cengkeh 3,5% menghasilkan *edible film* yang mempunyai zona hambat tertinggi (6 mm). Namun nilai tersebut masih tergolong sedang (<10 mm).

B. Saran

1. Tingginya nilai *Water Vapor Transmission Rate* (WVTR) menyebabkan WVTR tidak sesuai standar JIS maka disarankan menggunakan emulsifier agar ada pengemulsi antara air dan minyak sehingga dapat menurunkan nilai WVTR.
2. Tingginya nilai kelarutan air menyebabkan *edible film* menjadi kurang efektif sebagai pelindung untuk makanan berair maka disarankan menggunakan emulsifier agar dapat menurunkan nilai kelarutan air.
3. Perlu dilakukan pengaplikasian pada produk pangan seperti buah potong untuk menguji efektivitas umur simpan.
4. Perlu dicari alternatif bahan yang berpotensi sebagai antibakteri tetapi memiliki aroma yang tidak terlalu kuat selain minyak cengkeh dan jahe merah.