5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa kualitas *edible film* berdasarkan penetuan perlakuan terpilih diperoleh hasil terbaik dari segi analisis fisika dan kimia yaitu pada perlakuan suhu pengeringan 40°C selama 6 jam dengan nilai kadar air sebesar 16,35 %, nilai ketebalan sebesar 27,58 µm, nilai transmisi uap air sebesar 3,61 g/m^2.h, nilai *tensile strength* sebesar 6,71 N/cm^2, nilai *elongasi* sebesar 6,64 %, nilai viabilitas *L. acidophilus* sebesar 8.42 log cfu/g.

5.2 Saran

Pada penelitian ini disarankan agar pencampuran bahan pada saat proses pembuatan *edible film* lebih homogen sehingga penampakan dan tekstur dari *edible film* yang dihasilkan lebih baik.