

## VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian mengenai karakteristik edible film kitosan dengan penambahan minyak kelapa sebagai *plasticizer* maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Kitosan dan minyak kelapa sebagai *plasticizer* dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan *edible film* serta dapat memberikan pengaruh terhadap karakteristik *edible film* kitosan.
2. Penambahan minyak kelapa sebagai *plasticizer* sampai 1 ml pada film kitosan merupakan penambahan maksimum karena dapat meningkatkan kuat tarik dan persentase pemanjangan karena jika melebihi akan menurunkan nilai keduanya, sedangkan ketebalan dan laju transmisi uap air penambahan minyak masih dapat ditingkatkan untuk memenuhi standar yang ada.
3. Rata-rata hasil nilai karakteristik *edible film* kitosan yang dihasilkan yaitu ketebalan 0,58 – 120 mm, kuat tarik 8,02 – 11, 02 kgf/cm<sup>2</sup>, persentase pemanjangan 20,78 – 25,46 %, dan laju transmisi uap air 13,93 – 18,21 g/m<sup>2</sup>/hari

### 6.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan agar dilakukan penambahan zat lain untuk memperbaiki sifat mekanik film, serta peneliti diharapkan melakukan pengujian lanjut sifat *barrier properties* seperti nilai laju transmisi oksigen dan karbondioksida, serta nilai laju transmisi ultraviolet .