

## BAB V

### SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan temuan dan pembahasan yang telah dipaparkan, maka diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. EBSB mengandung antosianin yang mampu menunjukkan perubahan warna pada kondisi pH yang berbeda sehingga berpotensi menjadi indikator perubahan pH dalam film.
2. Film berbasis TBH dan EBSB berpotensi sebagai film indikator karena keberadaan EBSB membuat film mampu menunjukkan perubahan warna pada kondisi pH yang berbeda.
3. Film indikator berbasis TBH dan 4% EBSB merupakan komposisi optimum film yang efektif sebagai indikator kerusakan daging ayam karena mampu berubah warna dari merah muda menjadi ungu saat mulai rusaknya daging ayam yang ditandai dengan perubahan pH daging dari sekitar 5,8 menjadi lebih dari 6, baik saat penyimpanan pada suhu ruang ( $\pm 25$  °C) maupun suhu pendingin ( $\pm 4$  °C).
4. Film indikator berbasis TBH dan 4% EBSB memiliki karakteristik film dengan ketebalan 0,142 mm, kelarutan 20,65%, *swelling* 176,50%, kekuatan tarik 1,33 MPa, elongasi 5,15%, dan tingkat pelepasan EBSB yang stabil mulai jam ke-8.

#### 5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan implikasi yang diperoleh pada penelitian ini, penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk melakukan uji kinerja film indikator berbasis tepung biji hanjeli (*Coix lacryma-jobi*) dan ekstrak buah senduduk bulu (*Clidemia hirta*) terhadap makanan lain.