

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan dibahas mengenai simpulan dan rekomendasi atau saran penelitian yang perlu dilakukan lebih lanjut.

6.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh beberapa simpulan antara lain sebagai berikut.

1. Karakteristik *edible film* meliputi warna serta opasitas dan transmitansi cahaya terbaik ditemukan pada varian E. Rasio pembengkakan, sudut kontak air, permeabilitas uap air dan oksigen, stabilitas termal terbaik ditunjukkan oleh varian A. Kelarutan terbaik ditunjukkan oleh varian C.
2. Tomat ceri yang dilapisi larutan *edible film* varian C (50% protein LCT + 50% ISP) memiliki ketahanan terbaik ditinjau dari susut bobot dan perubahan warna terendah seiring dengan lama penyimpanan.

6.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini, beberapa hal yang sebaiknya perlu dipertimbangkan lebih lanjut yaitu sebagai berikut.

1. Penggunaan sumber LCT yang memiliki karakteristik warna tidak terlalu kuning agar tidak mempengaruhi warna *edible film* yang terbentuk, selain itu perlu dipertimbangkan pula penggunaan LCT dengan kandungan protein lebih tinggi.
2. Salah satu proses pengawetan tomat ceri dilakukan melalui pelapisan dengan larutan *edible film* dan baru diamati perubahannya ditinjau dari susut bobot serta perubahan warna. Perlu dilakukan analisis lainnya seperti pH, kekerasan tekstur, total gula, asam tertitrasi, laju respirasi, dan analisis sensori.
3. Pengembangan *smart packaging* yang dapat mendekripsi kualitas produk makanan menggunakan *edible film* berbasis protein LCT.