

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Tanaman talas liar yang digunakan sebagai bahan baku dalam penelitian ini termasuk ke dalam spesies *Colocasia esculenta*.
2. Metode yang digunakan untuk mengurangi kadar kalsium oksalat dalam umbi talas liar bagian *central* adalah teknik perendaman pada suhu 60°C, konsentrasi NaHCO<sub>3</sub> 2% dan waktu perendaman 40 menit.
3. Metode yang digunakan untuk mensintesis *edible film* berbasis hidrokoloid dari pati bagian *central* umbi talas liar Indonesia yaitu mencampurkan hidrokoloid talas, gum arab, garam, gula dan sorbitol dengan perbandingan 5: 1: 0,03: 0,1: 0,1.
4. Hasil karakterisasi *edible film* berbasis hidrokoloid dari pati bagian *central* umbi talas liar Indonesia, memiliki nilai ketebalan 0,275 mm, nilai maksimum kelarutan dalam air sebesar 7,3% selama waktu perendaman 24 jam. Hasil analisis FTIR mendeskripsikan bahwa *edible film* hidrokoloid talas memiliki gugus fungsi hidroksil, dan hasil analisis SEM menunjukkan bahwa pori-pori permukaan *edible film* pati tapioka lebih kecil dari *edible film* hidrokoloid talas.

#### 5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai :

1. Metode isolasi pati dari umbi talas untuk meningkatkan persentase randemen.
2. Penambahan komponen senyawa penyusun lainnya (seperti *wax*, antibakteri, asam askorbat dan gliserol) yang dapat meningkatkan kualitas hidrokoloid talas sebagai *edible film*.