

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pembuatan film berbasis pektin dan betalain dilakukan dengan melarutkan 3 gram pektin, 1,5 gram gliserol sebagai dan betalain-antosianin dengan perbandingan 2:2 sebagai pigmen alami. Larutan film dicetak dan keringkan hingga membentuk lembaran.
2. *Food Edible Smart Packaging* (FESPack) yang dibuat pada penelitian ini efektif digunakan sebagai indikator kesegaran pada daging ayam yang ditandai dengan perubahan warna dari merah muda menjadi hijau sesuai dengan perubahan pH daging ayam dari 6,29 menjadi 7,90.

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan temuan dari simpulan di atas, terdapat rekomendasi untuk penelitian selanjutnya, diantaranya:

1. Memerhatikan dan mengatur cahaya, jarak dan sudut pengambilan gambar diperhatikan agar menghasilkan dokumentasi yang baik.
2. Mengkaji lebih lanjut mengenai proses dan formula dalam pembuatan film berbasis pektin. Metode ekstraksi pektin juga perlu dikaji kembali agar mendapatkan hasil yang optimum.
3. Melakukan uji anti-bakteri dan uji sifat mekanik pada film.