

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Edible film dengan perlakuan penambahan pati ganyong 4% dan gliserol minyak jelantah 2% telah memenuhi standar JIS (*Japanese Industrial Standart*).

2. Kesimpulan Khusus

- a. Gliserol hasil asidifikasi dan adsorpsi dengan parameter uji kadar air (1,43% bb), kadar abu (6,39% bk), warna (jernih kekuningan), dan kadar gliserol (91,81% bb) sudah memenuhi standar yang ditetapkan SNI 06-1564-1995.
- b. Penambahan pati ganyong dan gliserol minyak jelantah berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik dan mekanik *edible film* yaitu ketebalan, kuat tarik, persen pemanjangan dan laju transmisi uap air.
- c. Karakteristik fisik dan mekanik *edible film* terbaik diperoleh dengan perlakuan penambahan pati ganyong 4% dan gliserol minyak jelantah 2% dengan nilai ketebalan 0,12 mm, kuat tarik 0,56 N/mm², persen pemanjangan 30,93% dan laju transmisi uap air 5,10 g/m²/hari.

B. Saran

1. Perlu dilakukan analisa pendahuluan terhadap bahan baku minyak jelantah.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut aplikasi *edible film* sebagai kemasan pangan dan efektivitasnya terhadap umur simpan serta pengaruh konsumsi gliserol dari minyak jelantah terhadap kesehatan.