

## H. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

Penambahan lilin lebah atau lilin karnauba pada *edible film* pati biji alpukat menghasilkan ketebalan yang memenuhi standar JIS, namun daya tarik, elongasi, dan laju perpindahan uap air belum memenuhi standar JIS.

#### 2. Kesimpulan khusus

2.1 Interaksi perlakuan jenis lilin dan konsentrasi berpengaruh nyata pada nilai daya tarik, pemanjangan, dan daya serap air, sedangkan perlakuan konsentrasi lilin berpengaruh pada nilai ketebalan dan WVTR.

2.2 Perlakuan terpilih yang paling mendekati standar JIS yaitu perlakuan L1K2 (lilin lebah 0,5%) yang tidak berbeda nyata dengan kontrol (tanpa penambahan lilin) dengan nilai ketebalan 0,24mm; daya tarik 0,54MPa; pemanjangan 9,05%; WVTR 20,12g/m<sup>2</sup>/jam; dan daya serap air 9,62%.

### B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian mengenai jenis dan konsentrasi *plasticizer* yang tepat agar menghasilkan *edible film* yang memenuhi syarat *Japan Industrial Standar (JIS)*.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara ekstraksi pati biji alpukat agar menghasilkan pati yang berwarna putih
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai konsentrasi lilin yang lebih rendah agar menghasilkan ketebalan yang lebih tipis