**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai :(1) Kesimpulan dan (2) Saran.

* 1. **Kesimpulan**

Penelitian tugas akhir mengenai pembuatan *edible film* buah kolang-kaling yang dipengaruhi jenis lilin lebah terhadap karakteristik *edible film*, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa CMC terpilih yaitu 1 %
2. Jenis bahan penstabil berpengaruh terhadap warna, kenampakan, tekstur dan kadar air.
3. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sampe terpilih dari kadar air yaitu V1(Lilin Lebah Kuning), untuk sampel terpilih dari organoleptik yaitu V3(Lilin Lebah *Absolute*) dan untuk sampel terpilih dari kadar air dan organoleptik yaitu V3(Lilin Lebah *Absolute*)
4. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa sampel terbaik edible film kolang-kaling berdasarkan uji skoring untuk seluruh respon indrawi dan kimia adalah sampel V3(jenis lilin lebah absolute) dengan nilai rata-rata tekstur 4,50, kenampakan 4,84, warna 5,97 dan kadar air 20,68%.
5. Berdasarkan hasil analisis mekanik sampel terpilih V2 memiliki nilai kuat tarik 22,749 MPa, dan persen elongasi sebesar 19,955%, V3 memiliki nilai kuat tarik 14,262 MPa, dan persen elongasi sebesar 11,246%.
	1. **Saran**
6. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa sampel terpilih dari kadar air yaitu sampel V1 dengan perlakuan konsentrasi jenis lilin lebah kuning 13,38 %, sampel terpilih dari organoleptik yaitu sampel V2 dengan perlakuan konsentrasi jenis lilin lebah putih dan sampel V3 dengan perlakuan konsentrasi jenis lilin lebah *absolute* denganskor sebesar11 dan sampel terpilih dari kadar air dan organoleptik yaitu sampel V3 dengan perlakuan konsentrasi jenis lilin lebah putih dengan skor sebesar 16. Sampel terpilih kemudian dilakukan uji kuat tarik, uji elongasi, dan uji laju transmisi uap air.