**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Konsentrasi penstabil CMC berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar pati, tekstur, dan warna *edible packaging* pati sorgum namun tidak berpengaruh nyata terhadap kenampakan, kecepatan larut serta ketebalan *edible packaging*.
2. Konsentrasi gliserol berpengaruh nyata terhadap kadar pati dan tekstur *edible packaging* pati sorgum namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kenampakan, warna, kecepatan larut serta ketebalan *edible packaging*.
3. Interaksi antara konsentrasi penstabil CMC dan konsentrasi gliserol berpengaruh nyata terhadap kadar pati dan tekstur *edible packaging* pati sorgum namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kenampakan, warna, kecepatan larut serta ketebalan *edible packaging*.
4. Perlakuan terpilih dari penelitian utama adalah *edible packaging* dengan formulasi pati sorgum 2% dengan penambahan CMC 2% dan gliserol 1% dengan nilai kuat tarik 1,7272 MPa dan persen elongasi 93,504% serta laju transmisi uap air sebesar 616,226 g/m2/24h.

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan, saran-saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Disarankan dilakukan pengkajian lanjutan mengenai pemilihan jenis sorgum yang akan digunakan karena dapat mempengaruhi warna dari *edible packaging* yang dihasilkan.
2. Perlu dilakukan proses penghilangan gelembung udara atau gas pada saat *edible packaging* sebelum dicetak yang dapat memperbaiki porositas *edible packaging* dapat dilakukan dengam menggunakan *vacuum evaporator*.
3. Sebaiknya dilakukan pembuatan *edible packaging* dengan bahan penstabil dan *plastisizer* lain agar dapat mengemas produk cair.
4. Sebaiknya dilakukan pengujian transmisi gas seperti O2 dan CO2 untuk mengetahui ketahanan *edible packaging* dari transmisi gas serta dilakukan analisis permeabilitasnya.
5. Perlu dilakukan pengkajian lanjutan untuk mengemas produk cair dan daya tahan atau umur simpan untuk produk yang dikemasnya.