UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan dalam penelitian ini dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Proses dan hasil penelitian layak dijadikan sebagai bahan ajar kimia SMA pada materi polimer dalam bentuk poster dengan presentase keidealan sebesar 88% kategori sangat valid.
2. Karakteristik fisik *edible film* dilihat dari uji transmisi uap air telah memenuhi standar JIS 1975 yaitu pada *edible film* dengan penambahan ekstrak daun sirsak 0,5 g, 1 g, dan 2 g dengan nilai berturut-turut 8,50 g/m^2.24 jam, 6,80 g/m^2.24 jam, dan 1,70 g/m^2.24 jam.
3. Karakteristik kimia *edible film* terdiri dari 2 yaitu uji kadar air dan uji antioksidan. Pada uji kadar air *edible film* yang telah memenuhi standar SNI yaitu *edible film* dengan penambahan ekstrak daun sirsak 0,5 g, 1 g, dan 2 g. Sedangkan pada uji antioksidan nilai IC_{50} yang menunjukkan aktivitas antioksidan tertinggi pada *edible film* dengan penambahan ekstrak daun sirsak 2 g yaitu 1,5875 mg/mL, semakin kecil nilai IC_{50} semakin tinggi aktivitas antioksidan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang implementasi bahan ajar hasil dan proses penelitian pembuatan *edible film* dari pati biji durian (*Durio zibethinus*) dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

muricata L.) di sekolah untuk mengetahui keberhasilan siswa dalam mencapai tujuan pembelajaran.

2. Saran dari peneliti yaitu perlu ditambahkan suatu zat yang berfungsi sebagai pengental untuk mempercepat terjadinya proses gelatinisasi pada *edible film* dari pati biji durian dengan penambahan ekstrak daun sirsak.
3. Pada penelitian selanjutnya perlu ditambahkan suatu zat yang mampu menyerap warna pada *edible film* sehingga warna pada *edible film* lebih transparan dan menarik apabila *edible film* digunakan sebagai pengemas makanan.
4. Jika ingin menambahkan ekstrak ke dalam *edible film*, sebaiknya dilakukan uji aktifitas antioksidan terhadap ekstrak kentalnya terlebih dahulu untuk mengetahui seberapa banyak ekstrak yang dapat ditambahkan ke dalam *edible film* sehingga ekstrak yang digunakan tidak mubazir.