

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi 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. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari hasil penelitian ini, yaitu:

1. Karakteristik fisik pada *edible film* berbahan pati sukun dengan penambahan ekstrak kulit jeruk dilihat dari uji laju transmisi uap air, semakin banyak penambahan ekstrak kulit jeruk maka nilai laju transmisi uap air pada *edible film* semakin menurun. Dan yang telah memenuhi standar JIS 1975 yaitu pada *edible film* dari pati sukun dengan penambahan ekstrak kulit jeruk 4 g dan 6 g yaitu 8,4926 g/m².24 jam dan 5,0955 g/m².24 jam.
2. Karakteristik kimia pada *edible film* berbahan pati sukun dengan penambahan ekstrak kulit jeruk dilihat dari uji kadar air dan aktivitas antioksidan, semakin banyak penambahan ekstrak kulit jeruk maka *edible film* mengalami peningkatan kadar air dan peningkatan aktivitas antioksidan. Pada uji kadar air *edible film* dari pati sukun tanpa penambahan ekstrak kulit jeruk dan *edible film* dari pati sukun dengan penambahan ekstrak kulit jeruk 2g, 4g dan 6g telah memenuhi standar SNI dengan nilai berturut-turut 16,33%, 17%, 18% dan 18,67%. Sedangkan pada uji aktivitas antioksidan *edible film* yang memiliki aktivitas antioksidan tertinggi adalah pada *edible film* dari pati sukun dengan penambahan ekstrak kulit jeruk 6g dengan nilai IC₅₀ adalah 4,1118 mg/mL.

Hak Cipta Diindungi 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.

3. Dari angket yang telah diisi oleh guru sebagai penilaian terhadap kelayakan produk penelitian pembuatan *edible film* dari pati sukun dengan penambahan ekstrak kulit jeruk sebagai sumber belajar dalam materi polimer didapatkan persentase 83,33% yang dikategorikan sangat baik dijadikan sebagai sumber belajar dalam materi polimer.

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya, sebaiknya dilakukan variasi konsentrasi pati sukun dan gliserol untuk mendapatkan *edible film* yang memiliki karakteristik yang lebih baik, dan dilakukan pengukuran atau penimbangan dan perhitungan yang akurat pada prosedur penelitian untuk memperoleh hasil yang lebih baik.