

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Peningkatan konsentrasi CMC dapat meningkatkan sifat fisik *edible film*. CMC konsentrasi 1,5% mampu meningkatkan sifat fisik edible film dengan meminimalisir laju transmisi uap air dan meningkatkan kuat tarik dan persen pemanjangan.
2. Penambahan minyak atsiri daun sirih 0,2% dapat memperbaiki sifat fisik *edible film* dengan meminimalisir laju transmisi uap air dan meningkatkan kuat tarik dan persen pemanjangan.
3. Penambahan minyak atsiri belum dapat menghambat *browning* pada *fresh-cut* apel.
4. Penambahan minyak atsiri lemon 3% yang dikombinasikan dengan CMC dapat menghambat pertumbuhan mikroba pada *fresh-cut* apel.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai bahan tambahan berupa senyawa yang bersifat hidrofobik seperti lipid karena sifatnya yang baik dalam menahan uap air