

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Perbandingan maizena dan protein *whey*, persentase selulosa tongkol jagung, dan interaksi keduanya memberikan pengaruh yang sama terhadap ketebalan, WVTR, dan kelarutan. Ketebalan *edible film* yang dihasilkan yaitu 0,13–0,145 mm, nilai WVTR berkisar 3,52–4,94 g/m<sup>2</sup>/jam, dan nilai kelarutan berkisar antara 39–47,63%.
2. *Edible film* mampu menghambat peningkatan berat, kadar FFA, serta perubahan warna bubuk minuman cokelat instan secara nyata selama penyimpanan dibandingkan dengan tanpa kemasan *edible film*, tetapi memberikan pengaruh yang sama terhadap kadar air dibandingkan dengan tanpa kemasan *edible film*. *Edible film* juga meningkatkan karakteristik sensori minuman cokelat instan dengan pengemas *edible film* dengan perbandingan maizena : protein *whey* 1:1 dan 3:1 dengan selulosa 5% cenderung lebih disukai panelis dibandingkan dengan tanpa kemasan *edible film*.

### B. Saran

Perlu dilakukan uji sensori lanjutan untuk mengevaluasi stabilitas mutu hedonik dan tingkat kesukaan panelis secara menyeluruh selama penyimpanan, agar perubahan pada minuman cokelat instan bubuk dengan kemasan *edible film* dapat ditentukan secara akurat.