

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Formulasi perbandingan tepung tapioka dan tepung beras menir 8:2 menghasilkan gelatin *paper* yang paling diterima oleh panelis.
- Gelatin *paper* dengan perbandingan tepung tapioka dan tepung beras menir 8:2 memiliki karakteristik yang paling mendekati *rice paper* komersial (kontrol) yaitu warna yang transparan, tekstur yang tidak terlalu lengket, kadar air yang tinggi, ketebalan yang tipis, kekuatan tarik rendah, dan elastisitas tinggi.
- Formulasi perbandingan tepung tapioka dan tepung beras menir berpengaruh pada kadar air, waktu rehidrasi, warna, kekuatan tarik, dan elastisitas pada gelatin *paper* yang dihasilkan.
- Semakin banyak kandungan tepung tapioka pada gelatin *paper* akan membuat gelatin *paper* memiliki karakteristik yang lebih tipis, waktu rehidrasi yang lebih lama, kekuatan tarik yang lemah, warna yang kurang transparan, dan elastisitas yang kuat.

6.2. Saran

- Dilakukannya penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan *gelatin paper* dengan warna yang lebih transparan dan dapat direhidrasi menggunakan air bersuhu ruang.
- Menciptakan lebih banyak inovasi penggunaan *rice paper* supaya *rice paper* dan *gelatin paper* lebih dikenal oleh masyarakat luas dan lebih banyak digunakan.