

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Potensi kayu manis sebagai antioksidan dan antimikroba dapat diaplikasikan pada bahan kemasan aktif yang dipadukan dengan *edible film* dari pati tapioka. Komponen *cinnamaldehyde* dan *eugenol* memiliki aktivitas antimikroba yang dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme *Staphylococcus*, *Candida*, *Aspergillus*, dan *Penicillium*. Mikroorganisme tersebut merupakan penyebab kerusakan mutu pada produk jenang dengan kadar air rendah dan kadar gula tinggi. Penambahan ekstrak kayu manis sebagai pengawet alami pada larutan *edible coating* berbasis pati tapioka dapat menjadi alternatif kemasan yang alami, *biodegradable*, dan aman bagi kesehatan konsumen.

Saran

Suatu harapan yang besar bagi kami adalah adanya penelitian untuk membuktikan topik yang kami angkat, khususnya dalam menentukan konsentrasi ekstrak kayu manis yang tepat serta meningkatkan efektivitas komponen *cinnamaldehyde* dan *eugenol* dalam pengawetan produk pangan.