

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dijelaskan di atas, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil pengujian organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur pada setiap formula memiliki warna coklat muda hingga coklat kehijauan, berbau khas kencur dan tekstur berupa serbuk halus kecuali pada formula 0 dan formula 4 yang memiliki tesktur serbuk tidak halus.
2. Hasil pengujian kadar air pada semua formula memenuhi persyaratan pada literature yakni 1-5%
3. Hasil pengujian pH sediaan serbuk *effervescent* dengan kristal gula rimpang kencur telah memenuhi syarat sesuai literatur dimana pH berkisar antara 4-7.
4. Hasil pengujian waktu larut semua formula telah memenuhi persyaratan sesuai literatur dimana waktu larut sediaan serbuk *effervescent* adalah kurang dari 5 menit pada suhu 15-25°C.
5. Hasil pengujian uji stabilitas pada formula 0 dan formula 1 mengalami perubahan warna yakni menjadi kehijauan-hijau sedangkan pada formula 2,3 dan 4 mengalami perubahan warna menjadi coklat muda-cokelat. Untuk aroma, rasa dan pH sediaan akhir tiap formula tidak mengalami perubahan. sediaan serbuk *effervescent* dengan kristal gula rimpang kencur dikatakan stabil.
6. Dari hasil yang di dapatkan dari semua formula didapati memenuhi persyaratan uji yakni organoleptik, kadar air, pH, waktu larut dan uji stabilitas.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan agar.

1. Disarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan pembuatan sediaan serbuk *effervescent* dengan suhu dan teknik metode yang sesuai dengan bahan aktif agar mendapat sediaan yang lebih tahan lama dalam proses penyimpanan.
2. Disarankan untuk peneliti selanjutnya menggunakan bahan kemasan yang lebih kedap udara agar dapat disimpan lebih lama dan tidak mengalami perubahan fisik.