

BAB VI. KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Dari ketiga formula tersebut memenuhi persyaratan fisik sediaan granul *effervescent* dengan karakteristik yang diuji adalah uji organoleptik yaitu berbentuk granul, berwarna coklat, berbau khas temu dan memiliki rasa pahit, uji *Loss On Drying* ($\leq 5\%$), laju alir (4-10 g/detik), kompresibilitas ($\leq 10\%$), waktu larut (≤ 5 menit) dan tinggi buih (6-7 cm).
2. Pada pengujian aktivitas antioksidan secara kuantitatif didapatkan nilai IC_{50} pada ekstrak temu putih sebesar 53,04 $\mu\text{g/mL}$, sedangkan pada granul *effervescent* formula III sebesar 62,37 $\mu\text{g/mL}$ termasuk kedalam IC_{50} kuat dan didukung hasil KLT yang menunjukkan bahwa antioksidannya aktif.

6.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan disarankan untuk :

1. Pengujian stabilitas fisik sediaan granul *effervescent* guna mengetahui kestabilan pada sediaan
2. Pengujian *wetting time* pada sediaan granul *effervescent*
3. Peningkatan konsentrasi sumber basa untuk meningkatkan pH, serta peningkatan konsentrasi pemanis guna memperbaiki rasa pahit yang ditimbulkan dari ekstrak pada sediaan granul *effervescent*.