

## **BAB VI. SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan laporan akhir yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa Pati dengan modifikasi enzimatik dengan beberapa bakteri tertentu menghasilkan pati yang mana pati-pati tersebut bisa dijadikan basis gel dengan alasan pati bersifat hidrokoloid yang dapat digunakan sebagai pembentuk gel dan pembentuk film. Sifat hidrokoloid pada pati disebabkan adanya kandungan amilosa dalam pati. Pati ganyong dengan amilosa 38%, pati talas 28%, pati singkong 24%, pati gandum 25%, sedangkan pati beras memiliki amilosa yang rendah 2% dari sini dapat disimpulkan dari semua pati hanya pati ganyong, talas, singkong dan gandum yang kemungkinan bisa dijadikan basis gel dan perlu dilakukan lagi penelitian lebih lanjut.

Dari hasil penelusuran pustaka mengenai basis gel, pada konsentrasi yang sesuai basis gel dapat membentuk sediaan gel yang memenuhi syarat. Basis yang dilakukan evaluasi yaitu basis Carbopol, HPMC dan CMC-Na Penggunaan basis gel secara tunggal memiliki beberapa kekurangan sehingga perlu dilakukan penggunaan basis gel secara kombinasi untuk menghasilkan gel dengan sifat fisik yang lebih baik daripada penggunaan tunggal.