

BAB VI. SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan analisis statistik dan pembahasan yang telah dilakukan pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

Kelima formula dan basis pada emulgel minyak pegagan memiliki sifat fisik yang baik pada pemeriksaan organoleptis, homogenitas, pH, daya sebar dan stabilitas namun terjadi pemisahan fase pada organoleptis sediaan formula 4 dan 5. Selanjutnya terdapat perubahan pada pH dan viskositas selama penyimpanan tetapi masih masuk rentang emulgel yang baik. Kelima formula dan basis memiliki kemampuan daya hambat bakteri, tetapi tidak lebih baik dibandingkan dengan gel klindamisin sebagai kontrol positifnya F5 memiliki daya hambat paling besar diantara formula lainnya dengan diameter hambat 15.11 ± 0.11 untuk bakteri *S.aureus* dan untuk F5 yang diuji ke bakteri *e.coli* memiliki diameter hambat 13.29 ± 0.19 termasuk kategori daya hambat kuat. Dapat disimpulkan formula yang terbaik adalah F3 karena tidak terjadi pemisahan fase atau perubahan bentuk selama penyimpanan dan memiliki daya hambat 13.25 ± 0.19 dengan kategori daya hambat kuat.

6.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian ini tentang formulasi emulgel minyak pegagan yang berkasiat sebagai antibakteri, maka disarankan bila selanjutnya akan dilakukan penelitian selanjutnya : Melakukan uji sediaan emulgel dari minyak pegagan dengan metodelainnya dan untuk melakukan uji aktivitas lainnya yang terdapat dalam kandungan minyak pegagan.