

BAB VI. SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Pengaruh suhu pemanasan diatas 40°C dapat mempengaruhi stabilitas warna betasianin dari ekstrak buah bit merah terlihat dari perubahan warna dan juga persen degradasi yang semakin besar akibat pemanasan pada suhu tinggi.
2. Kombinasi ekstrak buah bit merah (*Beta vulgaris L.*) dan minyak buah alpukat (avocado oil) dapat diformulasikan menjadi sediaan *lipbalm* dengan mutu fisik yang baik.
3. Formulasi *lipbalm* kombinasi ekstrak buah bit merah dan minyak buah alpukat memiliki stabilitas fisik yang baik selama masa penyimpanan 28 hari pada suhu ruang. Pada uji *cycling test* sediaan tidak stabil pada uji organoleptis karena mengalami perubahan warna di siklus 5 dan 6. Berdasarkan parameter evaluasi uji organoleptik, uji homogenitas, uji pH, uji daya sebar, uji daya lekat, uji kadar air dan uji kekerasan dapat disimpulkan bahwa formula 4 merupakan formula yang paling baik karena hasil evaluasi mendekati sediaan di pasaran.

6.2 Saran

Dari hasil penelitian ini disarankan untuk melakukan pengujian stabilitas warna betasianin terhadap pengaruh pH, oksigen dan cahaya matahari serta menghitung kadar betasianin nya dan perlu adanya penelitian untuk memperpanjang ketahanan warna ekstrak bit merah yang mengandung betasianin pada sediaan *lipbalm*.