

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Metode ekstraksi yang paling sesuai untuk menghasilkan ekstrak bawang putih yaitu dengan ekstraksi cara dingin atau dengan ekstraksi cair-cair.
2. Penggunaan jenis *gelling agent* sangat berpengaruh terhadap stabilitas gel ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L)
3. Formulasi sediaan gel dengan stabilitas fisik yang baik dan memiliki nilai hambatan dengan konsentrasi ekstrak sebesar 1% -20%

#### **B. Saran**

Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut tentang formulasi ekstrak bawang putih dengan uji stabilitas fisik yang lengkap beserta uji antimikroba formulasi sediaan gel ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L) selama/setelah penyimpanan.