

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan dari penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan, bahwa :

1. Emulsi minyak biji labu kuning Formula A (kombinasi emulgator tween 80, lecitin, xanthan gum) dan Formula B (kombinasi emulgator tween 80, sorbitol dan xanthan gum) tetap stabil dan memenuhi syarat mutu fisik kecuali ukuran partikelnya.
2. Formula B dengan kombinasi emulgator tween 80, sorbitol dan xantan gum merupakan formula paling baik.

B. Saran

Berdasarkan simpulan dari penelitian ini, maka perlu dilakukan pengujian stabilitas kinetika formulasi minyak biji labu kuning sehingga dapat ditentukan juga lama waktu simpan (kadaluarsa) emulsi minyak biji labu kuning.