

## **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.