

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil uji mutu fisik dan uji antioksidan pada sediaan *gummy candy* sari temulawak yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Konsentrasi gelatin berpengaruh terhadap uji mutu fisik sediaan *gummy candy* sari temulawak meliputi pH, keseragaman bobot, kekenyalan, tetapi tidak berpengaruh pada organoleptis sediaan.
2. Suhu penyimpanan berpengaruh terhadap stabilitas sediaan *gummy candy* temulawak meliputi organoleptis, keseragaman bobot, pH dan kekenyalan.
3. Konsentrasi gelatin berpengaruh terhadap nilai IC_{50} aktivitas antioksidan sediaan *gummy candy* sari temulawak dengan nilai formula 1 IC_{50} (136,66±4,27 ppm), formula 2 (112,83±0,26 ppm) dan formula 3 (97,03±1,68 ppm).

B. Saran

Pada penelitian selanjutnya, perlu di lakukan reformulasi supaya dihasilkan sediaan yang lebih stabil dan pada uji mutu fisik dilakukan penambahkan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan pada konsumen guna mendapat kriteria *sediaan gummy candy* yang diterima oleh responden. Pada sediaan *gummy candy* perlu ditambahkan pengemasan agar diperoleh stabilitas penyimpanan yang lebih baik.