

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil evaluasi mutu fisik sediaan emulgel pada evaluasi organoleptis sediaan emulgel F1, F2, dan F3 berturut-turut yaitu bau aromatik lemah, sedang, dan kuat, warna sediaan cream muda, cream tua, dan coklat, serta rasa saat diaplikasikan pada kulit yang lembut. Sediaan emulgel pada semua formula menghasilkan sediaan yang homogen, tipe emulsi O/W, nilai pH 6,12-6,24, daya lekat > 1 detik, dan viskositas 2.584 – 3.562 cps sedangkan pada daya sebar tidak memenuhi syarat yaitu 3,43-3,83 cm karena diameter daya sebar yang diperoleh kurang dari 5 cm.
2. Berdasarkan hasil pengujian aktivitas antioksidan serbuk sari jahe merah, F1, F2, dan F3 berturut-turut dihasilkan nilai IC<sub>50</sub> sebesar 14,09±3,11 ppm; 35,08±1,34 ppm; 32,91±1,32 ppm; dan 26,53±2,32 ppm.
3. Berdasarkan analisis statistik konsentrasi serbuk sari jahe merah berpengaruh terhadap organoleptis, daya sebar, dan nilai IC<sub>50</sub>, tetapi konsentrasi serbuk sari jahe merah tidak berpengaruh terhadap pH, homogenitas, tipe emulsi, daya lekat, dan viskositas.

#### **B. Saran**

Bagi penelitian selanjutnya diharapkan dapat menambahkan bahan tambahan seperti maltodekstrin pada proses *freeze dry* serta menggunakan

*Software Design Expert* dalam menentukan optimasi formula emulgel kemudian dapat dilakukan uji sentrifugasi, uji stabilitas serta uji iritasi pada hewan uji.