

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa sediaan nanoemulsi ekstrak buah parijoto sebagai berikut:

1. Komposisi surfaktan dan kosurfaktan pada formula optimum tween 80 sebesar 20% dan PEG 400 11%.
2. Formula optimum sediaan nanoemulsi ekstrak buah parijoto penyimpanannya stabil dalam suhu ruang dibandingkan dengan suhu kulkas maupun *Freeze – Thaw cycle* karena tidak terjadi pemisahan fase, perubahan organoleptis, tidak terjadi perubahan pH, viskositas, %transmittan, ukuran nanoemulsi dan pDI yang signifikan, serta memiliki ukuran partikel nano. Pada suhu kulkas (4°C) tidak stabil, karena terdapat perbedaan yang signifikan. Pada *Freeze – Thaw cycle* menunjukkan adanya kenaikan pada uji pH, viskositas, %transmittan, ukuran nanoemulsi dan pDI.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan uji zeta potensial untuk mengkarakterisasi sifat muatan permukaan nanoemulsi yang berkaitan untuk menentukan kecenderungan agregasi.
2. Perlu adanya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang uji aktivitas sediaan nanoemulsi secara *in vitro*