

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Kadar lembab granul *effervescent* kisaran 3,36–5,82. Waktu alir Granul *Effervescent* kisaran 4,02-4,69. Nilai sudut diam granul berkisar antara 20,53-25,38<sup>0</sup>. Nilai indeks kompresibilitas kisaran 15,49-17,04. Ketinggian Buih granul *effervescent* kisaran 3,97-5,83. pH granul *effervescent* kisaran 5,40-6,13. Waktu larut granul *effervescent* kisaran 53,30-57,51. Nilai *acceptability* granul *effervescent* kisaran 3,05-3,5 untuk warna, nilai aroma kisaran 3–3,2. Dan nilai rasa berkisar antara 3–4,3. Berdasarkan hasil analisis statistic menunjukkan bahwa untuk uji sudut diam, waktu larut, pH, ketinggian buih, kompresibilitas, waktu alir, memiliki nilai sig > 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan bermakna terhadap formula yang digunakan. Hanya pada uji kadar lembab dan uji kesukaan rasa dan aroma yang memiliki nilai sig. 0,000 < 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang bermakna terhadap formula yang digunakan. Sedangkan untuk semua uji yang digunakan menyatakan bahwa sebelum dan sesudah stabilitas terhadap perbedaan bermakna terhadap semua uji yang digunakan karena nilai sig. < 0,05.

2. Formula optimal granul *effervescent* ekstrak daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap sifat fisik sediaan adalah pada formula III. Hal ini berdasarkan hasil evaluasi uji kadar lembab, uji waktu alir, uji kompresibilitas, uji ketinggian buih, pH, waktu larut, sudut diam, dan uji kesukaan yang dihasilkan lebih baik daripada formula I, II dan IV.

## 5.2 Saran

Saran yang diberikan peneliti terhadap penelitian lanjutan adalah perlu adanya penelitian lanjutan mengenai kandungan antioksidan pada formuladiatas.