

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Mikroemulsi minyak biji banggur dibuat dengan konsentrasi 5% dengan tipe mikroemulsi minyak dalam air (M/A) yang memiliki hasil karakteristik mikroemulsi berupa cairan berwarna bening kekuningan, bau khas, tidak mengalami pemisahan fase, dapat meluruskan cahaya, memiliki persen transmittan sebesar 95,8%, ukuran partikel 15,37nm dengan indeks polidispersitas 0,113 dan memiliki pH 6,02, dengan viskositas yaitu 320cps.
2. Formula yang optimal dari sembilan sediaan mikroemulsi gel minyak biji anggur sebelum dan sesudah *freeze-thaw* adalah formula A3 yang menggunakan *gelling agent* Viscolam MAC 10 dengan konsentrasi 9%. Karena formula A3 memiliki fisik dan stabilitas yang baik, pH sesuai dengan pH kulit dengan nilai 6,19, mempunyai daya sebar yang kecil dengan daya lekat dan viskositas yang stabil sebelum dan setelah pengujian *freeze-thaw*.

5.2 Saran

Berdasarkan keterbatasan dalam penelitian ini, disarankan untuk melakukan pengujian antioksidan dari hasil formula optimum yang didapat untuk membuktikan apakah sediaan memiliki efektifitas antioksidan yang baik. Selain itu hasil formula optimum juga dapat dilakukan uji penetrasi untuk melihat kemampuan sediaan dalam menembus membran kulit.