

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan Penelitian dalam pembuatan serbuk effervesen dapat disimpulkan :

1. Proses pembuatan serbuk effervesen memformulasikan 3 bentuk formula yang masing-masing mengandung bahan aktif dan bahan tambahan dengan bobot jumlah keseluruhan bahan 25 g dengan mengkombinasikan sukrosa yang berfungsi sebagai pemanis masing-masing mengandung 5,5% , 5%, dan 4,5%.
2. Pada pengujian kestabilan fisik, dimana F2 dan F3 adalah formulasi yang cukup baik dalam proses pembuatan serbuk effervesen belimbing manis. Dalam hal ini telah memenuhi persyaratan uji kestabilan fisik yang meliputi uji organoleptis, uji waktu larut, uji pH, dan uji kecepatan alir. Akan tetapi pada pengujian organoleptis terhadap rasa (kesukaan), ketiga formula tersebut tidak disukai oleh panelis karena memiliki rasa yang tidak enak dan sedikit asam.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis kandungan vitamin C didalam serbuk effervesen belimbing manis
2. Perlu dilakukan penelitian selanjutnya untuk memformulasikan serbuk belimbing manis dengan menggunakan pemanis alami yang memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi dan jenis pengaroma lainnya.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menjadikan serbuk belimbing manis ketahap pembuatan tablet effervesen.