

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Setelah melakukan penelitian, dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Ekstrak kulit buah delima putih dapat diolah menjadi tablet *effervescent* yang divariasikan dengan asam sitrat dan asam tartrat
2. Pada pengujian granul *effervescent* diperoleh bahwa variasi asam sitrat dan asam tartrat berpengaruh nyata terhadap sudut diam dan tidak berpengaruh nyata terhadap waktu alir dan indeks pengetapan. Pada pengujian tablet *effervescent* menunjukkan bahwa variasi asam sitrat dan asam tartrat berpengaruh nyata terhadap kekerasan tablet dan tidak berpengaruh nyata terhadap keseragaman bobot, kerapuhan, waktu larut, dan uji pH.
3. Formula III merupakan formula terbaik diantara formula I dan II

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan adalah diperlukan adanya penelitian lanjutan yang membahas tentang:

1. Optimasi dari variasi asam sitrat dan asam tartrat dengan konsentrasinya sehingga diketahui pada konsentrasi berapa variasi asam sitrat dan asam tartrat menghasilkan karakteristik fisik tablet yang optimum.
2. Uji antioksidan terhadap tablet *effervescent* untuk mengetahui kandungan antioksidan di dalam tablet tersebut.