

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Krim ekstrak biji lengkung dengan kombinasi emulgator alam yaitu PGA dan CMC Na menghasilkan krim yang kurang homogen dengan tipe krim a/m/a.
2. Krim ekstrak biji lengkung dengan kombinasi PGA dan CMC Na memiliki karakteristik yang tidak ideal, kecuali hasil uji organoleptis, pH, dan daya proteksi. Hal ini diduga disebabkan interaksi antar emulgator hidrokoloid, campuran eutektikum, dan konsistensi padat dari cera flava. Krim juga memiliki ketidakstabilan dalam penyimpanan selama proses *cycling* yang ditandai dengan tidak homogenya krim dan terjadinya pemisahan fase pada *centrifugal test*.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan modifikasi formula untuk mendapatkan krim yang homogen dan tidak mengalami pemisahan fase.
2. Perlu dilakukan modifikasi uji stabilitas dipercepat lainnya untuk mendapatkan krim dengan stabilitas yang baik.
3. Perlu dilakukan uji viskositas untuk dapat mengevaluasi parameter-parameter uji karakteristik dan stabilitas fisik krim.