

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Variasi konsentrasi sorbitol dan CMC-Na mempengaruhi sifat fisik sirup ekstrak temu mangga (*Curcuma mangga Val*). Peningkatan sorbitol meningkatkan rasa sirup, sedangkan peningkatan sorbitol dan CMC-Na meningkatkan pH, viskositas dan waktu tuang sirup.
2. Konsentrasi sorbitol 27,5% dan CMC-Na 1,125% menghasilkan sirup dengan rasa manis, warna oranye, konsistensi sedikit kental, aroma khas temu mangga, jernih, homogen, pH $4,83 \pm 0,05$, viskositas $2,30 \pm 0,10$, waktu tuang $2,58 \pm 0,06$, dan paling banyak disukai responden dengan skor sebesar 157.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji stabilitas terhadap formulasi sirup ekstrak temu mangga.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai formulasi ekstrak temu mangga dalam bentuk sediaan oral yaitu tablet dan kapsul.