

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Variasi konsentrasi ekstrak berpengaruh terhadap kriteria fisik *body butter* ekstrak buah mentimun (*Cucumis sativus L.*) yaitu semakin tinggi konsentrasi ekstrak yang ditambahkan akan menyebabkan pH dan daya sebar menurun, serta meningkatkan viskositas dan daya lekat.
2. Konsentrasi ekstrak buah mentimun 5% menghasilkan sifat fisik *body butter* ekstrak buah mentimun (*Cucumis sativus L.*) yang paling baik.

#### **B. SARAN**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait uji homogenitas *body butter* ekstrak buah mentimun (*Cucumis sativus L.*).
2. Perlu diperhatikan teknik pembuatan *body butter* dan stabilitas suhu serta pengadukan yang konstan pada saat dilakukan pencampuran fase minyak dan fase air dalam pembuatan *body butter* ekstrak buah mentimun (*Cucumis sativus L.*).

