

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Hasil evaluasi sediaan tablet *effervescent* tepung daging lidah buaya, yang dibuat dalam lima formula dengan jumlah *effervescent mix* yang berbeda, menunjukkan bahwa empat dari lima formula yang ada memenuhi syarat, hanya formula V yang tidak memenuhi syarat waktu larut tablet *effervescent* (< 5 menit).
2. Hasil uji statistik kesukaan dengan uji Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan tingkat kesukaan responden dari lima formula tablet *effervescent*.
3. Penilaian *crosstabulation* menunjukkan bahwa lima formula tablet *effervescent* yang dihasilkan secara umum disukai oleh responden.

B. SARAN

1. Penelitian tentang stabilitas terhadap masing-masing formula sediaan tablet *effervescent* lidah buaya perlu dilakukan mengingat bahan-bahan yang digunakan dalam formulasi bersifat higroskopis.

2. Penelitian mengenai formulasi tablet *effervescent* dapat dilakukan kembali dengan kombinasi tepung lidah buaya dengan ekstrak bahan herbal lain sebagai bahan berkhasiat.
3. Pada proses produksi tablet *effervescent* selanjutnya sebaiknya dikerjakan di ruang dengan kondisi kelembaban relatif (RH) yang lebih rendah ($\leq 25\%$) untuk menghasilkan sediaan *effervescent* yang lebih bagus dan stabil.