BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil optimasi menggunakan metode *Simplex Lattice Design*, formula optimum gel ekstrak biji kopi robusta dengan kombinasi gliserin : propilen glikol sebagai humektan diperoleh pada perbandingan 8,84 g : 1,16 g.
2. Perbedaan proporsi gliserin dan propilen glikol sebagai humektan dapat mempengaruhi karakteristik fisik gel ekstrak biji kopi robusta meliputi nilai pH, daya lekat, daya sebar dan viskositas. Kenaikan proporsi gliserin dapat menaikkan nilai pH, daya lekat, dan viskositas gel serta menurunkan daya sebarnya.
3. Formula optimum gel ekstrak biji kopi robusta memiliki nilai *Sun Protection Factor* (SPF) sebesar 32,03 dengan kategori proteksi ultra pada sinar UV B.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji iritasi pada hewan uji atau manusia dan uji stabilitas fisik penyimpanan sediaan gel ekstrak biji kopi robusta.

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA PEPUSTAKAAN