

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Hasil penelitian pati *Curcuma xantrorhiza* (temulawak) adalah pemerian serbuk warna kuning, rasa khas, agak pedas, dan pahit, bau khas aromatik, kadar air 2% memenuhi standar kadar air menurut SNI 01-6057-1999 yaitu maksimal 16 %, pH 6,9 telah memenuhi syarat literatur pH pati 4,5-7,0, kompresibilitas 31% menunjukkan sifat kompresibilitas yang buruk, uji sifat alir temulawak 0,0574 g/detik, kelarutan sukar larut dalam air dan larut etanol 95 %, pengembangan 1,8 ml, susut pengeringan 9,66% telah memenuhi standar susut pengeringan amilum menurut farmakope indonesia IV (1995) yaitu tidak lebih dari 15%.

Hasil penelitian pati *Curcuma domestica* (kunyit) adalah pemerian serbuk warna orange, rasa khas, agak pedas, hangat dan agak manis, bau khas aromatik, kadar air 9% memenuhi standar kadar air menurut SNI 01-6057-1999 yaitu maksimal 16 %, pH 6,5 telah memenuhi syarat literatur pH pati 4,5-7,0, kompresibilitas 30% menunjukkan sifat kompresibilitas yang buruk, uji sifat alir kunyit 0,0579 g/detik, kelarutan sukar larut dalam air dan larut etanol 95 %, pengembangan 2,0 ml, susut pengeringan 3,30% telah memenuhi standar susut pengeringan amilum menurut farmakope indonesia IV (1995) yaitu tidak lebih dari 15%.

5.2 Saran

Perlu melakukan penelitian baru untuk uji karakteristik fisik amilum dengan menggunakan bahan lain .