

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu pengeringan memberikan pengaruh berupa penurunan kandungan lembab, peningkatan kecepatan alir dan waktu larut. Sedangkan waktu pengeringan memberikan pengaruh berupa penurunan kandungan lembab dan waktu larut serta peningkatan kecepatan alir. Interaksi faktor suhu dan waktu pengeringan memberikan pengaruh berupa penurunan kandungan lembab dan waktu larut, dan meningkatkan kecepatan alir.
2. Suhu dan waktu pengeringan yang optimum untuk pengeringan granul *effervescent* ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) yaitu suhu 60°C dan waktu pengeringan 24 jam.

B. SARAN

1. Percobaan dengan suhu dan waktu pengeringan yang optimum disarankan untuk dikembangkan menjadi sediaan tablet *effervescent* dan dilakukan uji sifat fisik tablet.
2. Perlu dilakukan aktivitas antioksidan pada granul *effervescent* ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea L.*)