

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Produk *powder* dari ekstrak bunga kecombrang positif memiliki kandungan senyawa fenol, flavonoid, alkaloid, triterpenoid, tanin, dan saponin. Konsentrasi maltodekstrin yang optimal untuk pembuatan *powder* dari ekstrak bunga kecombrang adalah sebesar 5%.
2. Suhu pengeringan *freeze drying* yang optimal untuk pembuatan *powder* dari ekstrak bunga kecombrang adalah -80°C .
3. Optimasi dan validasi formula optimum pada proses pembuatan *powder* dari ekstrak bunga kecombrang dengan nilai *desirability* tertinggi 0,909 yaitu dengan menggunakan konsentrasi maltodekstrin 5% dan suhu pengeringan menggunakan *freeze drying* -80°C . Formula optimum tersebut menghasilkan respon aktual total fenol sebesar 2455,813 mg TAE/100g, total flavonoid sebesar 173,298 mg QE/ 100g dan kadar air sebesar 9,73%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan dan kondisi penyimpanan yang baik untuk *powder* bunga kecombrang.