

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah minyak wijen (*Oleum sesami*) dapat dibuat menjadi sediaan emulsi dengan emulgator PGA dan pengental CMC dengan konsentrasi 0,5%, 0,75% dan 1,0% dan memenuhi uji stabilitas emulsi yang meliputi viskositas dan uji pemisahan sentrifugasi. Perbandingan konsentrasi pengental yang berbeda akan memberikan hasil stabilitas emulsi minyak wijen yang berbeda pula. Konsentrasi CMC 1,0% memberikan hasil emulsi minyak wijen yang lebih kental dibandingkan dengan konsentrasi 0,5% dan 7,5%.

#### **B. SARAN**

Pertama, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan emulgator dan pengental jenis lain dalam pembuatan emulsi minyak wijen (*Oleum sesami*).

Kedua, perlu dilakukan uji farmakologinya untuk mengetahui efektifitas sediaan emulsi minyak wijen (*Oleum sesami*).

## DAFTAR PUSTAKA

- Anief, M. 1999. *Ilmu Meracik Obat Teori dan Praktek*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ansel, H.C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Formulasi*. Edisi IV. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Depkes. 1979. *Farmakope Indonesia*. Edisi III. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes. 1985. *Tanaman Obat Indonesia*. Edisi I. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes. 2001. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia I*. Jilid 2. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewi, S dan Nurdiana, H. 2006. “Pola Diet Minyak Wijen Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Pada Tikus Putih (*Rattus Novergicus*) Sebagai Upaya Mencegah Hiperkolesterolemia”. (<http://www.pdii.lipi.go.id/>, diakses 8 Desember 2012).
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kurniawan, D.W dan Saifullah, S.T.N. 2009. *Teknologi Sediaan Farmasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Lachman, L., Lieberman, H.A., Kanig, J.L. 1994. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*. Edisi III. Jakarta: Indonesia University Press.
- Netzer, C.T. 1994. *Kandungan Kolesterol dalam Makanan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Nugraha, L.S.A. 2012. “Pengaruh Kadar CMC Na Sebagai Bahan Pengental Terhadap Sifat Fisik Lotion Repelan Minyak Atsiri Akar Wangi (*Vetivera zizanioides (L) Nogh*)”. Semarang: Akademi Farmasi Theresiana
- Supriyanto, M.G. 1988. *Teknologi Pengolahan Minyak*. Yogyakarta: Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada.
- Syamsuni, H.A. 2006. *Ilmu Resep*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Tjay, T.H. dan Kirana, R. 2002. *Obat-obat Penting*. Edisi V. Jakarta: PT Gramedia. Hal: 3.

Voigt, R. 1995. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Edisi V. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

**L  
A  
M  
P  
I  
R  
A  
N**