

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Bedasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa nilai parameter standar simplisia kulit buah mangga secara organoleptik, kadar senyawa larut air dan larut etanol, kadar air, susut pengeringan, kadar abu total dan kadar abu tidak larut asam bedasar uji parameter spesifik dan non spesifik, maka simplisia kulit buah mangga telah memenuhi standar mutu bahan baku.

#### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai identifikasi senyawa identitas yang terdapat pada kulit mangga varietas gadung serta senyawa-senyawa lainnya, residu pestisida, cemaran mikroba, kapang, khamir, dan uji aktivitas sehingga dapat dilanjutkan untuk formulasi pembuatan sediaan yang sesuai.