

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi ekstrak bayam merah mempengaruhi kualitas *lip balm*. Kualitas *lip balm* yang terbaik berdasarkan pH, warna dan rendemen terhadap ekstrak ialah pada konsentrasi 10% ekstrak bayam merah dengan menghasilkan Ph 4,21, rendemen 54,85% dan warna pink menghasilkan kadar antosianin sebesar 20,02 mg/L.
2. Kualitas *lip balm* dengan variasi konsentrasi bayam merah mendapatkan hasil sesuai dengan SNI 16-4769-1998 yang meliputi pewarnaan, penampakan (secara visual), pengawet dan suhu lebur *lip balm*.

5.2. Saran

Kiranya untuk dilakukan penelitian lanjut terhadap angka lempeng mikroba untuk mengetahui berapa banyak mikroba yang terkandung dalam *lipbalm*.