

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tinjauan Umum Stevia (<i>Stevia Rebaudiana</i> Bertoni M).....	5
2.1.1 Klasifikasi Tanaman	5
2.1.2 Nama Daerah	5
2.1.3 Deskripsi Tanaman	5
2.1.4 Waktu Panen dan Massa panen.....	6
2.1.5 Khasiat	6
2.1.6 Kandungan	7
2.1.7 Kelebihan Stevia	8
2.2 Jahe (<i>Zingiber officinale</i> Rosc).....	9
2.2.1 Klasifikasi Tanaman	9
2.2.2 Deskripsi Tanaman	9
2.2.3 Kandungan Jahe	10
2.3 Daun Sereh (<i>Cymbopogon nardus</i>).....	11
2.3.1 Klasifikasi Tanaman	11

2.3.2 Deskripsi Tanaman	11
2.3.3 Kandungan	12
2.4 Daun <i>peppermint</i> (<i>Mentha piperita</i>)	12
2.4.1 Klasifikasi Tanaman	12
2.4.2 Deskripsi Tanaman	12
2.4.3 Kandungan	13
2.5 Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix</i> DC.)	13
2.5.1 Klasifikasi Tanaman	13
2.5.2 Deskripsi Tanaman	14
2.5.3 Kandungan	14
2.6 Sukarosa	14
2.6.1 Deskripsi	14
2.6.2 Khasiat	15
2.6.3 Kandungan	15
2.7 Karakteristik Eksipient.....	16
2.8 Ekstrak	17
2.8.1 Destilasi.....	17
2.9 Lanjut Usia dan Persendian	18
2.9.1 Lanjut Usia.....	18
2.9.2 Persendian	18
2.10 Peptan	19
2.11 Minuman Instan	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Bahan Penelitian	21
3.2 Peralatan Penelitian.....	21
3.3 Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian	21
3.4 Prosedur Percobaan.....	21
3.4.1 Penyiapan Bahan baku Formulasi <i>Corigens</i>	21
3.4.2 Prosedur reformulasi <i>Corigens</i> pada sediaan <i>collagen roussetot's</i> <i>Instant</i>	22
3.4.3 Formulasi sediaan granul instan.....	23
3.4.4 Pengujian Fisik Granul	24

3.4.5 Prosedur Evaluasi Sediaan.....	25
3.4.6 Diagram Alir Penelitian.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Determinasi Tanaman	29
4.2 Ekstraksi.....	29
4.3 Standarisasi Ekstrak	29
4.4 Uji Kemurnian Minyak Atsiri	30
4.5 Pembuatan Reformulasi <i>corigens</i> saporis dan odoris	32
4.6 Pengujian fisik granul	34
4.7 Evaluasi fisik reformulasi <i>corigens</i>	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	50
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	82

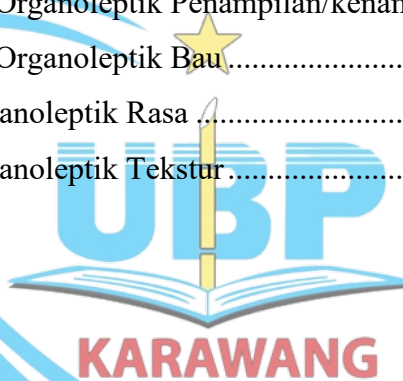


DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Faktor konversi glikosida steviol	8
Tabel 2.2 Xanthan Gum.....	16
Tabel 3.1 Rancangan reformulasi 1 <i>corigens</i> saporis dan odoris.....	23
Tabel 3.2 Rancangan reformulasi 2 <i>corigens</i> saporis dan odoris.....	23
Tabel 3.3 Rancangan reformulasi 3 <i>corigens</i> saporis dan odoris	23
Tabel 3.4 Kebutuhan Energi total 2725 untuk laki-laki.....	27
Tabel 3.5 Kebutuhan Energi total 2250 untuk perempuan	27
Tabel 4.1 Standarisasi Ekstrak	29
Tabel 4.2 Berat jenis minyak atsiri	30
Tabel 4.3 Indeks bias minyak atsiri.....	31
Tabel 4.4 Kelarutan dalam alkohol	32
Tabel 4.5 Reformulasi <i>corigens</i> saporis dan odoris	32
Tabel 4.6 Hasil Kadar air granul	34
Tabel 4.7 Hasil susut pengeringan granul.....	35
Tabel 4.8 Hasil sifat alir granul.....	36
Tabel 4.9 Hasil waktu larut dalam air.....	36
Tabel 4.10 Hasil Bagian tidak larut air	37
Tabel 4.11 Uji Normalitas.....	42
Tabel 4.12 Uji Homogenitas	42
Tabel 4.13 Uji ANOVA Satu Arah.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Stevia Rebaudiana</i> (Ber)	5
Gambar 2.2 <i>Jahe</i> (<i>Zingiber officinale</i> Rosc).....	9
Gambar 2.3 Daun sereh (<i>Cymbopogon nardus</i>).....	11
Gambar 2.4 Daun <i>Peppermint</i> (<i>Mentha piperita</i>)	12
Gambar 2.5 Jeruk purut (<i>citrus hystrix</i> DC).....	13
Gambar 2.6 Struktur molekul xanthan gum.....	16
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian	28
Gambar 4.1 Hasil Reformulasi <i>corigens</i> saporis dan odoris.....	33
Gambar 4.2 Hasil Pengujian fisik granul	34
Gambar 4.3 Diagram Uji Organoleptik Penampilan/kenampakan	38
Gambar 4.4 Diagram Uji Organoleptik Bau.....	39
Gambar 4.5 Hasil Uji Organoleptik Rasa	40
Gambar 4.6 Hasil Uji Organoleptik Tekstur.....	41



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Determinasi Tanaman stevia	51
Lampiran 2 Proses Ekstraksi stevia	52
Lampiran 3 Certificate of Analysis dari Ekstrak stevia.....	53
Lampiran 4 Certificate of Analysis dari collagen roussetot's dengan brand Peptan®.....	54
Lampiran 5 Certificate of Analysis dari sucralose powder Page 1.....	55
Lampiran 6 Certificate of Analysis dari sucralose powder Page 2.....	56
Lampiran 7 Certificate of Analysis dari Peppermint oil	57
Lampiran 8 Certificate of Analysis dari Ginger oil.....	58
Lampiran 9 Certificate of Analysis dari Kefir lime oil.....	59
Lampiran 10 Certificate of Analysis dari Citronella oil.....	60
Lampiran 11 Pengujian Fisik granul.....	61
Lampiran 12 Pengujian evaluasi sediaan	62
Lampiran 13 Hasil pengujian statistik.....	63
Lampiran 14 Perhitungan Angka Kecukupan Gizi.....	66
Lampiran 15 Perhitungan Acceptable Daily Intake (ADI)	67
Lampiran 16 Perincian Biaya Collagen roussetot's.....	68
Lampiran 17 Form Responden uji organoleptik	70
Lampiran 18 Form Bimbingan Tugas Akhir.....	80