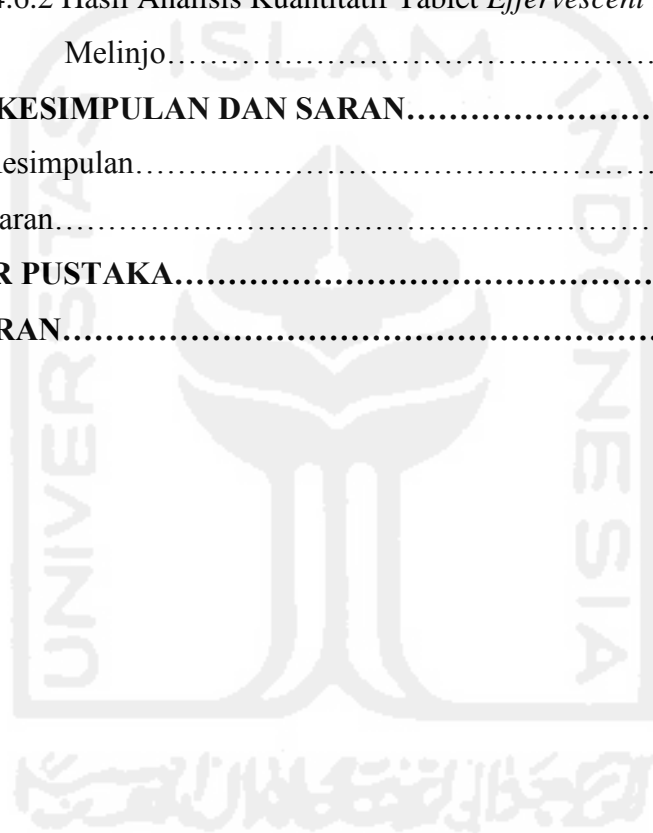


DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PEGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	2
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II STUDI PUSTAKA.....	3
2.1 Tinjauan Pustaka.....	3
2.1.1 Simplisia Biji Melinjo (<i>Gnetum gnemon</i> Linn).....	3
2.1.2 Metode Ekstraksi Maserasi.....	4
2.1.3 Tablet Effervescent.....	5
2.1.4 Pemerian Bahan.....	8
2.1.5 KLT Densitometri.....	11
2.2 Landasan Teori.....	12
2.3 Hipotesis.....	13
BAB III. METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Alat Dan Bahan.....	14
3.1.1 Alat.....	14
3.1.2 Bahan.....	14

3.2	Cara Penelitian.....	14
3.2.1	Identifikasi Simplisia Biji Melinjo (<i>Gnetum gnemon L</i>)....	14
3.2.2	Pembuatan Ekstrak Biji Melinjo.....	14
3.2.3	Uji Karakteristik Ekstrak Biji Melinjo.....	15
3.2.4	Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Senyawa Fenol Dalam Ekstrak Biji Melinjo.....	16
3.2.5	Metode Pembuatan Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo.....	16
3.2.6	Dosis Ekstrak Biji Melinjo.....	17
3.2.7	Formulasi Tablet <i>Effervescent</i>	18
3.2.8	Pemeriksaan Sifat Fisik Granul.....	18
3.2.9	Pemeriksaan Sifat Fisik Tablet.....	19
3.2.10	Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Senyawa Fenol Dalam Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo	20
3.2.11	Skema Kerja Penelitian.....	21
3.3	Analisis Hasil.....	22
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		23
4.1	Hasil Identifikasi Simplisia Biji Melinjo.....	23
4.1.1	Uji Organoleptis Dan Makroskopis.....	23
4.2	Hasil Uji Karakteristik Ekstrak Biji Melinjo.....	23
4.2.1	Rendemen Ekstrak.....	24
4.2.2	Pemeriksaan Organoleptis.....	24
4.2.3	Uji susut Pengeringan.....	25
4.3	Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Ekstrak Biji Melinjo.....	25
4.3.1	Hasil Analisis Kualitatif Ekstrak Biji Melinjo.....	25
4.3.2	Hasil Analisis Kuantitatif Ekstrak Biji Melinjo.....	27
4.4	Hasil Pemeriksaan Sifat Fisik Granul <i>Effervescent</i>	27
4.4.1	Kecepatan Alir Granul.....	27
4.4.2	Sudut Istirahat.....	29
4.4.3	Uji Kompresibilitas.....	29
4.5	Pemeriksaan Sifat Fisik Tablet <i>Effervescent</i>	31
4.5.1	Keragaman Bobot.....	32

4.5.2 Keragaman Ukuran.....	33
4.5.3 Kekerasan Tablet.....	35
4.5.4 Kerapuhan Tablet.....	35
4.5.5 Waktu Larut Tablet.....	36
4.5.6 Uji pH.....	37
4.6 Hasil Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Tablet <i>Effervescent</i>	38
4.6.1 Hasil Analisis Kualitatif Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo.....	38
4.6.2 Hasil Analisis Kuantitatif Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo.....	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1 Kesimpulan.....	41
5.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	45



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1.	Formulasi Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo.....	18
Tabel 4.1.	Hasil Uji Organoleptis.....	23
Tabel 4.2.	Hasil Uji Makroskopis.....	23
Tabel 4.3.	Hasil Pemeriksaan Organoleptis Ekstrak Kental Biji Melinjo.....	24
Tabel 4.4.	Hasil Pemeriksaan Organoleptis Ekstrak Kering Biji Melinjo.....	24
Tabel 4.5.	Hasil Uji Kualitaitaif dan Kualitatif Ekstrak Biji Melinjo.....	26
Tabel 4.6.	Hasil Analisis Kuantitatif Ekstrak Biji Melinjo	27
Tabel 4.7.	Hasil Perbandingan <i>Hausner</i> Granul.....	30
Tabel 4.8.	Hasil Uji Kualitatif Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo.....	39



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Melinjo (<i>Gnetum gnemon</i> L.).....	3
Gambar 3.1.	Skema Cara Penelitian.....	21
Gambar 4.1.	Biji Melinjo yang Digunakan Pada Penelitian.....	23
Gambar 4.2.	Hasil Uji KLT Ekstrak Biji Melinjo.....	26
Gambar 4.3.	Grafik Kecepatan Alir Granul.....	28
Gambar 4.4.	Grafik Sudut Istirahat Granul.....	29
Gambar 4.5.	Grafik Indeks Kompresibilitas.....	30
Gambar 4.6.	Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak kering Biji Melinjo.....	31
Gambar 4.7.	Larutan Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo.....	32
Gambar 4.8.	Grafik Keragaman Bobot.....	33
Gambar 4.9.	Grafik Diameter Tablet.....	34
Gambar 4.10.	Grafik Ketebalan Tablet.....	34
Gambar 4.11.	Grafik Kekerasan Tablet.....	35
Gambar 4.12.	Grafik Kerapuhan Tablet.....	36
Gambar 4.13.	Grafik Waktu Larut Tablet.....	37
Gambar 4.14.	Grafik Uji pH Tablet.....	38
Gambar 4.15.	Hasil Uji KLT Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Surat Keterangan Identifikasi Tanaman Biji Melinjo.....	46
Lampiran 2.	Ekstrak Kental Biji Melinjo (<i>Gnetum gnemon</i> L.).....	47
Lampiran 3.	Ekstrak Kering Biji Melinjo (<i>Gnetum gnemon</i> L.).....	48
Lampiran 4.	Lembar Hasil Uji Kualitatif Ekstrak Biji Melinjo	49
Lampiran 5.	Lembar Hasil Uji Kuantitatif Ekstrak Biji Melinjo.....	54
Lampiran 6.	Data Hasil Uji Kecepatan Alir Granul.....	55
Lampiran 7.	Data Hasil Uji Uji Sudut Istirahat Granul.....	56
Lampiran 8.	Data Hasil Uji Kompresibilitas Granul.....	57
Lampiran 9.	Data Hasil Uji Keragaman Bobot.....	60
Lampiran 10.	Data Hasil Uji Keragaman Ukuran.....	61
Lampiran 11.	Data Hasil Uji Kekerasan Tablet.....	62
Lampiran 12.	Data Hasil Uji Kerapuhan Tablet.....	63
Lampiran 13.	Data Hasil Uji Waktu Larut Tablet.....	64
Lampiran 14.	Data Hasil Uji pH Larutan Tablet.....	65
Lampiran 15.	Lembar Hasil Uji Kualitatif Tablet <i>Effervescent</i>	66
Lampiran 16.	Lembar Hasil Uji Kuantitatif Tablet <i>Effervescent</i>	70
Lampiran 17.	Perhitungan Jumlah Fenol yang Terdapat dalam Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Biji Melinjo.....	71
Lampiran 18.	Perhitungan Jumlah PVP 0,5% yang Ditambahkan.....	72