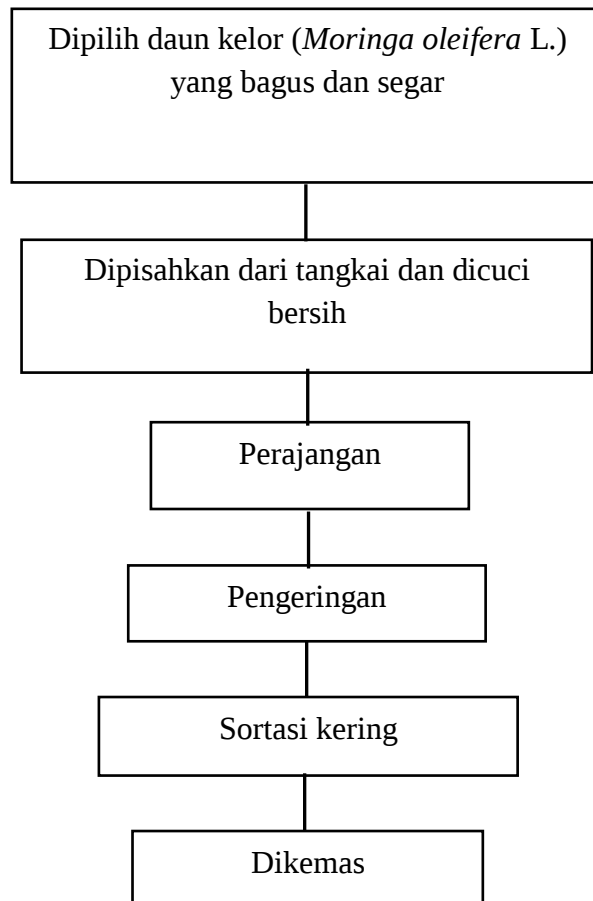
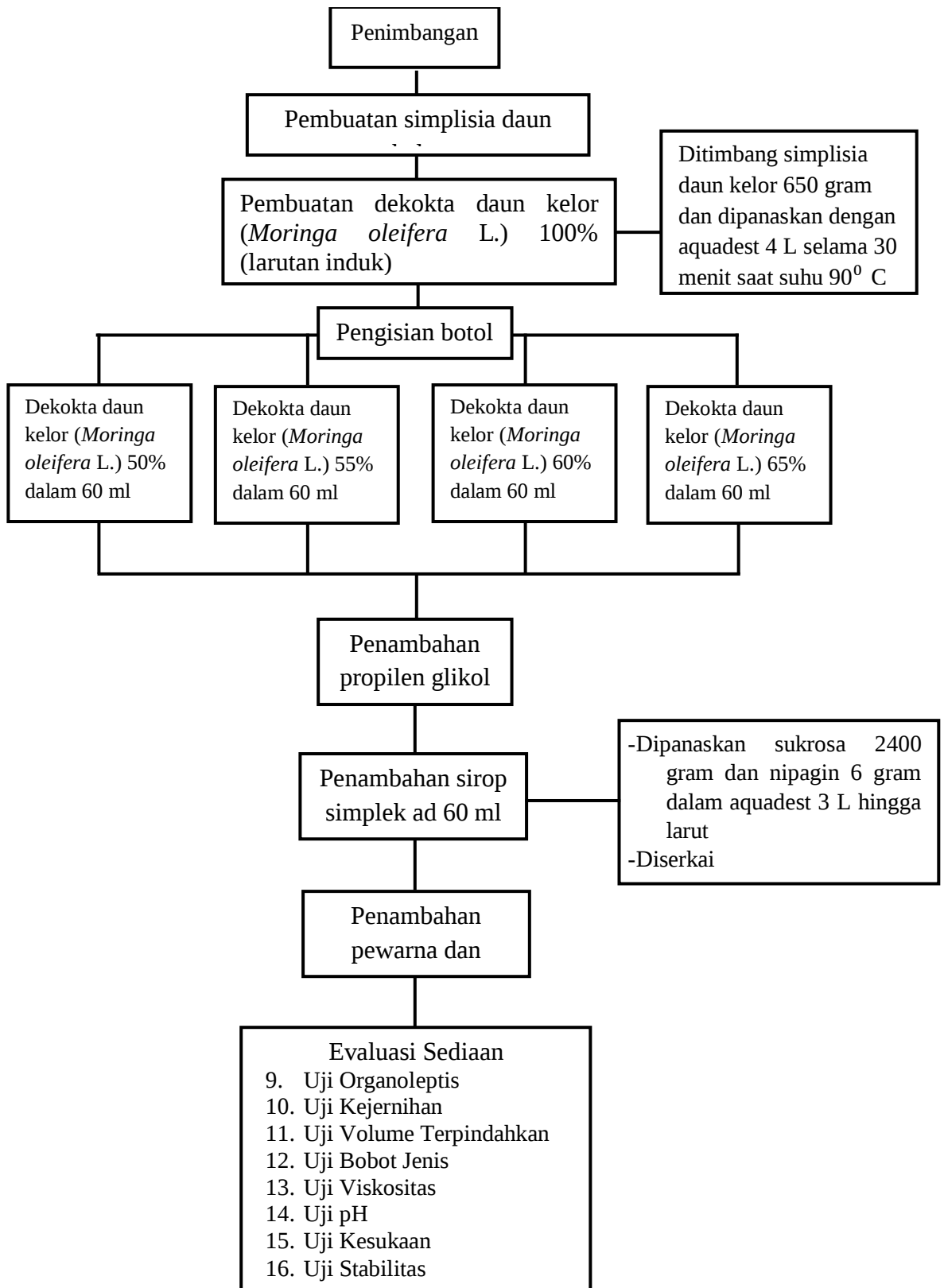


LAMPIRAN

Lampiran 1. Skema Kerja Pembuatan Serbuk Simplisia Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)



Lampiran 2. Pembuatan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)



Lampiran 3. Perhitungan Bahan

No	Fungsi	Komponen	Formula sirup dekokta daun kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)							
			F1		F2		F3		F4	
			(%)	(ml)	(%)	(ml)	(%)	(ml)	(%)	(ml)
1.	Zat aktif	Dekokta daun kelor	50	30	55	33	60	36	65	39
2.	Pengental	Propilen glikol	10	6	10	6	10	6	10	6
3.	Perasa	<i>Essence</i> melon	0,1	0,06	0,1	0,06	0,1	0,06	0,1	0,06
4.	Pewarna	Pewarna makanan (hijau)	0,1	0,06	0,1	0,06	0,1	0,06	0,1	0,06
5.	Pemanis	Sirup simplek	Ad	Ad	Ad	Ad	Ad	Ad	Ad	Ad
			100	60	100	60	100	60	100	60

- a. Jumlah volume dekokta daun kelor (*Moringa oleifera* L.) yang diambil dari larutan induk:

$$F1 = \frac{50 \text{ ml}}{100 \text{ ml}} \times 60 \text{ ml} = 30 \text{ ml}$$

$$F2 = \frac{55 \text{ ml}}{100 \text{ ml}} \times 60 \text{ ml} = 33 \text{ ml}$$

$$F3 = \frac{60 \text{ ml}}{100 \text{ ml}} \times 60 \text{ ml} = 36 \text{ ml}$$

$$F4 = \frac{65 \text{ ml}}{100 \text{ ml}} \times 60 \text{ ml} = 39 \text{ ml}$$

b. Propilen glikol = $\frac{10 \text{ ml}}{100 \text{ ml}} \times 60 \text{ ml} = 6 \text{ ml}$

c. *Essence* melon = $\frac{0,1 \text{ ml}}{100 \text{ ml}} \times 60 \text{ ml} = 0,06 \text{ ml}$

d. Pewarna makanan = $\frac{0,1 \text{ ml}}{100 \text{ ml}} \times 60 \text{ ml} = 0,06 \text{ ml}$

e. Sirup simpleks ad 60 ml

Lampiran 4. Dokumentasi Prosedur Penelitian



1. Pemetikan daun kelor



2. Penyortiran daun kelor dari tangkainya



3. Proses menggunting



4. Pencucian daun kelor dengan air mengalir



5. Pengeringan dibawah sinar matahari dengan ditutupi kain



6. Penyortiran daun kelor yang sudah dikeringkan



7. Pembuatan dekokta daun kelor



8. Dekokta daun kelor diserkai



9. Pembuatan sirup simplek



10. Kalibrasi botol



11. Pengukuran dan penimbangan bahan



12. Pencampuran



13. Dimasukkan kedalam botol sirup yang telah dikalibrasi



14. Melakukan evaluasi

Lampiran 5. Dokumentasi Evaluasi Sediaan

Uji Organoleptik



Uji Volume Terpindahkan



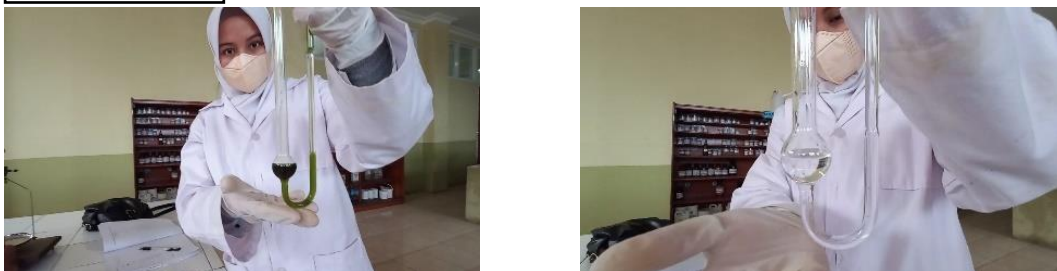
Uji Kejernihan



Uji Bobot Jenis



Uji Viskositas



Uji pH



Uji Kesukaan



Dias Retno (9 th)



Sukiyati (35 th)

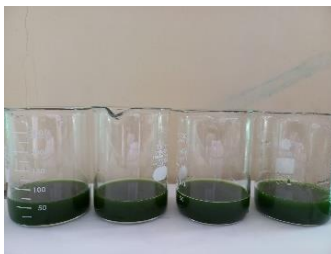


Sukardi (58 th)



Sumiem (81 th)

Uji Stabilitas



F1



F2



F3



F4

*hari pertama



F1



F2



F3



F4

*hari ke 7



F1



F2



F3



F4

*14 hari

Lampiran 6. Lembar Perhitungan Data Evaluasi

1. Bobot Jenis

$$\text{Rumus} = \frac{(\text{Bobot pikno+sampel}) - (\text{Bobot pikno kosong})}{\text{Volume pikno}}$$

a. Aquadest

$$\begin{aligned} \text{Bobot piknometer + aquadest} &= 44,630 \text{ gram} \\ \text{Bobot piknometer kosong} &= 20,110 \text{ gram} \\ \text{Bobot aquadest} &= 24,520 \text{ gram} \\ \text{Kerapatan aquadest } (\rho) &= 1 \text{ g/ml} \\ \text{Volume piknometer (Vp)} &= \frac{24,520 \text{ gram}}{1 \text{ g/ml}} \\ &= 24,52 \text{ ml} \end{aligned}$$

b. F1

$$\begin{aligned} F1_1 \\ \text{Bobot piknometer + F1}_1 &= 47,450 \text{ gram} \\ \text{Bobot piknometer kosong} &= 20,110 \text{ gram} \\ \text{Volume piknometer (Vp)} &= 24,52 \text{ ml} \\ \text{Kerapatan aquadest } (\rho) &= 1 \text{ g/ml} \\ (\text{Depkes RI, 1995:1030}) \\ \text{Bobot jenis F1}_1 &= \frac{47,450 \text{ gram} - 20,110 \text{ gram}}{24,52 \text{ ml}} \\ &= 1,12 \text{ g/ml} \end{aligned}$$

Tabel bobot jenis

Formula		Bobot pikno + sampel (gram)	Kerapatan (g/ml)	Bobot jenis
F1	1	47,450	1,12	1,12
	2	47,405	1,11	1,11
	3	47,535	1,12	1,12
	4	47,355	1,11	1,11
			Rata-rata	1,12
F2	1	47,225	1,1	1,1
	2	47,205	1,11	1,11
	3	47,305	1,11	1,11
	4	47,220	1,11	1,11
			Rata-rata	1,11
F3	1	47,105	1,1	1,1
	2	47,305	1,11	1,11
	3	46,990	1,1	1,1
	4	46,965	1,1	1,1
			Rata-rata	1,1
F4	1	46,650	1,1	1,1
	2	46,635	1,1	1,1
	3	46,690	1,1	1,1
	4	46,650	1,1	1,1
			Rata-rata	1,1

2. Viskositas

Viskositas air 0,89 Handbook of Chemistry and Physics (Rowe, Sheskey and Quinn, 2015:766).

$$\text{Rumus } \eta = \frac{\text{viskositas air} \cdot \text{waktu alir sampel} \cdot \text{massa jenis sampel}}{\text{Waktu alir aquadest} \cdot \text{massa jenis aquadest}}$$

a. Aquadest

$$\begin{aligned} \eta &= \frac{0,89 \cdot 0,53 \cdot 1}{0,53 \cdot 1} \\ &= 0,89 \text{ cps} \end{aligned}$$

b. F1

$$\begin{aligned} &F1_1 \\ \eta &= \frac{0,89 \cdot 0,98 \cdot 1,12}{0,53 \cdot 1} \\ &= 1,8 \text{ cps} \end{aligned}$$

Tabel hasil perhitungan viskositas

Formula		Waktu alir sampel (detik)	Kerapatan (g/ml)	Viskositas (cps)
F1	1	0,98	1,12	1,8
	2	1,06	1,11	2,0
	3	0,86	1,12	1,7
	4	1,01	1,11	1,9
			Rata-rata	1,85
F2	1	0,96	1,1	1,8
	2	1,03	1,11	1,9
	3	0,93	1,11	1,7
	4	0,96	1,11	1,8
			Rata-rata	1,8
F3	1	0,66	1,1	1,2
	2	0,73	1,11	1,4
	3	0,79	1,1	1,5
	4	0,69	1,1	1,3
			Rata-rata	1,35
F4	1	0,58	1,1	1,1
	2	0,56	1,1	1,0
	3	0,62	1,1	1,1
	4	0,49	1,1	0,9
			Rata-rata	1,03

Lampiran 7. Lembar Pengumpulan Data

Lembar Pengujian Organoleptik Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

Warna

1 = agak hijau

2 = hijau muda

3 = hijau tua

Aroma

1 = tidak berbau

2 = bau khas

Rasa

1 = pahit

2 = agak manis

3 = manis

4 = sangat manis

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Uji Organoleptik								
		Warna			Aroma		Rasa			
		1	2	3	1	2	1	2	3	4
F1	1			√		√				√
	2			√		√				√
	3			√		√				√
	4			√		√				√
F2	1			√		√			√	
	2			√		√			√	
	3			√		√			√	
	4			√		√			√	
F3	1			√		√		√		
	2			√		√			√	
	3			√		√		√		
	4			√		√		√		
F4	1			√		√	√			
	2			√		√	√			
	3			√		√	√			
	4			√		√	√			

Lembar Pengujian Kejernihan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Uji Kejernihan	
		Tidak Jernih	Jernih
F1	1		√
	2		√
	3		√
	4		√
F2	1		√
	2		√
	3		√
	4		√
F3	1		√
	2		√
	3		√
	4		√
F4	1		√
	2		√
	3		√
	4		√

Lembar Pengujian Volume Terpindahkan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)			Volume Terpindahkan	
			Vol. literatur (ml)	Vol. yang di peroleh (ml)
F1	1	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	2	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	3	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	4	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)			Volume Terpindahkan	
			Vol. literatur (ml)	Vol. yang di peroleh (ml)
F2	1	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	2	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	3	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	4	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)			Volume Terpindahkan	
			Vol. literatur (ml)	Vol. yang di peroleh (ml)
F3	1	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	2	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	3	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	4	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)			Volume Terpindahkan	
			Vol. literatur (ml)	Vol. yang di peroleh (ml)
F4	1	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	2	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	3	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60
	4	1	60	60
		2	60	60
		3	60	60
		4	60	60
		5	60	60

Lembar Pengujian Bobot Jenis Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Bobot jenis
F1	1	1,12
	2	1,11
	3	1,12
	4	1,11
Rata-rata		1,12
F2	1	1,1
	2	1,11
	3	1,11
	4	1,11
Rata-rata		1,11
F3	1	1,1
	2	1,11
	3	1,1
	4	1,1
Rata-rata		1,1
F4	1	1,1
	2	1,1
	3	1,1
	4	1,1
Rata-rata		1,1

Lembar Pengujian Viskositas Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Viskositas (cps)
F1	1	1,8
	2	2,0
	3	1,7
	4	1,9
Rata-rata		1,85
F2	1	1,8
	2	1,9
	3	1,7
	4	1,8
Rata-rata		1,8
F3	1	1,2
	2	1,4
	3	1,5
	4	1,3
Rata-rata		1,35
F4	1	1,1
	2	1,0
	3	1,1
	4	0,9
Rata-rata		1,03

Lembar Pengujian pH Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		pH
F1	1	5,17
	2	5,20
	3	5,24
	4	5,19
Range		5,17-5,24
F2	1	5,02
	2	5,11
	3	5,05
	4	5,09
Range		5,02-5,11
F3	1	4,93
	2	4,98
	3	4,96
	4	4,91
Range		4,91-4,98
F4	1	4,73
	2	4,76
	3	4,71
	4	4,79
Range		4,71-4,79

Lembar Pengujian kesukaan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

Lembar Uji Kesukaan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Dzais (etho)
(9 th)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4				✓
F2	1			✓	
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			
F4	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			

putr longel

Lembar Uji Kesukaan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Iqbal Syatri
(15 th)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			
F4	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			

melinda pattinga

gkmal

Lembar Uji Kesukaan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Fagga Dama
(8 th)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1			✓	
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			
F4	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			

maria

putr

Lembar Uji Kesukaan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Aryono
(21 th)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1			✓	
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1			✓	
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3	✓			
	4	✓			

maria, dani

putr, maria

Lembar Uji Kesukaan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Bekti aklar
(21 th)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1			✓	
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1			✓	
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			

maria

agus, maria

putr, maria

Lembar Uji Kesukaan Sirop Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Sukhyati
(35 th)

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			

maria, maria

putr, maria

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

1 = tidak suka

2 = agak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Supriyo
(39 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

poli viking

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

1 = tidak suka

2 = agak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Supriyo
(51 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F2	1				✓
	2				✓
	3			✓	
	4			✓	
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

poli viking

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

1 = tidak suka

2 = agak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Sukardi
(59 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F2	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

poli viking

poli viking

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

1 = tidak suka

2 = agak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Anita
(36 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F2	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F3	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

kesukaan sirup

kesukaan sirup

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

1 = tidak suka

2 = agak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Peter Pan
(51 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F2	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F3	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

kesukaan sirup

kesukaan sirup

kesukaan sirup

kesukaan sirup

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

1 = tidak suka

2 = agak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Siti Rendi
(31 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F2	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F3	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

kesukaan sirup

kesukaan sirup

kesukaan sirup

kesukaan sirup

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Ati Montyor
(94 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F2	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F3	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

perasa manis

perasa
bisa diterima

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Marsinah
(59 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

perasa
manis

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Litana
(37 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F2	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

manisnya
kurang

perasa
agak

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Marsini
(50 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2				✓
	3				✓
	4				✓
F2	1				✓
	2				✓
	3			✓	
	4			✓	
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

perasa
manisnya
bisa diterima

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Sugandi
(36 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2			✓	✓
	3			✓	✓
	4			✓	✓
F2	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

Amelia Pef

Amelia

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

In pnyak
(55 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1		✓		
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			
F4	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			

Amelia

Amelia

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Maria
(59 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1				✓
	2			✓	✓
	3			✓	✓
	4			✓	✓
F2	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		

Amelia

Amelia

Lembar Uji Kesukaan Sirup Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

- 1 = tidak suka
2 = agak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Suzela
(91 th)

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Kesukaan			
		1	2	3	4
F1	1			✓	
	2			✓	
	3			✓	
	4			✓	
F2	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F3	1		✓		
	2		✓		
	3		✓		
	4		✓		
F4	1	✓			
	2	✓			
	3	✓			
	4	✓			

Amelia

Amelia

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Panelis Uji Kesukaan																				Jumlah	Persentase (%)	Rata-Rata (%)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
F1 ₁	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Tidak suka = 0%
	Agak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
	Suka	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	10	50%	
	Sangat Suka	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	10	50%	
F1 ₂	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Agak suka = 0%
	Agak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
	Suka	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	14	70%	
	Sangat Suka	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	6	30%	
F1 ₃	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Suka = 60%
	Agak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
	Suka	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	12	60%	
	Sangat Suka	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	8	40%	
F1 ₄	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Sangat suka = 40%
	Agak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
	Suka	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	12	60%	
	Sangat Suka	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	8	40%	

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Panelis Uji Kesukaan																				Jumlah	Persentase (%)	Rata-Rata (%)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
F2 ₁	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Tidak suka = 0%
	Agak Suka	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	5	25%		
	Suka	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	11	55%		
	Sangat Suka	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	4	20%		
F2 ₂	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Agak suka = 31,25%
	Agak Suka	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	5	25%		
	Suka	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	13	65%		
	Sangat Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	10%		
F2 ₃	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Suka = 57,5%
	Agak Suka	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	8	40%		
	Suka	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	11	55%		
	Sangat Suka	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5%		
F2 ₄	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Sangat suka = 11,25%
	Agak Suka	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	7	35%		
	Suka	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	11	55%		
	Sangat Suka	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	10%		

Formulasi Sirup Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Panelis Uji Kesukaan																				Jumlah	Persentase (%)	Rata-Rata (%)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
F2 ₁	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Tidak suka = 0%
	Agak Suka	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	5	25%	
	Suka	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	11	55%	
	Sangat Suka	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	4	20%	
F2 ₂	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Agak suka = 31,25%
	Agak Suka	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	5	25%	
	Suka	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	13	65%	
	Sangat Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	10%	
F2 ₃	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Suka = 57,5%
	Agak Suka	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	8	40%	
	Suka	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	11	55%	
	Sangat Suka	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5%	
F2 ₄	Tidak Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	Sangat suka = 11,25%
	Agak Suka	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	7	35%	
	Suka	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	11	55%	
	Sangat Suka	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	10%	

Formulasi Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Panelis Uji Kesukaan																				Jumlah	Persentase (%)	Rata-Rata (%)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
F3 ₁	Tidak Suka	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	4	20%	Tidak suka = 37,5%
	Agak Suka	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	10	50%	
	Suka	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	6	30%	
	Sangat Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
F3 ₂	Tidak Suka	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	8	40%	Agak suka = 37,5%
	Agak Suka	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	7	35%	
	Suka	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	5	25%	
	Sangat Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
F3 ₃	Tidak Suka	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	9	45%	Suka = 25%
	Agak Suka	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	7	35%	
	Suka	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	4	20%	
	Sangat Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	
F3 ₄	Tidak Suka	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	9	45%	Sangat suka = 0%
	Agak Suka	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	6	30%	
	Suka	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	5	25%	
	Sangat Suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	

2 = tidak terjadi perubahan

Formula Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Stabilitas Organoleptik															
		Hari Ke-															
		1						7						14			
		Warna		Aroma		Rasa		Warna		Aroma		Rasa		Warna		Aroma	
1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
F1	1	√	√	√	√			√	√	√	√						
	2	√	√	√	√			√	√	√	√						
	3	√	√	√	√			√	√	√	√						
	4	√	√	√	√			√	√	√	√						
F2	1	√	√	√	√			√	√	√	√						
	2	√	√	√	√			√	√	√	√						
	3	√	√	√	√			√	√	√	√						
	4	√	√	√	√			√	√	√	√						
F3	1	√	√	√	√			√	√	√	√						
	2	√	√	√	√			√	√	√	√						
	3	√	√	√	√			√	√	√	√						
	4	√	√	√	√			√	√	√	√						
F4	1	√	√	√	√			√	√	√	√						
	2	√	√	√	√			√	√	√	√						
	3	√	√	√	√			√	√	√	√						
	4	√	√	√	√			√	√	√	√						

Formula Sirop Dekokta Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.)		Stabilitas pH		
		Hari ke-		
		1	7	14
F1	1	5,17	5,11	5,05
	2	5,20	5,15	5,09
	3	5,24	5,18	5,11
	4	5,19	5,13	5,08
F2	1	5,02	4,98	4,93
	2	5,11	5,02	4,96
	3	5,05	5,01	4,97
	4	5,09	5,03	4,96
F3	1	4,93	4,90	4,87
	2	4,98	4,96	4,91
	3	4,96	4,92	4,89
	4	4,91	4,88	4,85
F4	1	4,73	4,71	4,69
	2	4,76	4,73	4,70
	3	4,71	4,69	4,65
	4	4,79	4,75	4,71

Lampiran 8. Lembar Konsultasi Laporan Tugas Akhir

NO	HARI/ TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF		
			P.I	P.II	LAIN
1.	05-08-2021	Pengajuan judul			
2.	15-08-2021	Pengajuan judul			
3.	16-08-2021	Pengajuan judul			
4.	31-08-2021	Pengajuan judul			
5.	08-09-2021	Revisi bab 1			
6.	17-09-2021	Pengumpulan bab 1			
7.	01-10-2021	Pengumpulan bab 1			
8.	01-11-2021	Pengumpulan bab 1,2,3			
9.	19-11-2021	Revisi bab 1,2,3			
10.	29-11-2021	Revisi bab 1,2,3			
11.	30-11-2021	Acc proposal			
12.	29-12-2021	Revisi proposal			
13.	30-12-2021	Revisi proposal			
14.	31-12-2021	Revisi + pengumpulan proposal			
15.	11-01-2022	Kalibrasi botol di lab farmasetika 1			
16.	12-01-2022	Melakukan dokolita daun di lab farmasetika 2			
17.	13-01-2022	Membuat sirup di lab farmasetika 1			
18.	19-01-2022	Melakukan eval sirup di lab farmasetika 1			

KETERANGAN

P.I : Pembimbing Satu

P.II : Pembimbing Dua

NO	HARI/ TANGGAL	CATATAN BIMBINGAN	PARAF		
			P.I	P.II	LHN
19.	16-01-2022	Penyusunan bab IV & V	M		
20.	23-01-2022	Mengolah data	M		
21.	25-02-2022	Konsultasi bab IV & V	M		
22.	15-03-2022	Konsultasi bab IV & V	M		
23.	22-04-2022	Konsultasi bab IV & V	M		
24.	25-04-2022	Konsultasi LTA lengkap Ace semkas	M		
25.	27-04-2022	Konsultasi LTA lengkap		d	
26.	28-04-2022	Ace		al	
27.	18-05-2022	Penzi remkas			
28.	19-05-2022	Penzi semkas			

KETERANGAN

P.I : Pembimbing Satu

P.II : Pembimbing Dua

Lampiran 9. Lembar Surat Penelitian


KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURANG

Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung

Telp : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773 918

 Website : <http://poltekkes.tjk.ac.id> E-mail : direktorat@poltekkes.tjk.ac.id

 Nomor : PP.03.01/I.1/0738 /2022
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

31 Januari 2022

 Yth, Rektor Universitas Lampung
 Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Farmasi Program Diploma Tiga Jurusan Farmasi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpurang Tahun Akademik 2021/2022, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Lia Aulia NIM: 1948401047	Inovasi pemanfaatan daun kelor (<i>moringa oleifera L.</i>) sebagai suplemen kesehatan dengan metode dekokta	Laboratorium Botani Fakultas MIPA Biologi Universitas Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


Warjadin Aliyanto, SKM, M.Kes
 NIP 196401281985021001

 Tembusan :
 1.Ka. Jurusan Farmasi
 2.Dekan Fakultas MIPA Universitas Lampung

Lampiran 10. Lembar Perbaikan

LEMBAR PERBAIKAN SEMINAR HASIL TUGAS AKHIR

Hari / Tanggal : Rabu / 11 Mei 2021
 Nama Mahasiswa : Lia Aultana
 Judul Tugas Akhir : Inovasi Pemangsaan Daun Kelor (Moringa
 oleifera L.) sebagai Suplemen Kesehatan
 Dengan Metode Dehidrasi

HASIL MASUKAN :

Penguji 1 :
 Kelengkapan dan pembahasan → tak mengad'kan dehidrasi :
 klasifikasi konsentrat dehidrasi pd formula (SD, SS, D)
 page 30. tabel :
 D.O
 Hara → Rasi kelor ≠ $p^2 \cdot F_2 \cdot F_3 \cdot F_4$

Penguji 2 :
 response ... dehidrasi dan kelor ...

Penguji 3 :

Mengetahui

Penguji 1,



Drs. Puji Rahayu, Apt. M. Kes

Penguji 2



Mu Hartati, S.G., Apt. M. Kes

Penguji 3,



Yuliyawarni, S.Si, Apt. M. Kes

Lampiran 11. Hasil Uji Determinasi


KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMPUNG
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
JURUSAN BIOLOGI
 Jalan Prof. Dr. Soemantri Brodjonegoro No.1 Bandar Lampung 35145
 Website : <http://fmipa.unila.ac.id/web/biologi/> - Telp. 0721-704625-Fax. 0721-704625

Bandar Lampung, 2 Maret 2022

Kepada yth.
 Sdr : Lia Auliana
 NPM : 1948401047

Dengan hormat

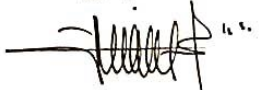
Bersama ini kami sampaikan hasil determinasi tumbuhan dari Laboratorium Botani Jurusan Biologi FMIPA Unila adalah sebagai berikut. Nama ilmiah untuk tanaman kelor adalah *Moringa oleifera* Lam.

Demikian hasil determinasi ini, semoga berguna bagi saudara

Mengetahui:
 Kepala Laboratorium Botani


 Dr. Sri Wahyuningsih, M.Si.
 NIP 196111251990032001

Penanggung Jawab Determinasi


 Dra. Yulianty, M.Si.
 NIP 196507131991032002





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMPUNG
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
JURUSAN BIOLOGI

Jalan Prof. Dr. Soemantri Brodjonegoro No.1 Bandar Lampung 35145
Website : <http://fmipa.unila.ac.id/web/biologi/> - Telp. 0721-704625-Fax. 0721-704625

Klasifikasi Tanaman Kelor menurut sistem klasifikasi Cronquist (1981) adalah sebagai berikut :

Kerajaan	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Bangsa	: Brassicales
Suku	: Moringaceae
Marga	: <i>Moringa</i>
Jenis	: <i>Moringa oleifera</i> Lam.

Sumber Klasifikasi :

Cronquist, A. 1981. *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*.
Columbia University Press. New York

Bandar Lampung, 4 Maret 2022

