

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR.....	i
SAMPUL DALAM.....	ii
ABSTRAK.....	iii
BIODATA PENULIS.....	v
LEMBAR PERSETUJUAN.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN.....	vii
LEMBAR PERNYATAAN.....	viii
MOTTO.....	ix
PERSEMBAHAN.....	x
KATA PENGANTAR.....	xiii
DAFTAR ISI.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR.....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	4
C. Tujuan penelitian.....	4
D. Manfaat penelitian.....	5
E. Ruang lingkup	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 6
A. Sediaan herbal	6
B. Macam sediaan herbal.....	7
C. Serbuk <i>effervescent</i>	8
D. Formula serbuk <i>effervescent</i>	9
E. Rimpang kencur	12
F. Manfaat kencur.....	14

G. Kristal gula.....	15
H. Evaluasi	16
I. Kerangka teori	18
J. Kerangka konsep	19
K. Definisi operasional	20
 BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Rancangan penelitian	25
B. Subjek penelitian.....	25
C. Lokasi dan waktu penelitian.....	26
D. Pengumpulan data	26
E. Pengolahan dan analisis data.....	38
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
A.Hasil.....	40
B.Pembahasan.....	46
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Fungsi bahan pada sediaan serbuk <i>effervescent</i>	10
Tabel 2.2 Definisi operasional.....	20
Tabel 3.1 Formulasi sediaan minuman serbuk <i>effervescent</i> kristal gula rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>).....	31
Tabel 4.1 Hasil pengujian organoleptik sediaan minuman serbuk <i>effervescent</i> kristal gula rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>).....	40
Tabel 4. 2 Hasil pengamatan uji kadar air sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan kristal gula kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>).....	42
Tabel 4. 3 Hasil uji pH Sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan kristal gula kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>).....	43
Tabel 4.4 Hasil pengamatan uji kecepatan waktu larut serbuk <i>effervescent</i> dengan kristal gula kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>).....	44
Tabel 4.5 Hasil pengamatan uji stabilitas serbuk <i>effervescent</i> dengan kristal gula kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>).....	45
Tabel 4.6 Hasil pengamatan uji stabilitas pH akhir sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan kristal gula kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>).....	46

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Struktur kimia asam sitrat.....	11
Gambar 2.2 Struktur kimia asam tartrat.....	11
Gambar 2.3 Struktur kimia natrum bikarbonat.....	12
Gambar 2.4 Rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga l.</i>).....	13
Gambar 2.5 Tumbuhan kencur (<i>Kaempferia galanga l.</i>).....	13
Gambar 2.6 Ilustrasi radang dan tenggorokan.....	15
Gambar 2.7 Kerangka teori.....	18
Gambar 2.8 Kerangka konsep.....	19
Gambar 3.1 Skema kristal gula.....	30
Gambar 3.2 Skema penimbangan bahan.....	33
Gambar 3.3 Skema pembuatan sediaan.....	34
Gambar 3.4 Alur penelitian.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Lembar perhitungan bahan formulasi sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	62
Lampiran 2. Proses pembuatan sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	66
Lampiran 3. Dokumentasi evaluasi sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	67
Lampiran 4. Lembar pengujian organoleptis sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	70
Lampiran 5. Lembar pengujian uji pH sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	73
Lampiran 6. Lembar pengujian uji kadar air sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	75
Lampiran 7. Lembar pengujian uji waktu larut sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	77
Lampiran 8. Lembar pengujian uji stabilitas sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	79
Lampiran 9. Lembar pengujian uji stabilitas pH akhir sediaan serbuk <i>effervescent</i> dengan rimpang kencur (<i>Kaempferia galanga L.</i>)	84

Lampiran 10. Lembar perbaikan seminar hasil tugas akhir	86
Lampiran 11. Lembar hasil pengecekan <i>plagiarism</i> dengan turnitin.....	87
Lampiran 12. Lembar konsultasi laporan tugas akhir.....	88
Lampiran 13. Lembar konsultasi laporan tugas akhir.....	91