

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUAN.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN.....	viii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN.....	x
KATA PENGANTAR.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Ruang Lingkup.....	4
 BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Daun kelor	5
B. Manfaat Daun Kelor	6
C. Sediaan Herbal	6
D. Macam-Macam Sediaan Herbal	7
E. Serbuk <i>Effervescent</i>	9
F. Formula Serbuk <i>Effervescent</i>	10
G. Pemerian bahan	10
H. Kerangka Teori	18
I. Kerangka Konsep	19
J. Definisi Operasional.....	20
 BAB III	
METODE PENELITIAN.....	22
A. Rancangan Penelitian	22
B. Subjek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	22

	D. Pengumpulan Data	22
	E. Prosedur Kerja	23
	F. Pelaksanaan Kerja	24
	G. Pengolahan dan Analisis Data	27
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
	A. Hasil	29
	B. Pembahasan	33
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
	A. Kesimpulan.....	38
	B. Saran.....	38
	DAFTAR PUSTAKA.....	39
	LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Syarat mutu minuman serbuk tradisional menurut SNI 01-4320-1996.	14
Tabel 2.2 Definisi operasional.....	20
Tabel 3.1 Rencana formulasi sediaan serbuk <i>effervescent</i> daun kelor (<i>Moringa oleifera</i>) dalam 20 gram.	23
Tabel 4.1 Formula yang digunakan untuk membuat serbuk <i>effervescent</i> daun kelor	29
Tabel 4.2 Hasil pengujian organoleptik sediaan serbuk <i>effervescent</i> daun kelor (<i>Moringa oleifera</i>).	30
Tabel 4.3 Hasil pengujian kadar air sediaan serbuk <i>effervescent</i> daun kelor (<i>Moringa oleifera</i>).	30
Tabel 4.4 Hasil pengujian pH sediaan serbuk <i>effervescent</i> daun kelor (<i>Moringa oleifera</i>).	31
Tabel 4.5 Hasil uji waktu larut sediaan serbuk <i>effervescent</i> daun kelor (<i>Moringa oleifera</i>).	31
Tabel 4.6 Hasil uji sifat alir sediaan serbuk <i>effervescent</i> daun kelor (<i>Moringa oleifera</i>).	32

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>).	5
Gambar 2.2 Struktur Kimia Asam Sitrat.	11
Gambar 2.3 Struktur Kimia Asam Tartrat.	11
Gambar 2.4 Struktur Kimia Natrium Bikarbonat.	12
Gambar 2.5 Struktur Kimia Sakarosa.	13
Gambar 2.6 Struktur Kimia Laktosa.	13
Gambar 2.7 Struktur Kimia CMC-Na.....	14
Gambar 2.8 Kerangka Teori.	18
Gambar 2.9 Kerangka Konsep.	19

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	43
Lampiran 2. Perhitungan Bahan Formulasi Serbuk <i>Effervescent</i> Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>).....	47
Lampiran 3. Skema Kerja Pembuatan Sediaan Serbuk <i>Effervescent</i> Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>).....	51
Lampiran 4. Lembar Pengujian Organoleptik	55
Lampiran 5. Lembar Pengujian Kadar Air	56
Lampiran 6. Lembar Pengujian pH	57
Lampiran 7. Lembar Pengujian Waktu Larut	58
Lampiran 8. Lembar Pengujian Sifat Alir	59
Lampiran 9. Lembar <i>Certificate Of Analysis</i> (COA)	60
Lampiran 10. Dokumentasi	66
Lampiran 11. Lembar Konsultasi Tugas Akhir	71
Lampiran 12. Lembar Perbaikan	75
Lampiran 13. Lembar Hasil Turnitin.....	76