

TABLE OF CONTENT

| | |
|---|-----------|
| LEMBAR PERNYATAAN | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN | iv |
| UCAPAN TERIMA KASIH | v |
| ABSTRAK | vii |
| ABSTRACT | viii |
| TABLE OF CONTENT | ix |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1.4 Kegunaan Penelitian | 3 |
| 1.4.1 Kegunaan Teoritis..... | 3 |
| 1.4.2 Kegunaan Praktis | 3 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1 Penelitian Terdahulu..... | 5 |
| 2.2 Landasan Teori | 5 |
| 2.2.1 Ubi Jalar Ungu | 5 |
| 2.2.2 Metode Ekstraksi..... | 9 |
| 2.2.3 Formula Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu | 10 |
| 2.2.4 Uraian Bahan..... | 15 |
| 2.2.5 Evaluasi Kualitas Granul | 18 |
| 2.2.6 Evaluasi Sifat Fisik Tablet..... | 19 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | 23 |
| 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 23 |
| 3.2 Alat dan Bahan Penelitian..... | 23 |

| | |
|---|-----------|
| 3.3 Rancangan Percobaan | 23 |
| 3.4 Tahapan Penelitian | 24 |
| 3.4.1 Pengolahan Simplisia | 24 |
| 3.4.2 Ekstraksi Ubi Jalar Ungu..... | 25 |
| 3.4.3 Pembuatan Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu | 26 |
| 3.4.4. Evaluasi Bentuk Sediaan..... | 27 |
| 3.5 Analisis Data | 30 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 31 |
| 4.1 Hasil | 31 |
| 4.1.1 Karakteristik Serbuk Kering Ekstrak Ubi Jalar Ungu..... | 31 |
| 4.1.2 Uji Praformulasi | 31 |
| 4.1.3 Uji Granul <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu | 32 |
| 4.1.4 Uji Karakteristik Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu..... | 32 |
| 4.1.5 Analisis Statistik Uji Granul <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu | 32 |
| 4.1.6. Analisis Statistik Uji Tablet <i>Effervescent</i> Ubi jalar Ungu | 33 |
| 4.2 Pembahasan..... | 33 |
| 4.2.1 Determinasi Tanaman | 33 |
| 4.2.2 Ekstrak Ubi Jalar Ungu | 34 |
| 4.2.3 Formulasi Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu | 35 |
| 4.2.4 Evaluasi Granul | 38 |
| 4.2.5 Evaluasi karakteristik Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu | 42 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 47 |
| KESIMPULAN | 47 |
| SARAN | 47 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 49 |
| LAMPIRAN..... | 53 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2. 1 Formula Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu | 14 |
| Tabel 2. 2 Formula Ekstrak Kering Ubi Jalar Ungu | 15 |
| Tabel 2. 3 Hubungan Sudut Diam Dengan Sifat Alir Serbuk. | 18 |
| Tabel 2. 4 Penyimpangan Bobot Rata-Rata Tablet. | 19 |
| Tabel 3. 1 Ratio Housner | 28 |
| Tabel 3. 2 Kategori <i>Indeks Carr</i> | 28 |
| Tabel 3. 3 Hubungan antara Sudut Diam dan Sifat Alir..... | 29 |
| Tabel 4. 1 Hasil Uji Organoleptis Serbuk Ekstrak Ubi Jalar Ungu..... | 31 |
| Tabel 4. 2 Hasil Uji Praformulasi Granul <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu . | 31 |
| Tabel 4. 3 Hasil Uji Praformulasi Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu. .. | 31 |
| Tabel 4. 4 Hasil Uji Sifat Granul <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu. | 32 |
| Tabel 4. 5 Hasil Uji Sifat Fisik Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu..... | 32 |
| Tabel 4. 6 Praformulasi Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu. | 36 |
| Tabel 4. 7 Formula Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu. | 37 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 4. 1 Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomea batatas</i> Lamk) | 34 |
| Gambar 4. 2 Simplisia Ubi Jalar Ungu..... | 34 |
| Gambar 4. 3 Ekstrak Kental Ubi Jalar Ungu | 35 |
| Gambar 4. 4 Uji pH Strip..... | 46 |

DAFTAR DIAGRAM

| | |
|---|----|
| Diagram 3. 1 Pembuatan Simplisia Ubi Jalar Ungu. | 24 |
| Diagram 3. 2 Pembuatan Ekstrak Kering Ubi Jalar Ungu..... | 25 |
| Diagram 3. 3 Pembuatan Granul <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu. | 26 |
| Diagram 3. 4 Pencampuran Granul A Dan B..... | 27 |
| Diagram 4. 1 Hasil Uji Pengetapan Granul <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu. 38 | 38 |

| | |
|---|----|
| Diagram 4. 2 Diagram Hasil Uji Waktu Alir Granul <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu..... | 39 |
| Diagram 4. 3 Diagram Hasil Uji Sudut Diam Granul <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu..... | 41 |
| Diagram 4. 4 Diagram Hasil Uji Kekerasan Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu..... | 43 |
| Diagram 4. 5 Diagram Hasil Uji Kelarutan Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu..... | 44 |
| Diagram 4. 6 Hasil Uji Ph Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu..... | 45 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1: Hasil Determinasi Tanaman Ubi Jalar Ungu..... | 53 |
| Lampiran 2: Tabel SPSS Hasil Uji Granul Effervescent Ubi Jalar Ungu .. | 56 |
| Lampiran 3 Tabel SPSS Hasil Uji Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu... | 58 |
| Lampiran 4: Perhitungan Besar Simpangan Keseragaman Bobot Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu | 63 |
| Lampiran 5: Ektrak Kering Ubi Jalar Ungu..... | 64 |
| Lampiran 6: Tablet <i>Effervescent</i> Ubi Jalar Ungu..... | 64 |