

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II</b>	
<b>KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Penelitian Terdahulu .....	5
2.2 Landasan Teori.....	6
2.2.1 Buah Delima .....	6
2.2.2 Kandungan Kimia dan Khasiat Buah Delima .....	9
2.2.3 Metode Ekstraksi .....	10
2.2.4 Tablet <i>Effervescent</i> .....	12
2.2.5 Karakteristik Umum Tablet <i>Effervescent</i> .....	14
2.2.6 Bahan Tablet <i>Effervescent</i> .....	15
2.2.7 Monografi Bahan .....	18
2.2.8 Uji Sifat Fisis Granul .....	21

2.2.9 Uji Sifat Fisis Tablet <i>Effervescent</i> .....	23
2.2.10 Analisis Halal Produk .....	25
2.3 Kerangka Konseptual Penelitian .....	26

### **BAB III**

<b>METODE PENELITIAN</b> .....	<b>27</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	27
3.2 Alat dan Bahan Penelitian .....	27
3.3 Rancangan Percobaan .....	28
3.3.1 Jenis Penelitian .....	28
3.3.2 Variabel Penelitian.....	28
3.3.3 Formulasi Tablet <i>Effervescent</i> .....	28
3.4 Tahapan Penelitian .....	29
3.4.1 Determinasi Tanaman .....	29
3.4.2 Ekstraksi Kulit Buah Delima.....	29
3.4.3 Pembuatan Tablet <i>Effervescent</i> .....	29
3.4.4 Evaluasi Granul .....	30
3.4.5 Analisis Fisik Tablet <i>Effervescent</i> .....	31
3.5 Analisis Data .....	32
3.6 Analisis Halal Produk.....	33

### **BAB IV**

<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>35</b>
4.1 Pembuatan Ekstrak Kental .....	35
4.2 Pembuatan Ekstrak Kering Kulit Buah Delima .....	35
4.3 Formulasi dan Pembuatan Tablet <i>Effervescent</i> .....	36
4.4 Evaluasi Karakteristik Granul .....	39
4.4.1 Uji Sifat Alir .....	40
4.4.2 Sudut Diam .....	41
4.4.3 Penetapan .....	42

4.5	Evaluasi Karakteristik Tablet <i>Effervescent</i> .....	44
4.5.1	Uji Keseragaman Bobot .....	44
4.5.2	Uji Kekerasan Tablet .....	45
4.5.3	Uji Kerapuhan .....	46
4.5.4	Uji Waktu Larut .....	47
4.6	Analisis Halal Produk .....	50
4.6.1	Natrium Bikarbonat .....	51
4.6.2	Manitol .....	51
4.6.3	Asam Sitrat .....	52
4.6.4	Asam Tartrat .....	52
4.6.5	Starch .....	52
4.6.6	Magnesium Stearat .....	53
4.6.7	PVP ( <i>Polivinil Piroolidon</i> ) .....	53
 <b>BAB V</b>		
	<b>PENUTUP</b> .....	<b>55</b>
5.1	Kesimpulan .....	55
5.2	Saran .....	55
 <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		
	<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>61</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Delima Putih .....	7
Gambar 2.2 Kerangka Konseptual Penelitian .....	26
Gambar 3.1 Diagram alir pembuatan ekstrak kering kulit delima.....	33
Gambar 4.1 Ekstrak Kental Kulit Buah Delima .....	35
Gambar 4.2 Ekstrak Kering Kulit Buah Delima.....	36
Gambar 4.3 Tablet <i>Effervescent</i> Ekstrak Kulit Buah Delima .....	39
Gambar 4.4 Histogram Uji Sifat Alir.....	40
Gambar 4.5 Histogram Uji Sudut Diam .....	41
Gambar 4. 6 Hasil Uji Indeks Pengetapan .....	43
Gambar 4.7 Histogram Hasil Uji Kekerasan .....	47
Gambar 4.8 Histogram Hasil Uji Kerapuhan.....	47
Gambar 4.9 Histogram Hasil Uji Waktu Larut Tablet <i>Effervescent</i> .....	48
Gambar 4.10 Histogram Hasil Uji pH .....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persyaratan Keseragaman Bobot Tablet.....	23
Tabel 3.1 Formulasi Tablet <i>Effervescent</i> .....	28
Tabel 4.1 Formulasi Tablet <i>Effervescent</i> Kulit Buah Delima .....	39
Tabel 4.2 Hasil Uji Keseragaman Bobot.....	44
Tabel 4.3 Analisis Halal Produk.....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Bahan .....	61
Lampiran 2. Data Sifat Fisis Granul <i>Effervescent</i> .....	63
Lampiran 3. Data Sifat Fisis Tablet <i>Effervescent</i> .....	64
Lampiran 3.a Perhitungan Penyimpangan Bobot Tablet <i>Effervescent</i> .....	65
.Lampiran 5. Analisis Ragam Uji Sifat Fisik Tablet .....	69
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....	72
Lampiran 7. Surat Determinasi .....	75