

**STUDI LITERATUR : FORMULASI DAN RESPON RASA
TERHADAP SEDIAAN *EFFERVESCENT* DARI BAHAN ALAM**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menempuh gelar Sarjana Farmasi pada
Program Studi S-1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

**KINTAN SRI KOMALA DEWI
31116173**



**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA TASIKMALAYA
2020**

**STUDI LITERATUR : FORMULASI DAN RESPON RASA
TERHADAP SEDIAAN *EFFERVESCENT* DARI BAHAN ALAM**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menempuh gelar Sarjana Farmasi pada
Program Studi S-1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

**KINTAN SRI KOMALA DEWI
31116173**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA TASIKMALAYA
2020**

ABSTRAK

Studi Literatur : Formulasi dan Respon Rasa Terhadap Sediaan *Effervescent* Dari Bahan Alam

Kintan Sri Komala Dewi*, **Indra¹**, **Firman Gustaman²**

*Program Studi Farmasi, STIKes BTH Tasikmalaya. Jl.Cilolohan no.36
Tasikmalaya
2020

Penelitian ini bertujuan melakukan review terhadap formulasi sediaan effervescent dari bahan alam disertai pengujian hedonik. Metode yang digunakan adalah kajian pustaka dari jurnal Sayuti (2015), Nurahmanto (2019) & Sihombing (2016). Berdasarkan hasil penelitian, disimpulkan bahwa sediaan effervescent dari bahan alam memenuhi persyaratan dilihat dari evaluasinya. Evaluasi hedonik paling disukai responden adalah pada penelitian Sayuti (2015) dengan asam jawa 25% dan seledri 75%, sehingga tidak menyebabkan rasa asam mendominasi. Hasil review dari beberapa jurnal, pemanis lebih besar, dapat menutupi rasa sepat dari ekstrak, pemanis yang digunakan aspartam 0-40 mg/kgBB/hari, karena aspartam 160-200 kali lipat lebih manis dibandingkan gula sehingga bila menggunakan aspartam akan memerlukan dosis lebih sedikit.

Kata kunci: Celery Herbs, Tamarind, Guazuma ulmifolia Lam, Psidium guajava, Hibiscus sabdariffa L

ABSTRACT

This study aims to review effervescent formulation of natural ingredients accompanied by hedonic testing. The method used is a literature review from the journal Sayuti (2015), Nurahmanto (2019) & Sihombing (2016). Based on the results of the study, it can be concluded that effervescent preparations from natural ingredients met the requirements seen from the evaluation. The most preferred hedonic evaluation of respondents was in Sayuti's study (2015) with Javanese acid 25% and celery 75%, so it did not cause the sour taste to dominate. The results of reviews from several journals, larger sweeteners can cover the bad taste of the extract, the sweetener used aspartame 0-40 mg/kgBB/day, because aspartame 160-200 times sweeter than sugar so that when using aspartame will require fewer doses.

Keywords: Celery Herbs, Tamarind, Guazuma ulmifolia Lam, Psidium guajava, Hibiscus sabdariffa L.