

**UJI EFEKTIVITAS DAN FORMULASI NORI DAUN KATUK
(*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) SEBAGAI
ANTI-KOLESTEROL TERHADAP TIKUS JANTAN (*Rattus
norvegicus*) GALUR WISTAR**

SKRIPSI



**CANTIYA MARYAM
31121122**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2025**

**UJI EFEKTIVITAS DAN FORMULASI NORI DAUN KATUK
(*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) SEBAGAI
ANTI-KOLESTEROL TERHADAP TIKUS JANTAN (*Rattus
norvegicus*) GALUR WISTAR**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar
Sarjana Farmasi**



**CANTIYA MARYAM
31121122**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2025**

ABSTRAK

Uji Efektivitas dan Formulasi Nori Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) sebagai Antikolesterol terhadap Tikus Jantan (*Rattus norvegicus*) Galur Wistar

Cantiya Maryam

Program Studi S1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formulasi nori berbasis daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) serta mengevaluasi efektivitasnya sebagai agen antikolesterol pada tikus putih jantan galur wistar. Daun katuk dipilih karena kandungan serat dan metabolit sekundernya yang diketahui memiliki potensi menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Formulasi nori daun katuk dibuat dengan penambahan karagenan sebagai agen pembentuk gel serta berbagai bumbu untuk meningkatkan daya terima sensoris. Pengujian hedonik yang dilakukan terhadap 20 panelis menunjukkan bahwa nori berbahan daun katuk mendapatkan respons positif dalam hal warna, aroma, rasa, dan tekstur. Sementara itu, analisis kandungan nutrisinya mengungkapkan bahwa produk ini mengandung protein sebesar 23,43%, lemak 5,23%, gula total 0,02%, air 2,63%, abu 20,76%, dan karbohidrat 47,95%. Pengujian efektivitas antikolesterol dilakukan dengan membandingkan kadar kolesterol total pada kelompok tikus yang diberi nori daun katuk dengan dosis 200, 400, dan 600 mg/kg berat badan, serta dibandingkan dengan kelompok kontrol normal, kontrol negatif, dan kontrol positif (simvastatin). Pengukuran kadar kolesterol total dilakukan menggunakan metode enzimatis CHOD-PAP (*Cholesterol Oxidase - Peroxidase Aminoantipyrine*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian dosis 200 mg/kg berat badan menghasilkan penurunan kadar kolesterol total paling signifikan, dengan tingkat efektivitas yang sebanding dengan pemberian simvastatin. Kesimpulan dari penelitian ini menyatakan bahwa nori yang dibuat dari daun katuk berpotensi menjadi alternatif pangan fungsional yang potensial dalam membantu menurunkan kadar kolesterol, sekaligus meningkatkan penerimaan konsumsi daun katuk dalam Masyarakat.

Kata kunci : Daun katuk; nori; antikolesterol; hiperkolesterolemia; pangan fungsional

Abstract

This study aims to develop a nori formulation based on katuk leaves (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) and evaluate its effectiveness as an anticholesterol agent in male white rats of the Wistar strain. Katuk leaves were chosen because of their fiber and secondary metabolite content, which are known to have the potential to lower blood cholesterol levels. The katuk leaf nori formulation added carrageenan as a gelling agent and various spices to increase sensory acceptability. Hedonic testing conducted on 20 panelists showed that nori made from katuk leaves received positive responses in terms of color, aroma, taste, and texture. Meanwhile, analysis of its nutritional content revealed that this product contains 23.43% protein, 5.23% fat, 0.02% total sugar, 2.63% water, 20.76% ash, and 47.95% carbohydrates. Anti-cholesterol effectiveness testing was carried out by comparing total cholesterol levels in groups of mice given katuk leaf nori at doses of 200, 400, and 600 mg/kg body weight, and compared with normal control groups, negative controls, and positive controls (simvastatin). Total cholesterol levels were measured using the CHOD-PAP (*Cholesterol Oxidase - Peroxidase Aminoantipyrine*) enzymatic method. The results showed that administration of a dose of 200 mg/kg body weight resulted in the most significant decrease in total cholesterol levels, with an effectiveness level comparable to that of simvastatin. The conclusion of this study states that nori made from katuk leaves has the potential to be an alternative functional food which is potentially helping to lower cholesterol levels, while increasing the acceptance of katuk leaf consumption in the community.

Keywords: katuk leaves; nori; anti-cholesterol; hypercholesterolemia; functional food