

**FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN GRANUL
EFFERVESCENT KOMBINASI DARI DAUN KATUK
(*Sauropus androgynus L Merr*) DAN KOPI ARABIKA (*Coffea
arabika L.*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN**

SKRIPSI



DWI LAILI AGUSTIN

10016122174

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
AGUSTUS 2026**

**FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN GRANUL
EFFERVESCENT KOMBINASI DARI DAUN KATUK
(*Sauropus androgynus L Merr*) DAN KOPI ARABIKA (*Coffea
arabika L.*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Farmasi



DWI LAILI AGUSTIN

10016122174

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
AGUSTUS 2026**

ABSTRAK
FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN GRANUL EFFERVESCENT
KOMBINASI DARI DAUN KATUK (*SAUROPUS ANDROGYNUS L*
MERR) DAN KOPI ARABIKA (*COFFEA ARABICA L.*) SEBAGAI
ANTIOKSIDAN

Dwi Laili Agustin

Program Studi S1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

(*Sauropus androgynus L Merr*) yang disebut daun manis atau katuk adalah jenis semak yang termasuk ke dalam famili Euphorbiaceae, yang tumbuh di daerah tropis yang hangat dan lembab dan biasa digunakan sebagai sayuran, dan juga dimanfaatkan manusia sebab katuk merupakan salah satu tumbuhan yang memiliki banyak manfaat. Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) memiliki kandungan tertinggi dalam biji kopi adalah kafein yang dapat memberikan efek buruk bagi kesehatan tubuh, oleh karena itu kafein yang terkandung dalam biji kopi dapat diturunkan kadarnya dengan proses dekafeinasi. penelitian ini bertujuan mengolah bahan alam yaitu kombinasi dari daun katuk (*Sauropus androgynus L Merr*) dan kopi arabika (*Coffea arabica L.*) menjadi sediaan granul *effervescent* sebagai minuman herbal yang mudah diterima masyarakat, dengan fokus pada senyawa bioaktif seperti antioksidan. Metode penelitian preparasi sampel, pembuatan sari, uji skrining fitokimia sari, formulasi dan pembuatan granul *effervescent*, Evaluasi karakteristik granul. Hasil dan Kesimpulan: Sari daun katuk dan kopi arabika dapat dibuat menjadi formulasi sediaan granul *effervescent*, evaluasi dari sediaan granul *effervescent* dari daun katuk dan kopi arabika sebagai antioksidan memenuhi persyaratan dari sifat fisik granul *effervescent* yang baik. granul *effervescent* yang mengandung kombinasi sari daun katuk dan sari kopi arabika menunjukkan aktivitas antioksidan kuat dengan nilai IC_{50} sebesar 95,093 ppm.

Kata Kunci: Kopi Arabika, Daun Katuk, *Effervescent*

Abstract

(*Sauropus androgynus L. Merr.*), also known a “katuk,” is a shrub belonging to the Euphorbiaceae family. It grows in warm, humid tropical regions and is commonly used as a vegetable; it is also widely utilized by humans because katuk is a plant with numerous benefits. Arabica coffee (*Coffea arabica L.*) contains the highest levels of caffeine in its beans, which can have adverse effects on health; therefore, the caffeine content in coffee beans can be reduced through the decaffeination process. This study aims to process natural ingredients—specifically a combination of katuk leaves (*Sauropus androgynus L. Merr*) and Arabica coffee (*Coffea arabica L.*) into an effervescent granule formulation as a herbal beverage that is readily accepted by the public, with a focus on bioactive compounds such as antioxidants. Research methods included sample preparation, extraction, phytochemical screening of the extract, formulation and production of effervescent granules, and evaluation of the granule characteristics. Results and Conclusions: Extracts from katuk leaves and Arabica coffee can be formulated into effervescent granules; evaluation of the effervescent granules derived from katuk leaves and Arabica coffee as antioxidants met the requirements for good physical properties of effervescent granules. The effervescent granules containing a combination of katuk leaf extract and Arabica coffee extract exhibited strong antioxidant activity with an IC_{50} value of 95.093 ppm.

Keywords: Arabica Coffee, Katuk Leaves, *Effervescent*