

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI	ix
DAFTAR TABEL	x
Bab I Pendahuluan	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	3
I.3 Tujuan Penelitian	3
I.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Waktu dan Tempat Penelitian	3
Bab II Tinjauan Pustaka	4
II.1 Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>)	4
II.1.1 Klasifikasi Tanaman	4
II.1.2 Uraian Tanaman	5
II.1.4 Manfaat Teh Hijau	6
II.1.4 Metode Ekstraksi	7
II.2 Sediaan Pelet	9
II.2.1 Definisi	9
II.2.2 Metode Ekstrusi-Sferonisasi	10
II.3 Penyalutan	14
II.3.1 Definisi	14

II.3.2 Medium Penyalut.....	15
II.3.3 Tujuan Penyalutan	15
II.3.4 Salut Lapis Tipis	16
II.3.5 Teknik Salut Lapis Tipis (Film Coating)	16
II.4 Evaluasi Sediaan.....	18
Bab III Metodologi Penelitian.....	21
Bab IV Alat dan Bahan.....	22
IV.1 Alat	22
IV.2 Bahan.....	22
Bab V Prosedur Penelitian.....	23
V.1 Pengumpulan Bahan	23
V.2 Determinasi Tanaman	23
V.3 Ekstraksi.....	23
V.4 Ekstrusi	23
V.5 Sferonisasi	25
V.6 Penyalutan	25
V.7 Evaluasi Sediaan.....	25
V.8 Uji Hedonik.....	27
V.9 Analisis Data	27
Bab VI Hasil dan Pembahasan.....	28
VI.1 Pengumpulan Bahan.....	28
VI.2 Determinasi Tanaman.....	28
VI.3 Ekstraksi Tanaman	28
VI.4 Optimasi Ekstrusi dan Sferonisasi	29
VI.4.1 Ekstrusi	29
VI.4.2 Sferonisasi.....	31

VI.5 Optimasi Formula Pelet	33
VI.5.1 Optimasi Formula Variasi Pengikat	33
VI.5.2 Optimasi Formula Variasi Pemanis	38
VI.6 Formulasi dan Evaluasi Sediaan Pelet.....	41
VI.6.1 Ekstrusi	41
VI.6.2 Sferonisasi.....	43
VI.6.3 Penyalutan.....	44
VI.6.4 Evaluasi Sferoid	44
VI.6.5 Uji Waktu Larut	48
VI.6.3 Uji Hedonik	49
Bab VII Kesimpulan dan Saran.....	51
VII.1 Kesimpulan.....	51
VII.2 Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Hasil Determinasi Teh	55
LAMPIRAN 2 Hasil Analisis SPSS Optimasi Pengikat	56
LAMPIRAN 3 Hasil Analisis SPSS Optimasi Pemanis.....	60
LAMPIRAN 4 Hasil Analisis SPSS Formula Sebelum Penyalutan	64
LAMPIRAN 5 Hasil Analisis SPSS Sediaan Pelet	68
LAMPIRAN 6 Parameter Penyalutan	74
LAMPIRAN 7 Kuesioner Uji Hedonik	75
LAMPIRAN 8 Penilaian Hasil Uji Hedonik	76
LAMPIRAN 9 Dokumentasi Penelitian	77
LAMPIRAN 10 Data Hasil Evaluasi	79
LAMPIRAN 11 <i>Certificate of Analysis Sucrose</i>	82
LAMPIRAN 12 <i>Certificate of Analysis Lactose</i>	83
LAMPIRAN 13 <i>Certificate of Analysis PVP K30</i>	86

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar II.1 Teh Hijau.....	4
Gambar II.2 Pelet	9
Gambar II.3 Skema Representasi Produk Ekstrudat	12
Gambar II.4 Skema Mesh Sferoniser	13
Gambar II.5 Skema Operasi Sferonisasi.....	13
Gambar II.6 Skema Proses Penyalutan Lapis Tipis	18
Gambar VI.1 Ekstrudat Pada Variasi Ayakan	30
Gambar VI.2 Grafik Hasil Uji Hedonik	50

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Hubungan Sifat Alir terhadap Sudut Istirahat.....	19
Tabel II.2 Hubungan Antara Laju Alir dengan Sifat Alir.....	20
Tabel V.1 Formulasi Pelet Variasi Pengikat.....	24
Tabel V.2 Formulasi Pelet Variasi Pemanis	24
Tabel V.3 Variasi Penyalut	25
Tabel VI.1 Hasil Optimasi Ekstrusi	30
Tabel VI.2 Hasil Optimasi Sferonisasi	32
Tabel VI.3 Hasil Evaluasi Ekstrudat Variasi Pengikat.....	34
Tabel VI.4 Hasil Evaluasi Sferoid Variasi Pengikat	35
Tabel VI.5 Hasil Evaluasi Ekstrudat Variasi Pemanis	38
Tabel VI.6 Hasil Evaluasi Sferoid Variasi Pemanis.....	39
Tabel VI.7 Komposisi Formula Pelet	42
Tabel VI.8 Hasil Evaluasi Ekstrudat Formulasi Pelet	43
Tabel VI.9 Hasil Evaluasi Sferoid Awal	43
Tabel VI.10 Hasil Evaluasi Organoleptik Sferoid Akhir	46
Tabel VI.11 Hasil Evaluasi Kadar Air Sferoid Akhir	46
Tabel VI.12 Hasil Evaluasi Laju Alir Sferoid Akhir.....	47
Tabel VI.13 Hasil Evaluasi Sudut Diam Sferoid Akhir	48
Tabel VI.14 Hasil Uji Waktu Larut.....	49