

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
DAFTAR SINGKATAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Hipotesis	4
1.5 Tempat dan Waktu Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 <i>Lactobacillus acidophilus</i>	5
2.3 <i>Granul effervescent</i>	5
2.4 Bahan Pengisi Granul <i>Effervescent</i>	5
2.5 Bahan Pengikat Granul <i>Effervescent</i>	6
2.6 Komponen sediaan <i>Effervescent</i>	7
2.7 Metode Granulasi <i>Effervescent</i>	8
2.8 Evaluasi Granul <i>Effervescent</i>	8
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	12
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.2 Subjek Penelitian	12
3.4 Optimasi Formula	12
3.5 Identifikasi Morfologi Isolat Bakteri <i>L.acidophilus</i>	12
3.6 Preparasi Pembuatan Granul Bakteri <i>L.acidophilus</i>	13

3.7	Formulasi Sediaan dan Uji Evaluasi Sifat Fisik Sediaan Granul <i>Effervescent</i>	13
BAB IV PROSEDUR PENELITIAN.....		14
4.1	Alat.....	14
4.2	Bahan	14
4.3	Rancangan Formula	14
4.4	Identifikasi Morfologi Isolat Bakteri <i>L.acidophilus</i>	15
4.5	Pembuatan Granul <i>Effervescent</i>	15
4.6	Evaluasi Granul <i>Effervescent</i>	16
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		18
5.1	Identifikasi Morfologi Isolat <i>L.acidophilus</i>	18
5.2	Rancangan Formulasi	19
5.3	Pembuatan Granul <i>Effervescent</i> dan Hasil Evaluasi Sediaan Granul	20
5.3.1	Uji Organoleptik	20
5.3.2	Uji Laju Alir.....	21
5.3.3	Uji Sudut Diam	22
5.3.4	Uji Kerapatan Ruahan, Kerapatan Mampat dan Indeks Kompresibilitas.....	23
5.3.5	Uji <i>Loss on Drying</i> (LOD).....	24
5.3.6	Uji Waktu Larut	25
5.3.7	Uji pH.....	27
5.3.8	Uji Tinggi Buih	27
5.3.9	Uji Viabilitas Bakteri Asam Laktat Granul <i>Effervescent L.acidophilus</i>	29
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		31
6.1	Kesimpulan	31
6.2	Saran	31
DAFTAR PUSTAKA		32
LAMPIRAN		37

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Klasifikasi Syarat Waktu Alir	9
Tabel II.2 Klasifikasi Sifat Alir Menurut Sudut Diam	9
Tabel II.3 Klasifikasi Indeks Kompresibilitas.....	10
Tabel IV.1 Formulasi Granul <i>effervescent L.acidophilus</i>	14
Tabel V.1 Hasil Uji Laju Alir	21
Tabel V.2 Hasil Uji Sudut Diam	22
Tabel V.3 Hasil Uji Kompresibilitas	23
Tabel V.4 Hasil Uji LOD.....	25
Tabel V.5 Hasil Uji Waktu Larut.....	26
Tabel V.6 Hasil Uji pH.....	27
Tabel V.7 Hasil Uji Tinggi Buih.....	28
Tabel V.8 Hasil Uji Viabilitas BAL.....	29

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar II.1 <i>Lactobacillus acidophilus</i>	4
Gambar V.1 Hasil Peremajaan Bakteri.....	18
Gambar V.2 Hasil Uji Pewarnaan Gram.....	19
Gambar V.3 Sediaan Granul <i>effervescent</i>	21
Gambar V.4 Diagram Batang Hasil Uji Laju Air.....	21
Gambar V.5 Diagram Batang Hasil Uji Sudut Diam.....	22
Gambar V.6 Diagram Batang Hasil Uji Kompresibilitas.....	23
Gambar V.7 Diagram Batang Hasil Uji LOD.....	25
Gambar V.8 Diagram Batang Hasil Uji Waktu Larut.....	26
Gambar V.9 Diagram Batang Hasil Uji pH.....	27
Gambar V.10 Diagram Batang Hasil Uji Tinggi Buih.....	28
Gambar V.11 Diagram Batang Hasil Uji Viabilitas BAL.....	29
Gambar V.12 Hasil Uji Konfirmasi Pewarnaan Gram Sediaan Granul <i>Effervescent</i>	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Certificate of Analysis</i> CoA Bahan Aktif dan Eksipien	37
Lampiran 2. Identifikasi Morfologi Isolat <i>L.acidophilus</i>	49
Lampiran 3. Preparasi Produksi Biomassa Bakteri <i>L.acidophilus</i>	50
Lampiran 4. Proses Pembuatan Granul <i>Effervescent</i>	52
Lampiran 5. Dokumentasi Hasil Evaluasi Sediaan Granul <i>Effervescent</i>	53
Lampiran 6. Kartu Bimbingan	56
Lampiran 7. Hasil Turnitin	58
Lampiran 8. Daftar Riwayat Hidup	59

DAFTAR SINGKATAN

SINGKATAN	NAMA
BAL	Bakteri Asam Laktat
TPC	<i>Total Plate Count</i>
PVP	Polivinil Pirolidon
cfu	<i>Colony forming unit</i>
MRSA	<i>deMan Rose Sharp Agar</i>
MRSB	<i>deMan Rose Sharp Broth</i>
ALT	Angka Lempeng Total
pH	<i>Potential Hydrogen</i>
FAO	<i>Food and Agriculture Organization</i>
WHO	<i>World Health Organization</i>