

## **ABSTRAK**

Analisis Variasi Konsentrasi Gula Rafinasi (Pemanis alami) sebagai pengganti Sorbitol terhadap Parameter Pengujian pada Sediaan Sirup Jamu  
Oleh : Elisa Sihombing (NPM 231FF02048)  
Dibimbing Oleh Apt. Dra. Ni Nyoman Sri Mas Hartini, MAB sebagai pembimbing 1 dan Dr. apt. Deden Indra Dinata, M.si sebagai pembimbing 2

Sirup Jamu (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman obat. Sirup jamu sebagai obat tradisional sangat erat kaitannya dengan konsentrasi bahan aktif Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi Gula Rafinasi sebagai pemanis alami sirup dan untuk mengetahui sifat fisik sediaan sirup dari keempat formulasi yang menghasilkan formula terbaik. Jenis penelitian ini merupakan penelitian Eksperimental . Sediaan sirup dibuat menjadi 4 formulasi dengan konsentrasi Gula Rafinasi yang berbeda yaitu 50%, 55% , 60% dan 65%. untuk mengetahui: 1) konsentrasi Gula Rafinasi terhadap sifat organoleptik sirup Jamu yang meliputi warna, aroma, rasa; 2) konsentrasi Gula Rafinasi pada pengamatan uji pH ; 3) konsentrasi Gula Rafinasi pada parameter uji bobot jenis ; 4) konsentrasi Gula Rafinasi pada parameter uji viscometer yaitu kekentalan sirup jamu Data analisis pengujian sifat fisik sirup secara deskriptif dan disajikan secara jelas dan dalam bentuk tabel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi Gula Rafinasi berpengaruh terhadap sifat fisik seperti Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Sirup Jamu (*Zingiber officinale*) organoleptik, pH, , viskositas dan homogenitas. Namun, memberikan perbedaan signifikan terhadap uji bobot jenis yaitu semakin tinggi konsentrasi gula rafinasai maka nilai berat jenisnya semakin tinggi begitu pula sebaliknya, semakin rendah konsentrasi gula rafinasai maka nilai berat jenisnya semakin rendah. Dari semua formula yang memenuhi kriteria konsentrasi gula rafinasai yang menghasilkan formula terbaik dari sediaan sirup yaitu Formula 3 (60%).

Kata kunci : Sirup Jamu yang bermutu

## **ABSTRACT**

*Analysis of variations in the concentration of refined sugar  
(natural sweetener) as a substitute Sorbitol on Test Parameters  
for Herbal Syrup*

*By : Elisa Sihombing (NPM 231FF02048)*

*Supervised by Apt. Dra. Ni Nyoman Sri Mas Hartini, MAB as a mentor 1 dan Dr.  
apt. Deden Indra Dinata, M.Si as a mentor 2*

*Herbal Syrup (Zingiber officinale) is a plant medicine. Herbal syrup as a traditional medicine is closely related to the concentration of active ingredients. The aim of this research is to determine the effect of the concentration of refined sugar as a natural syrup sweetener and to determine the physical properties of the syrup preparations from the four formulations that produce the best formula. This type of research is experimental research. The syrup preparation was made into 4 formulations with different concentrations of refined sugar, namely 50%, 55%, 60% and 65%. to find out: 1) the concentration of Refined Sugar on the organoleptic properties of Jamu syrup which include color, aroma, taste; 2) Refined Sugar concentration when observing the pH test; 3) Refined Sugar concentration in specific gravity test parameters; 4) Refined Sugar concentration on the viscometer test parameter, namely the viscosity of the herbal syrup. Analysis of the test data for the physical properties of the syrup is descriptive and presented clearly and in tabular form. The results of the research showed that the concentration of refined sugar had an effect on physical properties such as the formulation and evaluation of organoleptic herbal syrup preparations (Zingiber officinale), pH, viscosity and homogeneity. However, there is a significant difference in the specific gravity test, namely that the higher the refined sugar concentration, the higher the specific gravity value and vice versa, the lower the refined sugar concentration, the lower the specific gravity value. Of all the formulas that meet the criteria for refined sugar concentration, the one that produces the best syrup preparation formula is Formula 3 (60%).*

*Keywords: Herbal syrup quality*