



DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMPAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR PERSAMAAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Tinjauan Pustaka	5
1. Tanaman Pegagan.....	5
2. Ekstrak Herba Pegagan	7
3. Fitokimia Ekstrak Herba Pegagan	9
4. Nutrasetikal	13
5. <i>Gummy candy</i>	15
6. Bahan Tambahan	17
7. Kromatografi Lapis Tipis.....	27
8. <i>Simplex Lattice Design</i>	28
F. Landasan Teori.....	29
G. Hipotesis	30
BAB II METODE PENELITIAN	32
A. Rancangan Penelitian	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Sampel Penelitian.....	33



D. Variabel Penelitian	33
E. Instrumen Penelitian.....	34
F. Skema Penelitian.....	35
G. Metode Analisis Data	37
H. Jalannya Penelitian.....	37
I. Analisis Data.....	55
BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	57
A. Hasil Determinasi Tanaman	57
B. Hasil Ekstraksi Herba Pegagan.....	57
C. Karakterisasi Ekstrak.....	59
D. Evaluasi Sifat Fisik <i>Gummy candy</i> Ekstrak Herba Pegagan	62
1. Uji Organoleptis	63
2. Uji Keseragaman Bobot	65
3. Uji pH.....	66
4. Uji Elastisitas.....	67
5. Uji Susut Pengeringan.....	69
E. Penentuan Formula Optimum <i>Gummy candy</i> Ekstrak Herba Pegagan.....	70
1. Respon Elastisitas	71
2. Respon Keseragaman Bobot	72
3. Respon Susut Pengeringan.....	73
F. Pembuatan Formula Optimum <i>Gummy candy</i> Ekstrak Herba Pegagan....	75
G. Verifikasi Formula Optimum.....	78
H. Penentuan Aktivitas Antioksidan.....	79
I. Evaluasi Biaya Produksi.....	87
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	88
A. Kesimpulan	88
B. Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	96