

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PENYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Tinjauan Pustaka.....	5
1. Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.).....	5
2. Potensi Pegagan sebagai Suplemen Kesehatan.....	9
3. Aktivitas Pegagan dalam Kesehatan.....	11
4. Sediaan Nutrasetikal.....	14
5. <i>Jelly Candy</i> .....	15
6. Bahan Tambahan Pembuatan <i>Jelly Candy</i> .....	20
7. <i>Gelling Agent</i> .....	26
8. Klaim BPOM.....	39
9. <i>Simplex Lattice Design</i> .....	40
F. Landasan Teori.....	41
G. Hipotesis.....	42
<b>BAB II METODE PENELITIAN.....</b>	<b>43</b>
A. Rancangan Penelitian.....	43
B. Variabel Penelitian.....	43
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	44
D. Sampel Penelitian.....	45
E. Alat dan Bahan Penelitian.....	45
1. Alat.....	45
2. Bahan.....	46
F. Jalannya Penelitian.....	46
1. Determinasi dan Identifikasi Tanaman Pegagan.....	46
2. Pembuatan Ekstrak.....	46
3. Uji Karakterisasi Senyawa dengan KLT.....	47
4. Rancangan Formula.....	48
5. Pembuatan <i>Jelly Candy</i> Ekstrak Herba Pegagan.....	49
6. Evaluasi Karakteristik <i>Jelly Candy</i> Ekstrak Herba Pegagan..	50
7. Penentuan Formula Optimum.....	53

8. Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode Reduksi DPPH....	53
G. Skema Penelitian .....	56
H. Cara Analisis Data.....	57
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>59</b>
A. Identifikasi dan Determinasi Tanaman Pegagan .....	59
B. Ekstraksi Sampel Herba Pegagan.....	59
C. Profil Kromatografi Lapis Tipis Pegagan.....	60
D. Evaluasi Karakteristik <i>Jelly Candy</i> Ekstrak Herba Pegagan.....	62
1. Evaluasi Organoleptis.....	62
2. Keseragaman Bobot .....	65
3. <i>Loss on Drying</i> .....	66
4. Pengujian pH .....	67
5. Elastisitas.....	67
E. <i>Simplex Lattice Design</i> .....	69
1. Keseragaman Bobot .....	71
2. Elastisitas.....	73
3. <i>Loss On Drying</i> .....	74
F. Penentuan Formula Optimum.....	76
G. Verifikasi Formula <i>Jelly Candy</i> Optimal .....	79
H. Antioksidan <i>Jelly Candy</i> Formula Optimum.....	80
I. Evaluasi Biaya Produksi.....	84
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>85</b>
A. Kesimpulan.....	85
B. Saran .....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>
<b>LAMPIRAN.. .....</b>	<b>99</b>