

Daftar Isi

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
Daftar Isi.....	viii
Daftar Gambar.....	x
Daftar Tabel	xi
Daftar Lampiran	xii
Daftar Singkatan.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Tinjauan Pustaka	5
1. <i>Edible film</i>	5
2. Metode pembuatan <i>edible film</i>	7
3. Kontrol kualitas <i>edible film</i>	8
4. Guaifenesin.....	10
5. Gelatin	11
6. <i>Plasticizer</i>	12
7. Natrium sakarin	15
8. Natrium benzoat	17
9. <i>Simplex lattice design</i>	18
F. Landasan Teori	19
G. Hipotesis.....	21

BAB II.....	22
METODE PENELITIAN.....	22
A. Alat dan Bahan	22
B. Variabel Penelitian	22
C. Formula	23
D. Langkah Kerja	23
E. Analisis Data	26
F. Skema Penelitian	31
BAB III	32
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Kurva Baku Guaifenesin	32
B. Verifikasi Metode Analisis.....	35
C. Hasil Uji Sifat Fisik.....	37
1. Keseragaman sediaan	40
2. Ketebalan.....	41
3. Waktu pembasahan.....	43
4. <i>Loss on drying</i>	45
5. Elongasi	47
6. Kuat tarik.....	48
D. Penentuan Formula Optimum	51
E. Hasil Uji Sifat Fisik <i>Edible Film guaifenesin</i> Formula Optimum	54
F. Evaluasi Formula Optimum dengan Prediksi.....	54
BAB IV	56
KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	63