

## DAFTAR ISI

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
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Urgensi Penelitian .....	3
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Tinjauan Pustaka .....	4
1. Fraksi Buah Mengkudu ( <i>Morinda citrifolia</i> L.) .....	4
2. Sediaan sirup .....	6
3. Eksipien .....	10
4. <i>Simplex lattice design</i> .....	14
5. <i>Freeze thaw</i> .....	15
6. Uji sifat fisik sirup .....	16
7. Uji mikrobiologi .....	17
F. Landasan Teori .....	18
G. Hipotesis .....	19
BAB II METODE PENELITIAN .....	20
A. Rancangan Penelitian .....	20
B. Variabel Penelitian .....	20

C. Bahan Penelitian.....	20
D. Alat Penelitian .....	21
E. Tempat Penelitian.....	21
F. Jalannya Penelitian .....	21
1. Pembuatan sediaan sirup .....	21
2. Uji stabilitas sirup.....	23
3. Kontrol kualitas sirup .....	24
G. Analisis dan Pengolahan Data.....	26
H. SKEMA KERJA .....	28
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Kontrol Kualitas Formula Sirup Fraksi Buah Mengkudu ( <i>Morinda citrifolia</i> L.) .....	29
B. Penentuan Formula Optimum .....	38
C. Verifikasi Formula Optimum .....	40
D. Stabilitas Formula Optimum .....	42
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....	51
A. KESIMPULAN .....	51
B. SARAN .....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	53
LAMPIRAN.....	57