

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 KATA.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Tinjauan Pustaka.....	4
1. <i>Edible Film</i>	4
2. Guaifenesin.....	5
3. Sorbitol.....	6
4. PEG 400.....	8
5. Gelatin.....	9
6. Natrium Benzoat.....	12
7. Natrium Sakarin.....	12
8. Teknik Pembuatan <i>Edible Film</i>	13
9. Kontrol Kualitas.....	14
10. <i>Simplex Lattice Design</i> (SLD).....	17
F. Landasan Teori.....	18

G. Hipotesis	22
BAB II METODE PENELITIAN	23
A. Alat dan Bahan	23
B. Variabel Penelitian	23
C. Cara Kerja	23
1. Penentuan sifat fisika kimia bahan-bahan dalam pembuatan <i>edible film</i> guaifenesin.	23
2. Pembuatan <i>edible film</i> guaifenesin	24
3. Evaluasi.....	25
D. Analisis Data	28
E. Skema Penelitian	31
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Pembuatan Kurva Baku dan Verifikasi Metode Spektrofotometri	33
1. <i>Scanning</i> panjang gelombang maksimum guaifenesin	33
2. Kurva baku guaifenesin	34
3. Verifikasi metode analisis dengan spektrofotometri.....	36
B. Evaluasi Sifat Fisik <i>Edible Film</i> Guaifenesin	38
1. Keragaman bobot	41
2. Ketebalan	42
3. <i>Loss on drying</i>	43
4. Waktu pembasahan	45
5. Elongasi.....	47
6. Kuat tarik	49
C. Penentuan Formula Optimum	51
D. Verifikasi Formula Optimum Dengan Prediksi SLD.....	54
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	62