

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN SAMPUL	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
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Pentingnya Penelitian.....	4
E. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Uraian Tanaman	4
2. Hipertensi	10
3. Ekstrak.....	12
4. Kromatografi Lapis Tipis.....	13
5. Sirup	14
6. Monografi Bahan	15
7. Sifat-sifat Fisika-Kimia Sirup	19
8. <i>Software Design Expert</i> ®	22
9. <i>Simplex Lattice Design</i>	23
F. Landasan Teori.....	24
G. Hipotesis	25
BAB II CARA PENELITIAN	26
A. Alat dan Bahan.....	26
1. Alat.....	26
2. Bahan.....	26
B. Jalannya Penelitian.....	27
1. Pengumpulan Bahan.....	27
2. Determinasi Tanaman	27
3. Pembuatan Serbuk.....	27
4. Pembuatan Ekstrak.....	27
5. Kontrol Kualitas Ekstrak.....	28
6. Formulasi Sirup.....	31
7. Uji Sifat Fisika-Kimia Sirup	34
8. Skema Kerja	37
C. Analisis Data.....	38

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Bahan Baku dan Determinasi.....	39
B. Simplisia	39
C. Ekstrak Etanolik.....	39
D. Kontrol Kualitas Ekstrak.....	40
1.Organoleptis	40
2.Susut Pengeringan Ekstrak dan Kadar Minyak Atsiri.....	40
3.Daya Lekat Ekstrak	42
4.Analisis Senyawa Marker dalam Ekstrak	43
E. Formulasi dan Uji Sifat Fisik Sirup Kombinasi Ekstrak	45
1.Penyiapan Formula Sirup.....	45
2.Sifat Fisik Sirup	46
F. Penetapan Formula Optimum	58
G. Verifikasi Hasil Optimasi dan Analisis Statistik	61
H. Penentuan Stabilitas Fisik Formula Optimum	63
1.Organoleptis	63
2.Derajat Keasaman (pH).....	64
3.Durasi Stabilitas	65
I. Penentuan Kadar Relatif Antar Formula dalam Sediaan Sirup	66
1.Analisis Skopoletin dan Sinensetin dalam Sirup Kombinasi Ekstrak..	66
2.Analisis Apigenin dalam Sirup Kombinasi Ekstrak.....	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	81