

**PEMBUATAN TABLET *EFFERVESCENT* DARI SERBUK
EKSTRAK KROKOT (*Portulaca oleracea L*) DENGAN
KONSENTRASI YANG BERBEDA**

ANGELA NAVAZANI

1111122088



- Dosen Pembimbing :
1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS
 2. Tuty Angraini, S.TP, MP, Ph.D

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pembuatan Tablet *Effervescent* Dari Serbuk Ekstrak Krokot (*Portulaca oleracea L*) Dengan Konsentrasi yang Berbeda

Angela Navazani, Fauzan Azima, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak krokot terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tablet *effervescent*, mengetahui kadar antioksidan tertinggi pada tablet *effervescent* yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan dalam penelitian ini yaitu penambahan serbuk ekstrak krokot (5%, 10%, 15%, 20%, 25%) dan tiga kali ulangan. Analisa data dilakukan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan kemudian dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan penambahan konsentrasi ekstrak krokot berpengaruh terhadap ketebalan tablet, diameter tablet, waktu larut tablet, kekerasan tablet, kerapuhan tablet, kadar air tablet, aktivitas antioksidan, vitamin C, warna dan tidak berpengaruh terhadap pH larutan, rasa, aroma. Produk terbaik berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah perlakuan E (Penambahan ekstrak krokot 25%) dengan nilai rata-rata warna 4,05; rasa 3,40; aroma 3,45. Tablet *effervescent* dengan perlakuan E tersebut memiliki kekerasan 246,22 N/cm², kerapuhan 0,35 %, pH 5,3, aktivitas antioksidan 32,10%, vitamin C 0,73 mg/100 g.

Kata Kunci : ekstrak krokot, antioksidan, vitamin C, tablet *effervescent*



Making Effervescent Tablet from Purslane (*Portulaca oleracea L*) Powder Extract With different Concentration

Angela Navazani, Fauzan Azima, Tuty Anggraini

ABSTRACT

This research was aimed to know the effect of different concentration of purslane extract to the characteristic of physic, chemistry, and sensory effervescent tablet, to know the highest antioxidant content of effervescent tablet. This research used Complete Randomized Design (CDR). The treatment of this research were : addition purslane powder extract (5%, 10%, 15%, 20%, 25%) and 3 repetition. Data was analyzed by using Analysis of Variance (ANOVA) and continued by Duncan New Multiple Range Test at significant 5% level. The result of this research showed that addition purslane powder extract was significant effected to the thickness of tablet, diameter of tablet, time dissolves of tablet, hardness of tablet, tablet fragility, water content tablet, antioxidant activity, vitamin C, colour, and it was not significant effected to pH, flavor and aroma. The best product based on panelist acceptance of sensory analysis was treatment E (addition purslane extract 25%) with score of colour (4.05), flavor (3.40), aroma (3.45), hardness (246.22), fragility (0.35%), pH 5.3, antioxidant activity 32.11%, vitamin C 0.73 mg/100g.

Keywords: *Antioxidant, effervescent tablet, purslane extract, vitamin C*

