

SKRIPSI SARJANA FARMASI

**PENGARUH PEMAKAIAN PEMANIS STEVIOSIDA PADA SEDIAAN
CHEWABLE LOZENGES GAMBIR (*Uncaria gambir* Roxb.)
TERPURIFIKASI TERHADAP PENERIMAAN RASA**



Oleh:

ZHAFIRA CHAIRUNNISA

NIM: 1711013012

Pembimbing I : Dr. apt. Rahmi Nofita R., M. Si

Pembimbing II : Prof. Dr. apt. Deddi Prima Putra

**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2021

ABSTRAK

PENGARUH PEMAKAIAN PEMANIS STEVIOSIDA PADA SEDIAAN *CHEWABLE LOZENGES* GAMBIR (*Uncaria gambir* Roxb.) TERPURIFIKASI TERHADAP PENERIMAAN RASA

Oleh:

ZHAFIRA CHAIRUNNISA

NIM: 1711013012

(Program Studi Sarjana Farmasi)

Gambir terpurifikasi memiliki efek antioksidan yang dihasilkan oleh katekin, senyawa fenolik utama dalam gambir. Salah satu bentuk pengembangan katekin sebagai suplemen kesehatan adalah dibuat menjadi sediaan *chewable lozenges*. Katekin memiliki rasa yang kelat sehingga untuk meningkatkan cita rasa sediaan ditambahkan pemanis steviosida. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh pemakaian pemanis steviosida dalam sediaan *chewable lozenges* terhadap penerimaan rasa. Berdasarkan hasil uji pendahuluan didapatkan proporsi gliserin : gelatin : akuades sebagai basis yaitu 40 : 20 : 40 yang dapat memberikan tekstur kenyal pada sediaan. *Chewable lozenges* dibuat menjadi empat formula dengan variasi konsentrasi pemanis steviosida Formula 1 (0%); Formula 2 (3%); Formula 3 (3,5%); dan Formula 4 (4%). Hasil evaluasi menunjukkan *chewable lozenges* berwarna coklat transparan, tidak berbau, dan memiliki tekstur kenyal. Bobot rata-rata 2000 mg; ketebalan 8,37 mm; kadar air 42%; waktu larut 4,70 menit, dan perolehan kembali tertinggi 96,26%. Hasil evaluasi sediaan *chewable lozenges* gambir terpurifikasi menunjukkan bahwa pemakaian pemanis steviosida tidak memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisik sediaan dan formula yang paling disukai oleh panelis berdasarkan rasa adalah Formula 4 dengan konsentrasi steviosida 4%.

Kata Kunci: gambir terpurifikasi, katekin, *chewable lozenges*, steviosida

ABSTRACT

THE EFFECT OF THE USE OF STEVIOSIDE AS SWEETENER OF PURIFIED GAMBIR (*Uncaria gambir* Roxb.) CHEWABLE LOZENGES OF TASTE ACCEPTANCE

By:

ZHAFIRA CHAIRUNNISA

Student ID Number: 1711013012

(Bachelor of Pharmacy)

Purified gambier has an antioxidant effect produced by catechins, the main phenolic compounds in gambier. One form of development of catechins as health supplements is made into chewable lozenges. Catechins have a chelating taste so that to improve the taste of the preparation, stevioside sweetener is added. This study aims to examine the effect of the use of stevioside as sweetener of chewable lozenges on taste acceptance. Based on the results of the preliminary test, the proportion of glycerin : gelatin : aquadest as a base is 40: 20: 40 which can give a chewy texture to the preparation. Chewable lozenges were made into four formulas with variations in the concentration of stevioside sweetener Formula 1 (0%); Formula 2 (3%); Formula 3 (3.5%); and Formula 4 (4%). The evaluation results showed that chewable lozenges were transparent brown in color, odorless, and had a chewy texture. Average weight 2000 mg; 8.37 mm thickness; water content 42%; dissolving time of 4.70 minutes, and the highest recovery was 96.26%. The results of the evaluation of purified gambir chewable lozenges showed that the use of stevioside sweetener did not affect the physical characteristics of the preparation and the most preferred formula by the panelists based on taste was Formula 4 with a stevioside concentration of 4%.

Keywords: purified gambir, catechins, chewable lozenges, stevioside