

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I TINJAUAN PUSTAKA	4
1.1 Buah Belimbing Wuluh (<i>Averrhoa Bilimbi L.</i>)	4
1.1.1. Klasifikasi	4
1.1.2. Deskripsi	5
1.1.3. Morfologi	5
1.1.4. Ekologi dan Penyebarabaran Belimbing Wuluh	6
1.1.5. Efek Farmakologi	6
1.1.6. Kandungan Kimia	7
1.2. Freeze Dryer	9
1.3. Parameter non spesifik dan spesifik	9
1.4. Tablet	11
1.4.1. Tablet Hisap	11
1.4.2. Keunggulan Tablet Hisap	12
1.4.3. Metode Pembuatan Tablet	12
1.4.4. Formula Umum Tablet Hisap	16
1.4.5. Evaluasi Pada Pembuatan Tablet	18
1.4.6. Permasalahan Dalam Proses Pembuatan Tablet	25
1.5. Preformulasi Zat Tambahan	25
1.6. Hipotesis	29
II. METODOLOGI PENELITIAN	30
III. BAHAN DAN ALAT	32
3.1. Bahan	32
3.2. Alat	32
IV. PROSEDUR KERJA	33
4.1. Pengumpulan Tanaman Buah Belimbing wuluh	33
4.2. Determinasi Simplisia	33
4.3. Pemeriksaan Karakteristik Non Spesifik Dan Spesifik	33
4.3.1. Parameter Kadar Abu.....	33
4.3.2. Parameter Kadar Sari Larut Air	34
4.3.3. Parameter Kadar Sari Larut Etanol	34
4.4. Pembuatan Sari Buah Belimbing Wuluh	35
4.5. Penapisan Fitokimia	35
4.5.1. Senyawa Polifenolat.....	35

4.5.2.	Senyawa Flavonoid	35
4.5.3.	Senyawa Tanin	36
4.5.4.	Senyawa Kuinon	36
4.5.5.	Senyawa Monoterpen dan Sesquiterpen	36
4.5.6.	Senyawa Triterpenoid dan Steroid	37
4.6.7.	Senyawa Saponin	37
4.6.8.	Senyawa Alkaloid	37
4.6.	Formula Tablet Hisap	38
4.7.	Prosedur Pembuatan Tablet Hisap	38
4.7.1.	Pembuatan Larutan Pengikat	38
4.7.2.	Prosedur Granulasi Hingga Tabletasi	38
4.8.	Evaluasi Granul/ Massa Cetak	39
4.8.1.	Penentuan kecepatan alir	39
4.8.2.	Penentuan kadar air	40
4.8.3.	Penentuan bobot jenis	40
4.8.4.	Kadar pemampatan	41
4.8.5.	Perbandingan haussner	42
4.8.6.	Persen kompresibilitas	42
4.8.7.	Granulometri	42
4.9.	Evaluasi Tablet	42
4.9.1.	Penampilan tablet/ organoleptik	42
4.9.2.	Keseragaman ukuran	42
4.9.3.	Keseragaman bobot	43
4.9.4.	Kekerasan tablet	43
4.9.5.	Friabilitas dan friksibilitas	43
4.9.6.	Waktu Hancur	44
4.9.7.	Uji Waktu Larut Dalam Rongga Mulut	44
4.9.8.	Evaluasi Hedonik	44
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	46
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	59
6.1.	Kesimpulan	59
6.2.	Saran	59
DAFTAR PUSTAKA		60
LAMPIRAN		62