

INTISARI

NURAENI, TIA DYAH., 2016, FORMULASI DAN UJI STABILITAS FISIK SIRUP KOMBINASI EKSTRAK BUAH MENGGKUDU (*Morinda citrifolia* L.) DAN DAUN PEPAYA (*Carica papaya* L.) DENGAN VARIASI KONSENTRASI SORBITOL DAN GULA, SKRIPSI, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dan daun pepaya (*Carica papaya* L.) digunakan sebagai obat herbal karena memiliki banyak khasiat antara lain sebagai obat batuk, sembelit, peluruh kencing, dan hepatoprotektor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah kombinasi ekstrak buah mengkudu dan daun pepaya dapat dibuat sediaan sirup, dan mengetahui variasi konsentrasi pemanis sorbitol dan gula yang dapat mempengaruhi uji stabilitas fisik sirup dan tanggap rasa.

Penelitian ini menggunakan kombinasi ekstrak buah mengkudu dan daun pepaya yang diperoleh dari proses soxhletasi dengan pelarut etanol 70%. Terdapat tiga formula dengan perbedaan konsentrasi pemanis, yaitu formula I sorbitol 33%, formula II sorbitol 16% dan gula 10%, formula III gula 20%. Analisa yang dilakukan adalah uji stabilitas fisik sirup yang meliputi uji viskositas, uji pH, uji mudah dituang, uji perubahan warna dan uji tanggap rasa. Analisis data menggunakan SPSS *statistic* 17,0 yaitu *Kolmogorov smirnov* dilanjutkan dengan uji analisis *varians* dan uji *Tukey* atau uji *Dunnett T3*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi ekstrak buah mengkudu dan daun pepaya dapat dibuat sediaan sirup, dan variasi konsentrasi pemanis sorbitol dan gula berpengaruh terhadap uji stabilitas fisik sirup dan tanggap rasa.

Kata kunci : buah mengkudu, daun pepaya, sirup, stabilitas fisik, tanggap rasa

ABSTRACT

NURAENI, TIA DYAH., 2016, FORMULATION AND PHYSICAL STABILITY TEST SYRUP COMBINATION OF EXTRACT NONI FRUIT (*Morinda citrifolia* L.) AND PAPAYA LEAF (*Carica papaya* L.) WITH VARIOUS CONCENTRATION OF SORBITOL AND SUGAR, SKRIPSI, FACULTY PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY, SURAKARTA.

Noni fruit (*Morinda citrifolia* L.) and papaya leaf (*Carica papaya* L.) is used as a herbal medicine because it has many benefits, for examples are as a cough medicine, constipation, laxative urine, and as a hepatoprotector. This study aims to determine what is the combination of noni fruit and papaya leaf can be made by a syrup, and determine variations concentration of sorbitol and sugar can be affect at the physical stability test and perceptive sense's syrup.

This study used a combination of noni fruit and papaya leaf extract were obtained by soxhletation with 70% ethanol. There are three formulas with different concentrations of sweeteners, there were consisted of a 33% sorbitol at formula I, 16 % sorbitol and 10% sugar at formula II, and 20% sugar at formula III. The analyse performed by physical stability test which includes test of viscosity, pH test, poured test, discoloration test, and perceptive sense's test. The data was analysed by SPSS statistic 17,0 *Kolmogorov smirnov* and followed by *Tukey* test or *Dunnett T3* test.

The results showed that a combination of noni fruit and papaya leaf can be made by a syrup, and variation concentrations of sorbitol and sugar affected on physical stability test and perceptive sense's syrup.

Key words : noni fruit, papaya leaf, syrups, physical stability, perceptive sense