

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH PERBANDINGAN ASAM SITRAT DAN ASAM TARTRAT
TERHADAP KESTABILAN FORMULA SERBUK *EFFERVESCENT*
SUSU JAGUNG (*Zea mays L*) GORONTALO**


Oleh

NOVI NUGRAYATI BADJADJI

NIM : 821 311 019

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I



Robert Tungadi, S.Si., M.Si., Apt.
NIP. 19761025 200812 1 003

Pembimbing II



Nur'ain Thomas, S.Si., M.Si., Apt.
NIP. 19821231 200801 2 012

Mengetahui,

Ketua Program studi D-III



Nur'ain Thomas, S.Si., M.Si., Apt.
NIP. 19821231 200801 2 012

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **PENGARUH PERBANDINGAN ASAM SITRAT DAN ASAM TARTRAT TERHADAP KESTABILAN FORMULA SERBUK EFFERVESCENT SUSU JAGUNG (*Zea mays L*) GORONTALO**

Oleh

NOVI NUGRAYATI BAJADJI

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Kamis, 24 Juli 2014

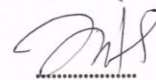
Waktu : 13.00 WITA

Penguji :

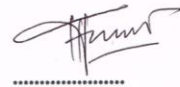
1. **Robert Tungadi., S.Si., M.Si., Apt.**



2. **Nur'ain Thomas., S.Si., M.Si., Apt.**



3. **Dr. Teti Sutriyati. Tuloli., S.Farm., M.Si., Apt**



Gorontalo, Juli 2014

DEKAN FAKULTAS FIKK



Dra. Rany Hiola, M.Kes

NIP. 195309131983022001

ABSTRAK

Novi Nugrayati Badjadji. 2014. Pengaruh Perbandingan Asam Sitrat dan Asam Tartrat Terhadap Kestabilan Formula Serbuk *Effervescent* Susu jagung (*Zea mays* L) Gorontalo. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I: Robert Tungadi, S.Si., M.Si., Apt, pembimbing II: Nur Ain Thomas S.Si., M.Si., Apt.

Jagung memiliki kandungan gizi vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh perbandingan asam sitrat dan asam tartrat. metode yang digunakan dalam pembuatan serbuk *effervescent* susu jagung adalah metode granulasi basah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada formulasi 1 (asam sitrat) didapatkan hasil kadar air LOD 4,32% MC 4,51%, ukuran partikel melewati ayakan nomor 15, waktu larut 3 menit 20 detik, PH 5,8 , kecepatan alir 9 detik sebagian granul dan sudut istirahat , kerapatan curah 21,03g/39mL dan kerapatan mampat untuk bobot mampat 0,54g.mL dan volume mampat 1,1%. Formulasi 2 (asam tartrat) kadar air LOD 4,53% MC 4,74%, ukuran partikel melewati ayakan nomor 10, waktu larut 1 menit 25 detik, PH 4,4 , kecepatan alir 7,45 detik dan sudut istirahat , kerapatan curah 22,55g/45mL dan kerapatan mampat untuk bobot mampat 0,50g.mL dan volume mampat 1,051%. Fomulasi 3 (kombinasi asam sitrat dan asam tartrat) kadar air LOD 4,34% MC 4,53%, ukuran partikel melewati ayakan nomor 10, waktu larut 1 menit 15 detik, PH 5,0 , kecepatan alir 5,53 detik dan sudut istirahat , kerapatan curah 21,59g/40mL dan kerapatan mampat untuk bobot mampat 0,54g.mL dan volume mampat 1,16%.

Kata Kunci : Susu jagung, granul *effervescent*, granulasi basah, asam sitrat dan asam tartrat.