

ABSTRAK

Fandy Pranayan Habi 2015. “**Pengaruh Konsentrasi Sakarin Terhadap Formulasi Dan Evaluasi Granul Effervescent Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*)**”. Karya Tulis Ilmiah, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Di bawah bimbingan Robert Tungadi., S.Si. M.Si., Apt sebagai pembimbing 1 dan Moh. Adam Mustapa., S.Si. M.Sc sebagai pembimbing II.

Berkembangnya obat-obat fitoterapi dan perusahaan obat tradisional di Indonesia menunjukkan bahwa, penduduk Indonesia makin menyadari pentingnya penggunaan obat tradisional dan mengetahui efek samping dari penggunaan bahan kimia baik dalam makanan maupun obat-obatan contohnya tanaman jambu biji. Buah jambu biji banyak mengandung vitamin C yang tinggi dan dapat dikembangkan menjadi produk minuman kesehatan, yang dirancang dalam bentuk serbuk. Memformulasikan serbuk buah jambu biji dalam bentuk sediaan granul *effervescent*. Menentukan pengaruh konsentrasi pemanis sakarin terhadap rasa granul *effervescent*. Dalam tahap pembuatan serbuk *effervescent* menggunakan metode granulasi basah, dengan cara dibuat 2 campuran Fase asam dan fase basa. Pada penelitian ini dibuat tiga formula granul *effervescent* F1, F2 dan F3 dengan konsentrasi sakarin 1% 2% dan 3%. Berdasarkan hasil penelitian dan evaluasi granul maka didapatkan hasil terbaik dari ketiga formula adalah formula 3 dengan konsentrasi sakarin 3% sudah bisa menghasilkan rasa manis yang tepat dan rasa asam yang timbul dari hasil kombinasi asam sitrat dan asam tartrat. Uji Kesukaan (*Hedonic Test*) dilakukan terhadap ketiga formula tersebut dan dapat disimpulkan bahwa formula 3 yang mengandung sakarin 3 % merupakan formula yang paling disukai dari ketiga formula.

Kata kunci : *Effervescent*, jambu biji, Sakarin