

PROSIDING

ISBN 978-602-71774-0-6



SEMINAR NASIONAL KESEHATAN
TAHUN 2014



Penelitian Berbasis IT Mendukung Pengembangan Ilmu Kesehatan



Bekasi, 20 Desember 2014



PROSIDING
SEMINAR NASIONAL KESEHATAN 2014

Penelitian Berbasis IT
Mendukung Pengembangan Ilmu Kesehatan

Tim Penyunting:

Yupi Supartini, SKp, MSc
Dr. Made Riasmini, MKep,Sp.Kom
R. Siti Maryam, MKep, Ns.Sp.Kep.Kom
Dra. Angki Purwanti, Apt, MSi
Shentya Fitriana, MKeb
Roikhatul Jannah, MPH
Yandri Irawan, S.Kom
Riky Aldrias, Amd

Diterbitkan Oleh:
Poltekkes Kemenkes Jakarta III

Pengaruh Prenatal Yoga Terhadap Kesiapan Proses Persalinan Pada Ibu Hamil Trimester Tiga Yuyun Setyorini.....	52
Persepsi Mutu Pelayanan Kesehatan Dengan Kepuasan Pasien Kebidanan Di IGD RSUD Arifin Achmad Pekanbaru Riau 2014 Ika Putri Damayanti, <u>Miratu Megasari</u> , Epu Margi Astuti.....	53
Hubungan Kecerdasan Emosional Dan Motivasi Belajar Terhadap Prestasi Belajar Mahasiswa DIV Kebidanan <u>Triwik Sri Mulati</u> , Endang Suwanti.....	54
Efektifitas Terapi Musik Dalam Menurunkan Dismenore Pada Remaja Suharmanto.....	55
Perbedaan Pengaruh Ekstrak Kunyit Dan Ekstrak Kencur Terhadap Nyeri Menstruasi Pada Mahasiswi DIII Jurusan Kebidanan Poltekkes Surakarta Dwi Retna Prihati	56
Usia Remaja Melakukan Inisiasi Hubungan Seks Pranikah dan Penggunaan Kontrasepsi Di Bali Ni Komang Yuni Rahyani.....	57
Determinan Yang Berhubungan Dengan Perilaku Seks Remaja Di Kecamatan Cikarang Barat Tahun 2013 Rismalinda, Nina Afrilia, <u>Karminingsih</u>	58
Hubungan Metode Persalinan Lotus Dengan Pertumbuhan Bayi Baru Lahir Di Klinik Bersalin Di Wilayah Jakarta Timur <u>Herlyssa</u> , Sri Mulyati, Rus Martini.....	59
Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Ibu Hamil Terhadap Orang Lain Yang Merokok Di Dalam Rumah (Studi Di Puskesmas Kecamatan Jatinegara Tahun 2014) <u>Sugeng Triyani</u> , Aisyah, Juli Oktalia	60
Analisis Kesehatan	
Pembuatan Sediaan Serbuk <i>Effervescent</i> Dari Sari Buah Sirsak (<i>Annona Muricata</i> Linn.) <u>S.P.J Ulaen, M.Kes</u> , Y. Banne, M.Sc. J. C. Bukarabombang.....	61
Pembuatan Dan Pengujian Serbuk Effervescent Dari Ekstrak Kulit Buah Manggis (<i>Garcinia Mangostana</i> L) <u>Y. Banne</u> , B. I. Rumagit, M. Kes. J. H. S. Sinyal.....	62

PEMBUATAN SEDIAAN SERBUK *EFFERVESCENT* DARI SARI BUAH SIRSAK
(*ANNONA MURICATA* LINN.)

S.P.J Ulaen, M.Kes, Y. Banne, M.Sc. J. C. Bukarabombang

Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Manado

E-mail; bongakaraeng68@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang : Serbuk *Effervescent* adalah sediaan serbuk yang menghasilkan gelembung gas sebagai reaksi kimia dalam larutan. Kelebihan produk ini salah satunya yaitu penyiapan larutan dalam waktu seketika dengan adanya gas CO₂ yang memberikan rasa seperti pada minuman bersoda. Sirsak merupakan salah satu tanaman yang digunakan dalam pengobatan. Kandungan vitamin C dalam buah sirsak berfungsi sebagai antioksidan sehingga sangat baik untuk kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan sediaan serbuk *effervescent* dari sari buah sirsak yang memenuhi persyaratan pengujian. **Metode:** Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif di laboratorium. Sampel yang digunakan yaitu buah sirsak yang diperoleh di Kecamatan Bahu, Kota Manado, Sulawesi Utara. Proses pembuatan sediaan serbuk *effervescent* ini dibagi menjadi 2 tahap yaitu pembuatan sari kering buah sirsak dan pembuatan sediaan serbuk *effervescent*. Sediaan yang dihasilkan dilakukan pengujian sediaan serbuk *effervescent* yang terdiri dari uji organoleptik, uji sifat aliran, sudut baring, dan uji waktu dispersi. **Hasil :** menunjukkan bahwa sediaan serbuk *effervescent* yang dibuat berbentuk serbuk halus, higroskopis, dengan warna coklat muda, berbau khas, serta memiliki rasa manis keasaman. Serbuk yang diuji memiliki waktu alir 8,8 detik, sudut baring 26,40, serta waktu dispersi lebih > 5 menit. Berdasarkan hasil tersebut disimpulkan bahwa serbuk *effervescent* sari buah sirsak memenuhi persyaratan pengujian organoleptik, waktu aliran, sudut baring, sedangkan waktu dispersi belum memenuhi persyaratan.

Kata Kunci: Serbuk *Effervescent*, Sari Buah Sirsak

PEMBUATAN DAN PENGUJIAN SERBUK EFFERVESCENT DARI EKSTRAK KULIT BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L)

Y. Banne, B. I. Rumagit, M. Kes. J. H. S. Sinyal
Jurusan Farmasi Poltekkes Kemenkes Manado
Email: bongakaraeng68@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang: Kulit buah manggis merupakan salah satu bagian tanaman yang dapat dimanfaatkan untuk pengobatan penyakit. Xanthon adalah komponen antioksidan paling penting dalam kulit manggis dan terbukti dapat menghambat oksidasi Low DensityLipid (LDL). Serbuk effervescent merupakan serbuk campuran senyawa asam dengan senyawa basa. Serbuk effervescent banyak digemari karena masyarakat cenderung memilih untuk mengkonsumsi produk yang mudah disiapkan. Penelitian ini bertujuan untuk membuat sediaan serbuk effervescent ekstrak kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L) yang memenuhi persyaratan pengujian. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang dilakukan di laboratorium. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah kulit buah manggis yang diperoleh dari kecamatan Tinoor, Kota Tomohon, Sulawesi Utara. Kulit buah manggis diekstraksi dengan metode maserasi sehingga diperoleh ekstrak kulit buah manggis dan diformulasi menjadi serbuk effervescent dengan asam sitrat, asam tartrat, natrium bikarbonat, dekstrin dan aspartam. Selanjutnya dilakukan beberapa pengujian yaitu uji organoleptik, laju alir, sudut baring, waktu dispersi dan kadar air. **Hasil:** menunjukkan bahwa sediaan serbuk effervescent kulit buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) nenenuhi persyaratan pengujian organoleptik, laju alir, sudut baring dan kadar air, sedangkan untuk uji waktu dispersi belum memenuhi persyaratan.

Kata kunci : kulit manggis, serbuk effervescent