

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas rahmat dan karunia-Nya, laporan karya tulis ilmiah dengan judul “**OPTIMASI FORMULA KAPSUL EKSTRAK ETANOL DAUN PEPAYA JEPANG (*Chindoscolus aconitifolius*)**” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Laporan karya tulis ilmiah ini disusun berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dari bulan Desember 2020 hingga bulan april 2021. Karya tulis ilmiah merupakan persyaratan terakhir bagi mahasiswa yang wajib ditempuh sesuai dengan kurikulum Program Studi Diploma Tiga Fakultas Kesehatan Universitas Pelita Harapan. Karya tulis ilmiah ini juga bermanfaat bagi penulis untuk menerapkan pengetahuan yang telah didapat dan memperoleh pengalaman baru yang tidak dapat diperoleh dari perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan karya tulis ilmiah ini, penulis mendapat dukungan dari banyak. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dela Rosa, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
2. Ibu Jessica Novia, M.Sc selaku Ketua Program Studi Program Diploma Farmasi
3. Ibu Feronia Cyrena Santoso, M.S.Farm selaku pembimbing karya tulis ilmiah yang senantiasa memberikan bimbingan, mengarahkan, dan mendukung saya dalam pengerjaan laporan;
4. Ibu Jessica Trisina, M.Si selaku co-pembimbing karya tulis ilmiah yang memberikan saran kepada saya dalam pengerjaan laporan;
5. Kedua orang tua, keluarga, sahabat, dan yang saya kasihi, terima kasih telah memberikan dukungan selama perkuliahan dari awal hingga laporan ini selesai.
6. Kepada teman seperjuangan DIII farmasi 2018 yang telah menemani disaat susah, senang, dan dukungannya.
7. Semua pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu

Akhir kata, penulis menyadari bahwa laporan karya tulis ilmiah ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka akan kritik dan saran dari pembaca yang dapat membantu membuat laporan karya tulis ilmiah ini menjadi lebih baik lagi. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

**Tangerang, 25 Juni 2021**



**Imelda Tinambunan**



## DAFTAR ISI

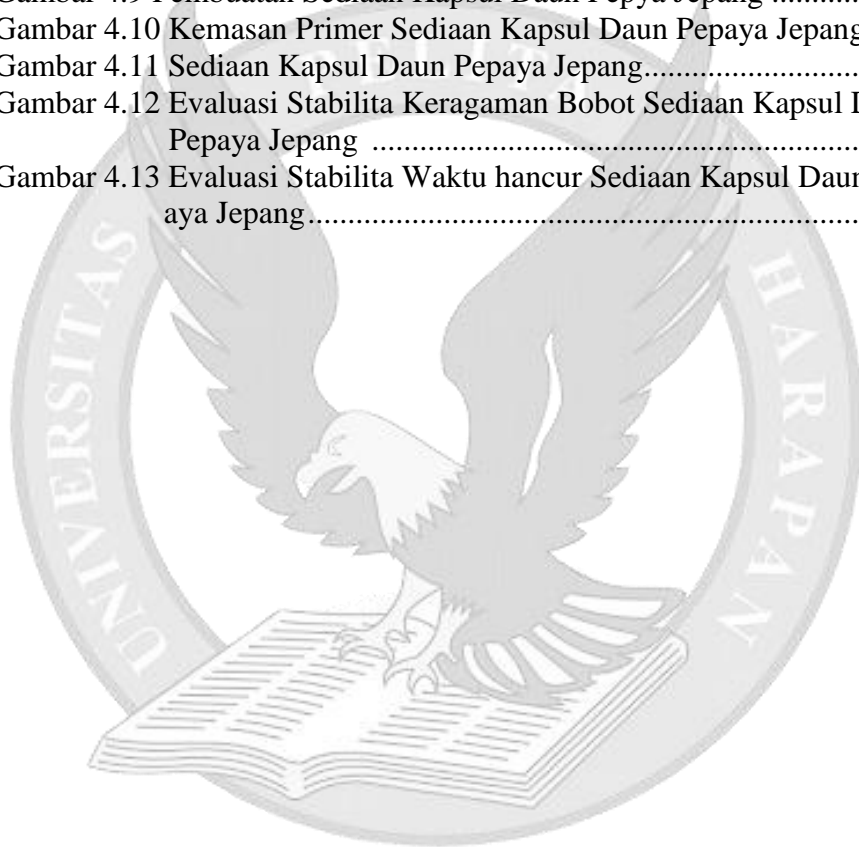
	halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI KARYA TULIS ILMIAH .....	v
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Tinjauan Pustaka.....	3
2.2 Uraian Bahan .....	7
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Jenis Penelitian.....	11
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	11
3.3 Obyek Penelitian.....	11
3.4 Alat dan Bahan.....	11
3.5 Formulasi .....	11
3.6 Total Kebutuhan Bahan .....	12
3.7 Cara Kerja.....	13
3.8 Evaluasi Serbuk Sebelum Kempa .....	13
3.9 Evaluasi Sediaan Tablet.....	14
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Determinasi Tumbuhan.....	15
4.2 Hasil Pembuatan Ekstrak.....	15
4.3 Pembuatan Sediaan Kapsul Ekstrak Daun Pepaya Jepang.....	19
4.4 Evaluasi Serbuk .....	21
4.5 Evaluasi Kapsul .....	22
4.6 Evaluasi Stabilita .....	23
<b>BAB V KESIMPULAN</b> .....	28
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Formulasi Sediaan .....	11
Tabel 3.2	Evaluasi Uji Higroskopis.....	14
Tabel 4.1	Rendemen Simplisia Daun Pepaya Jepang.....	15
Tabel 4.2	Rendemen Ekstrak Kental Daun Pepaya Jepang.....	16
Tabel 4.3	Ekstrak Kering F1 Daun Pepaya Jepang Pada Cawan Petri.....	17
Tabel 4.4	Ekstrak Kering F2 Daun Pepaya Jepang Pada Cawan Petri.....	17
Tabel 4.5	Ekstrak Kering F1 Daun Pepaya Jepang Pada Botol Kaca .....	18
Tabel 4.6	Ekstrak Kering F2 Daun Pepaya Jepang Pada Botol Kaca .....	18
Tabel 4.7	Waktu Alir Serbuk Formula Kapsul Daun Pepaya Jepang .....	21
Tabel 4.8	Sudut Diam Serbuk Formula Kapsul Daun Pepaya Jepang .....	20
Tabel 4.9	Kompresibilitas Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang .....	22
Tabel 4.10	Hubungan Indeks <i>Carr</i> dan Mampu Alir Serbuk.....	22
Tabel 4.11	Evaluasi Organoleptis Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang .....	22
Tabel 4.12	Keragaman Bobot Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang.....	23
Tabel 4.13	Kadar Air Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang.....	23
Tabel 4.14	Waktu Hancur Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang .....	23
Tabel 4.15	Evaluasi Stabilita Keragaman Bobot Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang .....	24
Tabel 4.16	Evaluasi Stabilita Susut Pengeringan Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang .....	24
Tabel 4.17	Evaluasi Stabilita Waktu Hancur Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang .....	26

## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 4.1 Daun Pepaya Jepang.....	15
Gambar 4.2 Simplisia Daun Pepaya Jepang .....	16
Gambar 4.3 Ekstrak Kental Daun Pepaya Jepang.....	16
Gambar 4.4 Ekstrak Kental Daun Pepaya Jepang yang Lengket.....	17
Gambar 4.5 Ekstrak Kering F1 Daun Pepaya Jepang Pada Cawan Petri...	17
Gambar 4.6 Ekstrak Kering F2 Daun Pepaya Jepang Pada Cawan Petri...	18
Gambar 4.7 Ekstrak Kering F1 Daun Pepaya Jepang Pada Botol Kaca ....	19
Gambar 4.8 Ekstrak Kering F2 Daun Pepaya Jepang Pada Botol Kaca ....	20
Gambar 4.9 Pembuatan Sediaan Kapsul Daun Pepya Jepang .....	21
Gambar 4.10 Kemasan Primer Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang.....	24
Gambar 4.11 Sediaan Kapsul Daun Pepaya Jepang.....	24
Gambar 4.12 Evaluasi Stabilita Keragaman Bobot Sediaan Kapsul Daun- Pepaya Jepang .....	25
Gambar 4.13 Evaluasi Stabilita Waktu hancur Sediaan Kapsul Daun Pep- aya Jepang.....	25



## DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
<i>Master Schedule</i> .....	A-1
Pemesanan Material.....	A-1
Lampiran B	
Surat Determinasi.....	B-1
Lampiran C	
Proses Ekstraksi Daun Pepaya Jepang.....	C-1

