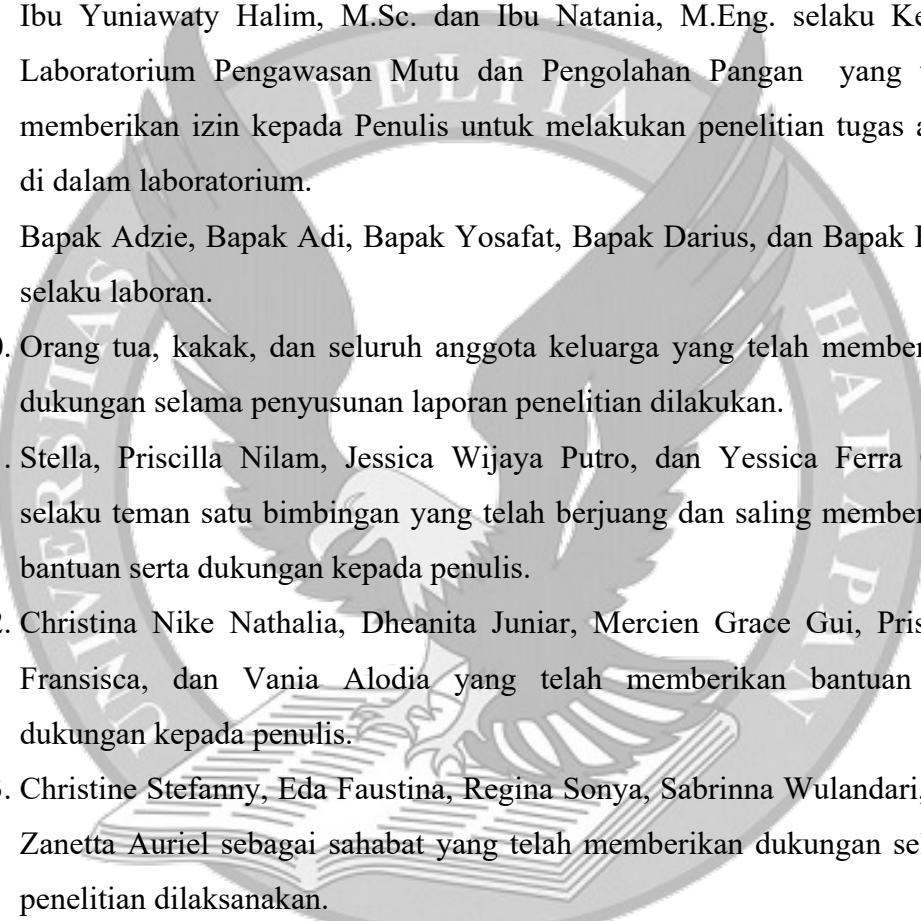


KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus, oleh karena berkat dan anugerah-Nya yang melimpah akhirnya saya dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “**KARAKTERISTIK MINUMAN FUNGSIONAL EKSTRAK DAUN JAMBLANG (*Syzygium cumini*) DENGAN PENAMBAHAN SERBUK DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*)**” dengan baik dan tepat pada waktunya. Skripsi ini merupakan persyaratan terakhir bagi mahasiswa yang wajib ditempuh sesuai dengan kurikulum Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan. Skripsi ini juga bermanfaat bagi penulis untuk menerapkan pengetahuan yang telah didapat dan memperoleh pengalaman baru yang tidak dapat diperoleh dari perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan skripsi ini, penulis mendapat dukungan dari banyak pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Eric Jobilong, Ph.D., selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi.
2. Ibu Dela Rosa, M.M., M.Sc., Apt., selaku Wakil Dekan Fakultas Sains dan Teknologi.
3. Bapak Laurence, M.T., selaku Direktur Administrasi dan Kemahasiswaan Fakultas Sains dan Teknologi.
4. Bapak Ir. W. Donald R. Pokatong, M.Sc., Ph.D., selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan dan dosen pengajar.
5. Bapak Dr. Tagor M. Siregar, S.Si., M.Si., selaku dosen pembimbing dan Kepala Laboratorium Kimia yang telah memberikan bimbingan, dukungan, arahan, dan waktu dalam pelaksanaan laporan.

- 
6. Ibu Ratna Handayani, MP., selaku Wakil Ketua Program Studi Teknologi Pangan dan dosen penguji sidang yang telah memberikan bimbingan dan saran.
 7. Bapak Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si., selaku Kepala Laboratorium Mikrobiologi dan dosen penguji sidang yang telah memberikan izin kepada Penulis untuk melakukan penelitian di dalam laboratorium dan yang telah memberikan bimbingan serta saran.
 8. Ibu Yuniawaty Halim, M.Sc. dan Ibu Natania, M.Eng. selaku Kepala Laboratorium Pengawasan Mutu dan Pengolahan Pangan yang telah memberikan izin kepada Penulis untuk melakukan penelitian tugas akhir di dalam laboratorium.
 9. Bapak Adzie, Bapak Adi, Bapak Yosafat, Bapak Darius, dan Bapak Regy selaku laboran.
 10. Orang tua, kakak, dan seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan selama penyusunan laporan penelitian dilakukan.
 11. Stella, Priscilla Nilam, Jessica Wijaya Putro, dan Yessica Ferra Okta selaku teman satu bimbingan yang telah berjuang dan saling memberikan bantuan serta dukungan kepada penulis.
 12. Christina Nike Nathalia, Dheanita Juniar, Mercien Grace Gui, Priscilla Fransisca, dan Vania Alodia yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis.
 13. Christine Stefanny, Eda Faustina, Regina Sonya, Sabrinna Wulandari, dan Zanetta Auriel sebagai sahabat yang telah memberikan dukungan selama penelitian dilaksanakan.
 14. Helenna Meldi, Samuel Santosa dan semua orang yang telah membantu dan memberikan dukungan selama kegiatan perkuliahan dan penelitian dilaksanakan.

Tangerang, 13 Januari 2020

(Florencia Irena Mulyono)

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK NONEKSKLUSIF TANPA ROYALTY	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Minuman Fungsional	6
2.2 Daun Jamblang (<i>Syzygium cumini</i>)	7
2.3 Daun Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>)	7
2.4 Ekstraksi.....	8
2.5 Diabetes Mellitus	9
2.6 Inhibisi α -Glukosidase	12
2.7 Antioksidan.....	14
2.8 Warna.....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	16
3.2 Prosedur Penelitian	16
3.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	17
3.2.1.1 Prosedur Ekstraksi Daun Jamblang.....	17
3.2.1.2 Prosedur Pembuatan Serbuk Daun Stevia	18

3.2.2 Penelitian Utama.....	18
3.2.2.1 Perlakuan.....	18
3.2.2.2 Prosedur Kerja.....	19
3.3 Rancangan Percobaan	19
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	19
3.3.2 Penelitian Utama.....	20
3.4 Analisis	22
3.4.1 Kadar Air (AOAC, 2005)	22
3.4.2 Rendemen (Sani <i>et al.</i> , 2014)	23
3.4.3 Uji Total Fenolik (Samantha <i>et al.</i> , 2012)	23
3.4.4 Uji Total Flavonoid (Lamien-Meda <i>et al.</i> , 2008)	24
3.4.5 Aktivitas Antioksidan (Khadijah <i>et al.</i> , 2017).....	24
3.4.6 Uji Inhibisi α -Glukosidase (Telagari dan Hullatti, 2015)....	25
3.4.7 Warna (Nielsen, 2010).....	26
3.4.8 Pengukuran pH (AOAC, 2005)	27
3.4.9 Total Padatan Terlarut (Meikapasa dan Seventilofa, 2016) .	27
3.4.10 Analisis Sensori (Meilgaard <i>et al.</i> , 2007)	27
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Penelitian Pendahuluan.....	29
4.1.1 Identifikasi Bahan.....	29
4.1.2 Kadar Air	29
4.1.3 Pengaruh Konsentrasi Etanol.....	30
4.1.3.1 Rendemen Ekstrak.....	30
4.1.3.2 Total Fenolik	31
4.1.3.3 Total Flavonoid	33
4.1.3.4 Aktivitas Antioksidan.....	35
4.1.3.5 Inhibisi α -Glukosidase	36
4.1.4 Karakteristik Serbuk Daun Stevia	38
4.1.4.1 Total Fenolik	38
4.1.4.2 Total Flavonoid	39
4.1.4.3 Aktivitas Antioksidan.....	39
4.1.4.4 Inhibisi α -Glukosidase	40
4.2 Penelitian Utama.....	40

4.2.1 Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Jamblang dan Konsentrasi Serbuk Daun Stevia terhadap Karakteristik Minuman Fungsional	40
4.2.1.1 Warna	41
4.2.1.2 pH	43
4.2.1.3 Total Padatan Terlarut.....	44
4.2.2 Uji Skoring.....	45
4.2.2.1 Warna	45
4.2.2.2 Aroma.....	46
4.2.2.3 Rasa Asing.....	47
4.2.2.4 Rasa Manis	48
4.2.3 Uji Hedonik	49
4.2.3.1 Warna	49
4.2.3.2 Aroma.....	50
4.2.3.3 Rasa Asing.....	51
4.2.3.4 Rasa Manis	52
4.2.3.5 Penerimaan Keseluruhan.....	53
4.2.4 Minuman Fungsional Ekstrak Daun Jamblang dan Serbuk Daun Stevia Terpilih	55
4.2.4.1 Total Fenolik	56
4.2.4.2 Total Flavonoid	56
4.2.4.3 Aktivitas Antioksidan.....	57
4.2.4.4 Inhibisi α -Glukosidase	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	71

DAFTAR GAMBAR

	halaman	
Gambar 2.1	Jamblang (<i>Syzygium cumini</i>).....	7
Gambar 2.2	Daun Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>).....	8
Gambar 2.3	Komplikasi Akibat Diabetes Mellitus.....	10
Gambar 2.4	Struktur Kimia Akarbosa.....	12
Gambar 2.5	Reaksi α -Glukosidase dan p-Nitrofenil- α -D-Glukopiranosa	13
Gambar 3.1	Ekstraksi Daun Jamblang	17
Gambar 3.2	Pembuatan Serbuk Daun Stevia	18
Gambar 3.3	Pembuatan Produk Minuman Fungsional	19
Gambar 4.1	Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Rendemen Ekstrak	31
Gambar 4.2	Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Total Fenolik	32
Gambar 4.3	Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Total Flavonoid.....	34
Gambar 4.4	Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Aktivitas Antioksidan....	35
Gambar 4.5	Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Inhibisi α -Glukosidase.....	37
Gambar 4.6	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Serbuk Stevia Terhadap <i>Lightness</i> Minuman Fungsional.....	42
Gambar 4.7	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Serbuk Stevia Terhadap $^{\circ}$ Hue Minuman Fungsional.....	43
Gambar 4.8.	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Serbuk Stevia Terhadap pH Minuman Fungsional.....	44
Gambar 4.9	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Skoring Warna Minuman Fungsional.....	45
Gambar 4.10	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Serbuk Stevia Terhadap Nilai Skoring Aroma Minuman Fungsional.....	46
Gambar 4.11	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Skoring Rasa Asing Minuman Fungsional.....	47
Gambar 4.12	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Serbuk Stevia Terhadap Nilai Skoring Rasa Manis Minuman Fungsional.....	48
Gambar 4.13	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Hedonik Warna Minuman Fungsional.....	50
Gambar 4.14	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Hedonik Rasa Asing Minuman Fungsional.....	51
Gambar 4.15	Pengaruh Konsentrasi Serbuk Stevia Terhadap Nilai Hedonik Rasa Manis Minuman Fungsional.....	52
Gambar 4.16	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Hedonik Keseluruhan Minuman Fungsional.....	54

Gambar 4.17 Pengaruh Konsentrasi Serbuk Stevia Terhadap Nilai Hedonik Keseluruhan Minuman Fungsional..... 54



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 3.1	Formulasi Minuman Fungsional
Tabel 3.2	19
Tabel 3.3	Desain Penelitian Pendahuluan
Tabel 3.4	20
Tabel 4.1	Desain Penelitian Utama
Tabel 4.2	21
	Prosedur Reaksi Enzim
	26
	Karakteristik Serbuk Daun Stevia
	38
	Karakteristik Minuman Fungsional Terpilih.....
	55



DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A

Hasil Identifikasi Daun Jamblang (<i>Syzygium cumini</i>)	A-1
Hasil Identifikasi Daun Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>)	A-2

Lampiran B

Data Kadar Air Serbuk Daun Jamblang Pelarut 95%	B-1
Data Kadar Air Serbuk Daun Jamblang Pelarut 70%	B-1
Data Kadar Air Serbuk Daun Jamblang Pelarut 50%	B-1
Data Kadar Air Serbuk Daun Stevia	B-2

Lampiran C

Hasil Rendemen Ekstrak Daun Jamblang Pelarut 95%	C-1
Hasil Rendemen Ekstrak Daun Jamblang Pelarut 70%	C-1
Hasil Rendemen Ekstrak Daun Jamblang Pelarut 50%	C-1
Hasil Analisis Deskriptif Rendemen Ekstrak Daun Jamblang	C-2
Hasil Analisis Statistik Rendemen Ekstrak Daun Jamblang	C-2
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Rendemen Ekstrak Daun Jamblang	C-2

Lampiran D

Kurva Standar Asam Galat	D-1
Hasil Total Fenolik Ekstrak Etanol 95% Daun Jamblang	D-1
Hasil Total Fenolik Ekstrak Etanol 70% Daun Jamblang	D-2
Hasil Total Fenolik Ekstrak Etanol 50% Daun Jamblang	D-2
Kurva Standar Asam Galat	D-3
Hasil Total Fenolik Serbuk Daun Stevia	D-3
Hasil Analisis Deskriptif Total Fenolik Ekstrak Daun Jamblang	D-4
Hasil Analisis Statistik Total Fenolik Ekstrak Daun Jamblang	D-4
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Total Fenolik Ekstrak Daun Jamblang	D-4

Lampiran E

Kurva Standar <i>Quercetin</i>	E-1
Hasil Total Flavonoid Ekstrak Etanol 95% Daun Jamblang	E-1
Hasil Total Flavonoid Ekstrak Etanol 70% Daun Jamblang	E-2
Hasil Total Flavonoid Ekstrak Etanol 50% Daun Jamblang	E-2
Kurva Standar <i>Quercetin</i>	E-2
Hasil Total Flavonoid Serbuk Daun Stevia	E-3
Hasil Analisis Deskriptif Total Flavonoid Ekstrak Daun Jamblang	E-4

Hasil Analisis Statistik Total Flavonoid Ekstrak Daun Jamblang	E-4
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Total Flavonoid Ekstrak Daun Jamblang	E-4

Lampiran F

Hasil Uji Antioksidan Ekstrak Etanol 95% Daun Jamblang	F-1
Hasil Uji Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Daun Jamblang	F-3
Hasil Uji Antioksidan Ekstrak Etanol 50% Daun Jamblang	F-5
Hasil Uji Antioksidan Serbuk Daun Stevia	F-7
Hasil Analisis Deskriptif Antioksidan Ekstrak Daun Jamblang	F-9
Hasil Analisis Statistik Antioksidan Ekstrak Daun Jamblang	F-9
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Antioksidan Ekstrak Daun Jamblang	F-9

Lampiran G

Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Ekstrak Etanol 95% Daun Jamblang	G-1
Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Ekstrak Etanol 70% Daun Jamblang	G-3
Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Ekstrak Etanol 50% Daun Jamblang	G-5
Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Serbuk Daun Stevia	G-7
Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Akarbosa	G-9
Hasil Analisis Deskriptif Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Ekstrak Daun Jamblang	G-10
Hasil Analisis Statistik Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Ekstrak Daun Jamblang	G-10
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Ekstrak Daun Jamblang	G-10

Lampiran H

Hasil Analisis Warna Minuman Fungsional	H-1
Hasil Analisis Deskriptif <i>Lightness</i> Minuman Fungsional	H-3
Hasil Uji <i>Univariate Lightness</i> Minuman Fungsional	H-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Estrak Terhadap <i>Lightness</i> Minuman Fungsional	H-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap <i>Lightness</i> Minuman Fungsional	H-4
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Stevia Terhadap <i>Lightness</i> Minuman Fungsional	H-4
Hasil Analisis Deskriptif Derajat <i>Hue</i> Minuman Fungsional	H-5
Hasil Uji <i>Univariate</i> Derajat <i>Hue</i> Minuman Fungsional	H-5
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Derajat <i>Hue</i> Minuman Fungsional	H-5
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Derajat <i>Hue</i> Minuman Fungsional	H-6

Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Stevia Terhadap Derajat <i>Hue</i> Minuman Fungsional	H-6
---	-----

Lampiran I

Hasil pH Minuman Fungsional	I-1
Hasil Analisis Deskriptif pH Minuman Fungsional	I-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> pH Minuman Fungsional	I-2
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap pH Minuman Fungsional	I-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap pH Minuman Fungsional	I-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Stevia Terhadap pH Minuman Fungsional	I-3

Lampiran J

Total Padatan Terlarut Minuman Fungsional	J-1
Hasil Analisis Deskriptif Total Padatan Terlarut Minuman Fungsional	J-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Total Padatan Terlarut Minuman Fungsional	J-2
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Total Padatan Terlarut Minuman Fungsional	J-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Total Padatan Terlarut Minuman Fungsional	J-3

Lampiran K

Contoh Kuisioner Uji Skoring	K-1
------------------------------------	-----

Lampiran L

Data Skoring Warna	L-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Skoring Warna	L-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Skoring Warna	L-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Skoring Warna	L-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Skoring Warna	L-3

Lampiran M

Data Skoring Aroma	M-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Skoring Aroma	M-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Skoring Aroma	M-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Skoring Aroma	M-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Skoring Aroma	M-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Stevia	

Terhadap Nilai Skoring Aroma	M-4
Lampiran N	
Data Skoring Rasa Asing	N-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Skoring Rasa Asing	N-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Skoring Rasa Asing	N-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Skoring Rasa Asing	N-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Skoring Rasa Asing	N-3
Lampiran O	
Data Skoring Rasa Manis	O-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Skoring Rasa Manis	O-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Skoring Rasa Manis	O-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Skoring Rasa Manis	O-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Skoring Rasa Manis	O-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Stevia Terhadap Nilai Skoring Rasa Manis	O-4
Lampiran P	
Contoh Kuisioner Uji Hedonik	P-1
Lampiran Q	
Data Hedonik Warna	Q-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Hedonik Warna	Q-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Hedonik Warna	Q-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Hedonik Warna	Q-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Hedonik Warna	Q-3
Lampiran R	
Data Hedonik Aroma	R-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Hedonik Aroma	R-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Hedonik Aroma	R-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Hedonik Aroma	R-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Hedonik Aroma	R-3
Lampiran S	
Data Hedonik Rasa Asing	S-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Hedonik Rasa Asing	S-2

Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Hedonik Rasa Asing	S-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Hedonik Rasa Asing	S-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Hedonik Rasa Asing	S-3
Lampiran T	
Data Hedonik Rasa Manis	T-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Hedonik Rasa Manis	T-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Hedonik Rasa Manis	T-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Hedonik Rasa Manis	T-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Hedonik Rasa Manis	T-3
Lampiran U	
Data Hedonik Keseluruhan	U-1
Hasil Analisis Deskriptif Nilai Hedonik Keseluruhan	U-2
Hasil Uji <i>Univariate</i> Nilai Hedonik Keseluruhan	U-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Terhadap Nilai Hedonik Keseluruhan	U-3
Hasil Uji Duncan Pengaruh Konsentrasi Stevia Terhadap Nilai Hedonik Keseluruhan	U-3
Lampiran V	
Kurva Standar Asam Galat	V-1
Hasil Total Fenolik Minuman Fungsional Terpilih	V-1
Lampiran W	
Kurva Standar <i>Quercetin</i>	W-1
Hasil Total Flavonoid Minuman Fungsional Terpilih	W-1
Lampiran X	
Hasil Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Terpilih	X-1
Lampiran Y	
Hasil Inhibisi α -Glukosidase Minuman Fungsional Terpilih	Y-1
Lampiran Z	
Gambar Daun Jamblang (<i>Syzygium cumini</i>)	Z-1
Gambar Serbuk Daun Jamblang (<i>Syzygium cumini</i>)	Z-1
Gambar Ekstrak Daun Jamblang (<i>Syzygium cumini</i>)	Z-1
Gambar Daun Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>)	Z-2
Gambar Serbuk Daun Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>)	Z-2
Gambar Minuman Fungsional Terpilih	Z-2