

DAFTAR ISI

Judul	Halaman
COVER	
LEMBAR PERSYARATAN.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Hipotesa.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.6 Kerangka Pikir Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Uraian Tumbuhan.....	6
2.1.1 Morfologi Tumbuhan Akar Alang-Alang.....	6
2.1.2 Sistematika Tumbuhan.....	7
2.1.3 Nama Daerah.....	15

2.1.4	Budidaya.....	16
2.1.5	Kandungan Senyawa Kimia Rimpang Alang-Alang.....	17
2.1.6	Khasiat dan Kegunaan Akar Alang-Alang.....	19
2.2	Simplisia.....	20
2.2.1	Pengertian Simplisia.....	20
2.2.2	Tahapan dalam Pembuatan Simplisia.....	20
2.3	Skrining Fitokimia.....	21
2.3.1	Alkaloid.....	21
2.3.2	Flavonoid.....	22
2.3.3	Tanin.....	22
2.3.4	Steroid/triterpenoid.....	23
2.3.5	Saponin.....	23
2.4	Penyarian (Ekstraksi).....	25
2.4.1	Pengertian Ekstraksi.....	25
2.4.2	Pembagian Ekstraksi.....	26
2.5	Uraian Sediaan.....	28
2.5.1	Pengertian Tablet.....	28
2.5.2	Tablet <i>Effervescent</i>	29
2.5.3	Metode Pembuatan Tablet.....	32
2.5.4	Sumber <i>Effervescent</i>	36
2.5.5	Bahan Pembantu (Adjuvan)	37
2.6	Evaluasi Mutu Fisik Granul <i>Effervescent</i>	41
2.6.1	Evaluasi Mutu Fisik Granul <i>Effervescent</i>	41
2.6.2	Evaluasi Mutu Fisik Tablet <i>Effervescent</i>	42
2.7	Perkecambahan.....	44
2.8	Pertumbuhan.....	49

BAB III METODE PENELITIAN.....	52
3.1 Desain Penelitian.....	52
3.2 Alat dan Bahan.....	52
3.2.1 Alat Penelitian.....	52
3.2.2 Bahan Penelitian.....	52
3.3 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	53
3.4 Determinasi, Pengumpulan dan Pengolahan Sampel.....	53
3.4.1 Determinasi Tumbuhan.....	53
3.4.2 Pengumpulan Sampel.....	53
3.4.3 Pengolahan Simplisia.....	53
3.5 Pembuatan Ekstrak.....	54
3.6 Pemeriksaan Karakterisasi Simplisia.....	54
3.6.1 Pemeriksaan Makroskopik.....	54
3.6.2 Pemeriksaan Mikroskopik.....	55
3.6.3 Penetapan Kadar Air.....	55
3.6.4 Penetapan Kadar Sari yang Larut Dalam Air.....	55
3.6.5 Penetapan Kadar Sari yang Larut dalam Etanol.....	56
3.6.6 Penetapan Kadar Abu Total.....	56
3.6.7 Penetapan Kadar Abu Tidak Larut Dalam Asam.....	57
3.7 Pembuatan Pereaksi.....	57
3.7.1 Larutan Pereaksi Bouchardat.....	57
3.7.2 Larutan Pereaksi Mayer.....	57
3.7.3 Larutan Pereaksi Dragendorff.....	57
3.7.4 Larutan Pereaksi Asam Klorida 2 N.....	58
3.7.5 Larutan Pereaksi Liberman – Burchard.....	58
3.7.6 Larutan Pereaksi Besi (III) Klorida 1%.....	58

3.8	Skrining Fitokimia.....	58
3.8.1	Pemeriksaan Alkaloid.....	58
3.8.2	Pemeriksaan Flavonoid.....	59
3.8.3	Pemeriksaan Tanin.....	59
3.8.4	Pemeriksaan Saponin.....	59
3.8.5	Pemeriksaan Steroida.....	59
3.9	Rancangan Formula Tablet <i>Effervescent</i>	60
3.9.1	Formula Tablet <i>Effervescent</i> Akar Alang-alang.....	60
3.9.2	Pembuatan Granul Ekstrak Kering Akar Alang-alang.....	62
3.9.3	Pembuatan Pasta Amilum Manihot.....	62
3.9.4	Pembuatan Tablet <i>Effervescent</i>	62
3.10	Uji Evaluasi Serbuk <i>Effervescent</i>	63
3.10.1	Uji Waktu Alir.....	63
3.10.2	Uji Sudut Diam.....	63
3.10.3	Uji Indeks Tap.....	64
3.11	Tujuan Tablet <i>Effervescent</i>	64
3.11.1	Uji Keseragaman Bobot	64
3.11.2	Uji Kekerasan.....	65
3.11.3	Uji Friabilitas.....	65
3.11.4	Uji Waktu Larut	66
3.11.5	Uji Derajat Keasaman (pH)	66
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	67
4.1	Identifikasi Tumbuhan	67
4.2	Hasil Pengolahan Sampel.....	67
4.3	Hasil Uji Karakterisasi Simplisia.....	67
4.4	Hasil Ekstraksi Akar Alang-alang.....	69

4.5 Skrining Fitokimia.....	69
4.6 Hasil Uji Evaluasi Serbuk <i>Effervescent</i>	69
4.6.1 Hasil uji waktu alir	69
4.6.2 Hasil uji sudut diam	70
4.6.3 Hasil uji indeks tap	71
4.7 Hasil Evaluasi Tablet <i>Effervescent</i>	71
4.7.1 Hasil Keseragaman Bobot.....	71
4.7.2 Hasil Kekerasan.....	72
4.7.3 Hasil uji friabilitas tablet	72
4.7.4 Hasil uji waktu larut tablet	73
4.7.5 Hasil pH tablet	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	76
5.1 Kesimpulan.....	76
5.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77