

Formulasi sediaan sirup ekstrak buah pare (*Momordica charantia* L.) dengan variasi konsentrasi ekstrak buah bit (*Beta vulgaris*) untuk menutupi rasa pahit = Formulation of bitter melon extract (*Momordica charantia* L.) syrup with various concentration of bit extract (*Beta vulgaris*) for bitter taste masking

Elisa Nur Widiya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20458247&lokasi=lokal>

Abstrak

Pemanfaatan buah pare sebagai tanaman obat yang memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan umumnya masih secara tradisional. Rasa pahit pada pare yang berasal dari senyawa momordisin, kurang menyenangkan bagi lidah sebagian besar orang. Pada penelitian ini, pare dalam bentuk ekstrak dibuat dalam bentuk sediaan sirup dengan penambahan bahan pemanis berupa ekstrak buah bit yang memiliki rasa khas yang kuat serta kandungan gula yang diharapkan dapat menutupi rasa pahit dari pare. Sediaan sirup ini mengandung ekstrak pare, sukrosa, ekstrak bit, sorbitol, natrium benzoat, perisa stroberi, dan aquadest. Pada formula kontrol, 1, 2, dan 3 secara berturut-turut mengandung ekstrak bit 0, 10, 15, dan 20. Keempat formula dievaluasi untuk melihat sifat fisik, stabilitas, dan pengujian rasa pahit dari setiap formula.

Pengujian rasa pahit dilakukan pada 30 responden, kemudian data dianalisis menggunakan uji Wilcoxon pada software SPSS. Formula 3 dengan konsentrasi pemanis ekstrak buah bit sebesar 20, terpilih menjadi formula yang terbaik dalam menutupi rasa pahit karena memiliki nilai rata-rata yang signifikan secara statistik dibandingkan formula lainnya dengan p

.....Utilization of bitter melon as a medicinal plant that provide many health benefits is generally done through traditional methods. The bitter taste of bitter melon comes from compound momordicin and generally regarded to be less enjoyable for most people. In this research, a bitter melon extract made in the form of syrup preparations with the addition of sweetener in the form of beet extract that has a special strong taste and sugar content which expected to cover the bitter taste of bitter melon. This syrup contains bitter melon extract, sucrose, beet extract, sorbitol, sodium benzoate, strawberry essence, and aquadest. The formula of control, 1, 2, and 3 accordingly contains beet extract as much as 0, 10, 15, and 20. All formulas were evaluated to determine the physical properties, stability, and the bitter taste of each formula. The bitter taste was tested on 30 respondents, data were analyzed using Wilcoxon test on SPSS software. Formula 3 with 20 bit extract was chosen to be the best formula for masking the bitter taste because it has a significant average value statistically compared to other formulas with p