





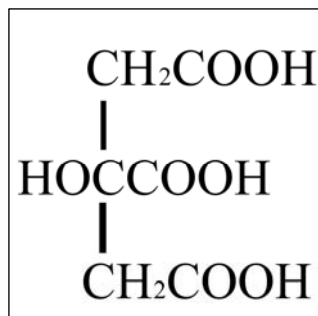
Gambar 1. *Aloe chinensis* Baker



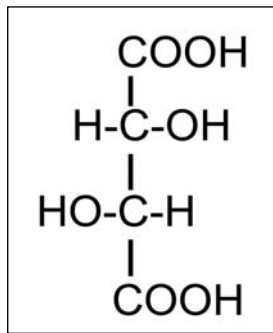
Gambar 2. Tablet *effervescent* tepung daging lidah buaya



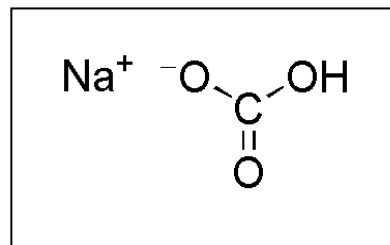
Gambar 3. Larutan *Effervescent* Tepung Daging Lidah Buaya



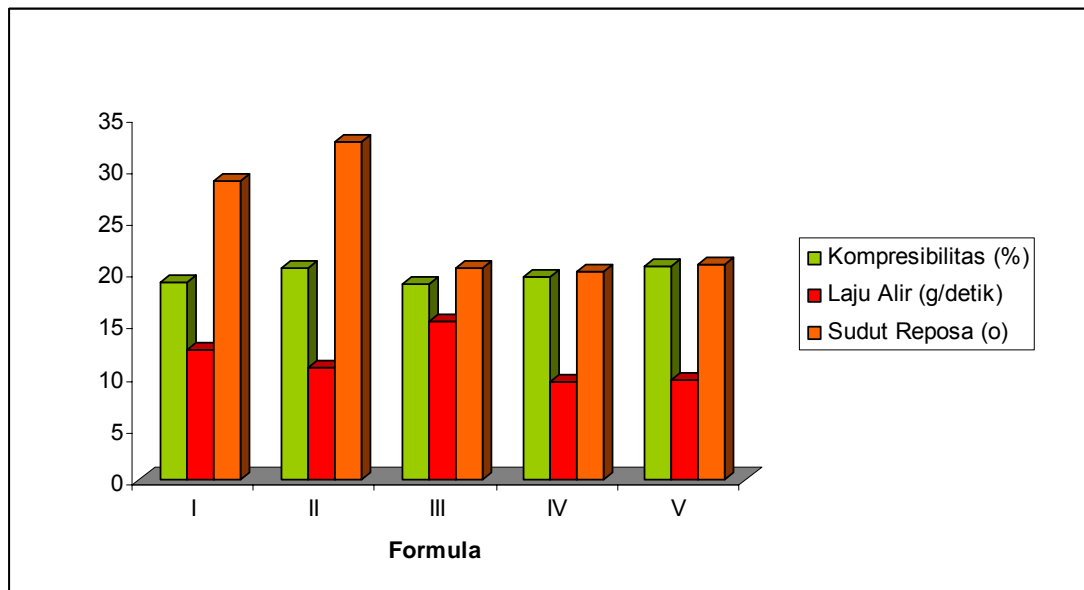
Gambar 4. Struktur Kimia Asam Sitrat



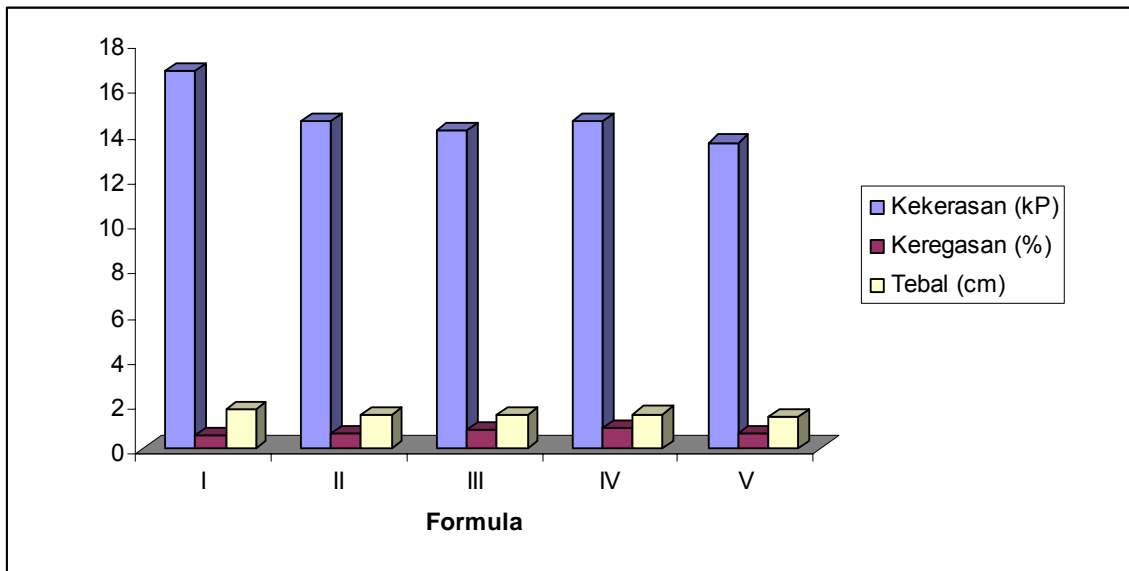
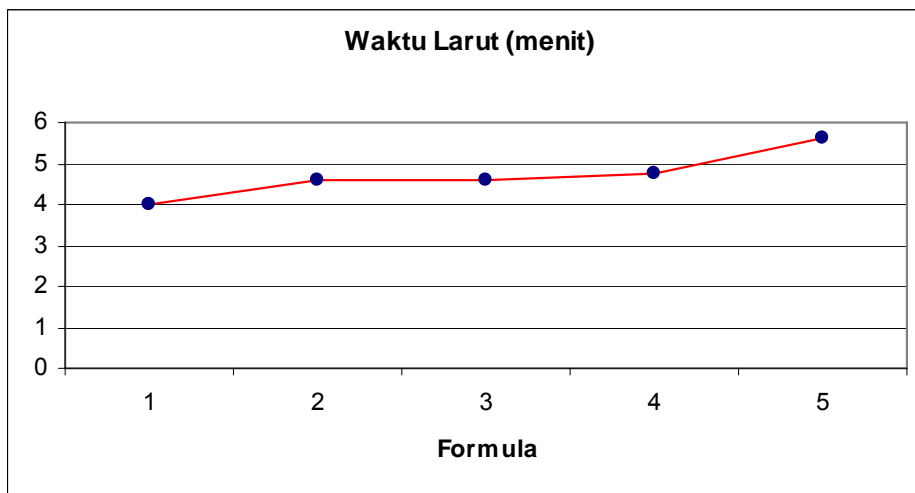
Gambar 5. Struktur Kimia Asam Tartrat



Gambar 6. Struktur Kimia Natrium Bikarbonat



Gambar 7. Hasil Evaluasi Massa Tablet

Gambar 8, Hasil Evaluasi Tablet *Effervescent*Gambar 9. Uji Waktu Larut Tablet *Effervescent*

Tabel 3. Hasil Evaluasi Massa Tablet

Formula	Laju Alir (g/sekon)	Sudut Istirahat ($^{\circ}$)	Kadar Air (%)
F I	12,6	28,8	2,92
F II	10,74	32,66	2,96
F III	15,29	20,41	2,68
F IV	9,43	20,09	2,77
F V	9,54	20,69	2,52

Tabel 4. Indeks Kompresibilitas Granul

Formula	Tap Density (g/ml)	Bulk Density (g/ml)	Indeks Kompresibilitas (%)
F I	1,018	0,825	19,00
F II	1,032	0,816	20,43
F III	1,014	0,822	18,90
F IV	1,029	0,827	19,60
F V	1,026	0,815	20,60

Tabel 5. Keseragaman Ukuran Tablet

Tablet ke-	Ketebalan Tablet (mm)				
	I	II	III	IV	V
1.	0,66	0,67	0,64	0,65	0,66
2.	0,70	0,66	0,64	0,65	0,66
3.	0,66	0,66	0,65	0,64	0,65
4.	0,67	0,67	0,65	0,65	0,66
5.	0,66	0,66	0,67	0,66	0,67
6.	0,67	0,66	0,66	0,65	0,70
7.	0,67	0,66	0,66	0,64	0,66
8.	0,70	0,66	0,65	0,67	0,64
9.	0,67	0,66	0,65	0,65	0,66
10.	0,66	0,67	0,64	0,66	0,66
Rata-rata	0,67	0,66	0,65	0,65	0,66
SD	0,016	0,005	0,005	0,009	0,016
KV (%)	2,30	0,72	0,71	1,41	2,34

*Diameter tablet seragam 25,2 mm

Tabel 6. Keseragaman Bobot Tablet

Tablet ke-	Bobot Tablet (g)				
	I	II	III	IV	V
1.	4,509	4,524	4,489	4,482	4,498
2.	4,479	4,494	4,460	4,520	4,468
3.	4,479	4,503	4,494	4,495	4,500
4.	4,500	4,468	4,487	4,490	4,495
5.	4,487	4,438	4,514	4,463	4,518
6.	4,446	4,461	4,488	4,523	4,582
7.	4,533	4,527	4,521	4,518	4,484
8.	4,527	4,504	4,530	4,520	4,521
9.	4,493	4,513	4,477	4,506	4,502
10.	4,512	4,500	4,490	4,500	4,505
Rata-rata	4,50	4,49	4,50	4,50	4,51
SD	0,026	0,028	0,021	0,0197	0,0304
KV (%)	0,56	0,64	0,47	0,44	0,67

Tabel 7. Kekerasan Tablet

Tablet ke-	Kekerasan Tablet (kP)				
	I	II	III	IV	V
1.	20	17,33	10,49	13,87	10,77
2.	21	10,29	12,00	10,34	14,22
3.	18,24	10,29	19,07	18,73	17,61
4.	20,28	18,97	14,67	15,35	13,44
5.	17,12	19,37	10,35	9,95	17,41
6.	20,48	9,95	11,11	15,49	10,49
7.	13,65	12,27	15,09	20,18	13,45
8.	9,88	11	12,84	17,37	11,32
9.	15,29	16,88	16,73	10,97	15,01
10.	11,22	18,97	18,54	12,84	12,05
Rata-rata	16,72	14,53	14,09	14,51	13,58
SD	4,040	4,092	3,243	3,691	2,545
KV (%)	24,17	28,16	23,02	25,44	18,75

Tabel 8. Keregasan Tablet

Formula	Berat 20 tablet (g)		% Keregasan
	Awal	Akhir	
I	90,058	89,517	0,59
II	91,928	91,275	0,71
III	90,328	89,578	0,83
IV	90,834	89,989	0,93
V	91,738	91,133	0,66

Tabel 9. Hasil Evaluasi Tablet *Effervescent*

Evaluasi	Formula				
	I	II	III	IV	V
pH	5,22	5,36	5,38	5,40	5,51
Kadar air (%)	4,81	4,46	4,80	3,69	4,52

Tabel 10. Uji Waktu Larut Tablet Pada Suhu 25°C

Tablet ke-	Waktu Larut (menit)				
	I	II	III	IV	V
1.	3,62	4,60	4,55	4,73	5,38
2.	4,00	4,27	4,63	4,63	5,82
3.	4,07	4,83	4,68	4,82	5,6
Rata-rata	3,89	4,57	4,62	4,73	5,60
SD	14,572	17,088	4,404	5,508	13
KV (%)	6,236	6,237	1,457	1,942	3,869

Lampiran 1

Kuesioner Uji Tingkat Kesukaan Tablet Effervescent Tepung Daging Lidah

Buaya

Nama:

Departemen:

Usia:

Jenis Kelamin: L / P

Tanggal:

Petunjuk: Berilah tanda checklist (√) pada setiap kolom sesuai pendapat anda

Formula I

Kriteria	1	2	3	4	5
Penampilan					
Komentar					
Rasa					
Komentar					
Aroma					
Komentar					

Keterangan:

1. Sangat Suka
2. Suka
3. Agak tidak suka
4. Tidak suka
5. Sangat tidak suka

Lampiran 2

Data Kuesioner Uji Statistik Kesukaan

Rasa Formula * Penilaian Crosstabulation

Count

		Penilaian					Total
		Sangat Suka	Suka	Agak tidak suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	
Formula	Formula 1	1	11	7	1	0	20
	Formula 2	4	10	5	1	0	20
	Formula 3	4	12	2	2	0	20
	Formula 4	2	9	7	2	0	20
	Formula 5	6	5	8	1	0	20
Total		17	47	29	7	0	100

Penampilan

		Penilaian					Total
		Sangat Suka	Suka	Agak tidak suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	
Formula	Formula 1	2	14	4	0	0	20
	Formula 2	2	12	6	0	0	20
	Formula 3	2	15	3	0	0	20
	Formula 4	1	16	3	0	0	20
	Formula 5	2	15	3	0	0	20
Total		9	72	19	0	0	100

Aroma

		Penilaian					Total
		Sangat Suka	Suka	Agak tidak suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	
Formula	Formula 1	2	11	4	3	0	20
	Formula 2	5	9	5	1	0	20
	Formula 3	5	14	1	0	0	20
	Formula 4	3	13	4	0	0	20
	Formula 5	4	10	4	2	0	20
Total		19	57	18	6	0	100

Lampiran 3

Hasil Uji Kruskal-Wallis terhadap Aroma Kelima Formula

Tujuan : untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan bermakna kesukaan terhadap aroma.

Hipotesis :

H_0 : tidak ada perbedaan bermakna kesukaan terhadap aroma lima formula tablet *effervescent*.

H_1 : ada perbedaan bermakna kesukaan terhadap aroma lima formula tablet *effervescent*

Taraf nyata : $\alpha = 0,05$

Kriteria pengujian : Jika signifikansi $< 0,05$; maka H_0 ditolak

Jika signifikansi $> 0,05$; maka H_0 diterima

Test Statistics^{a,b}

	Penilaian
Chi-Square	4.529
df	4
Asymp. Sig.	.339

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Formula

Karena $\alpha = 0,339 (> 0,05)$ maka H_0 diterima artinya tidak ada perbedaan yang bermakna kesukaan terhadap aroma lima formula tablet *effervescent*.

Lampiran 4

Hasil Uji Kruskal-Wallis terhadap Rasa Kelima Formula

Tujuan : untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan bermakna kesukaan terhadap rasa.

Hipotesis :

H_0 : tidak ada perbedaan bermakna kesukaan terhadap rasa lima formula tablet *effervescent*.

H_1 : ada perbedaan bermakna kesukaan terhadap rasa lima formula tablet *effervescent*

Taraf nyata : $\alpha = 0,05$

Kriteria pengujian : Jika signifikansi $< 0,05$; maka H_0 ditolak

Jika signifikansi $> 0,05$; maka H_0 diterima

Test Statistics^{a,b}

	Penilaian
Chi-Square	3.287
df	4
Asymp. Sig.	.511

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Formula

Karena $\alpha = 0,511 (> 0,05)$ maka H_0 diterima artinya tidak ada perbedaan yang bermakna kesukaan terhadap rasa lima formula tablet *effervescent*

Lampiran 5

Hasil Uji Kruskal-Wallis terhadap Penampilan Kelima Formula

Tujuan : untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan bermakna kesukaan terhadap penampilan.

Hipotesis :

H_0 : tidak ada perbedaan bermakna kesukaan terhadap penampilan lima formula tablet *effervescent*.

H_1 : ada perbedaan bermakna kesukaan terhadap penampilan lima formula tablet *effervescent*

Taraf nyata : $\alpha = 0,05$

Kriteria pengujian : Jika signifikansi $< 0,05$; maka H_0 ditolak

Jika signifikansi $> 0,05$; maka H_0 diterima

Test Statistics^{a,b}

	Penilaian
Chi-Square	3.331
df	4
Asymp. Sig.	.504

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Formula

Karena $\alpha = 0,504 (> 0,05)$ maka H_0 diterima artinya tidak ada perbedaan yang bermakna kesukaan terhadap penampilan lima formula tablet *effervescent*.

Lampiran 6

Hasil Uji Kruskal-Wallis Untuk Kesukaan Secara Total

Tujuan : untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan bermakna kesukaan secara keseluruhan yaitu aroma, rasa, dan penampilan tablet *effervescent*

Hipotesis :

H_0 : tidak ada perbedaan bermakna kesukaan terhadap kesukaan secara keseluruhan yaitu aroma, rasa, dan penampilan tablet *effervescent*

H_1 : ada perbedaan bermakna kesukaan terhadap kesukaan secara keseluruhan yaitu aroma, rasa, dan penampilan tablet *effervescent*

Taraf nyata : $\alpha = 0,05$

Kriteria pengujian : Jika signifikansi $< 0,05$; maka H_0 ditolak

Jika signifikansi $> 0,05$; maka H_0 diterima

Test Statistics^{a,b}

	Penilaian
Chi-Square	5.905
df	4
Asymp. Sig.	.206

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Formula


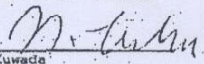
Karena $\alpha = 0,206$ ($> 0,05$) maka H_0 diterima artinya tidak ada perbedaan yang bermakna kesukaan terhadap kesukaan secara keseluruhan yaitu aroma, rasa, dan penampilan tablet *effervescent*.

Lampiran 7

Etiket Kavera



Lampiran 8
Sertifikat Analisa HPC-L

	NIPPON SODA CO., LTD.	SHINJOHTEMACHI BLDG. 2-1, 2-CHOME OHTEMACHI CHIYODA-KU, TOKYO 100-8165, JAPAN
CERTIFICATE OF ANALYSIS		
This is to certify that under-mentioned commodity has been duly inspected by us and meets our standard in all respects.		
ANALYSIS RESULTS		
Commodity	Hydroxy Propyl Cellulose	
Grade	HPC-L	
Lot No.	NGC-1811	
Viscosity (mpa.s) (2% aqueous solution at 20°C)	8.2	
Description	conforms	
Identification (1),(2),(3)	conforms	
Residue on ignition (%)	0.16	
pH	5.8	
Clarity of solution	conforms	
Chloride (%)	below 0.142	
Sulfate (%)	below 0.048	
Heavy metals (ppm)	below 20	
Arsenic (ppm)	below 2	
Loss on drying (%)	1.34	
Hydroxy Propoxy (%)	64.5	
Manufacturing Date	March, 2007	
Expiry Date	February, 2009	
This analysis is according to JP 15.		
NIPPON SODA Co., LTD.		
		
N. Kuwada Specialty & Performance Chemicals Div.		

Lampiran 9
Sertifikat Analisa PEG 8000

kimia farma

Plant Jakarta
Kawagelan V No. 1 Kawasan Industri Pulogadung
p. +62 21 4609554, 4603144 Fax. + 62 21 4603143
e.mail : dpj@cbn.net.id
Jakarta Timur 13930

No.Pemeriksaan : 71153/BB/07
Tgl.Pemohonan : 07 Agustus 2007
Tgl.Pemeriksaan : 21 Agustus 2007
C.A : Ada

27 AUG 2007

HASIL PEMERIKSAAN BAHAN BAKU

NAMA BAHAN BAKU : **POLYETHYLEN GLYCOLUM 8000**
POLYGLYKOL 8000 P
MEREK BAHAN BAKU : CLARIANT
JUMLAH KEMASAN : 1 zak @ 25 kg = 25 kg
JUMLAH CONTOH : 1 x 20 g

TGL.PEMBUATAN : 13 April 2007
DALUARSA : -
PEMASOK : PT Mega Setia Agung
Kimia
No.BATCH : DEA 4000633

Pemeriksaan	Hasil	Syarat	Metode
Pemerian	Serbuk kristal halus berwarna putih tersekat sedikit kristal halus mengkilap tidak berbau	Serbuk atau lempe- ngan berwarna putih atau putih kekuningan	USP 30
Identifikasi	Benar		USP 30
Kelarutan	Memenuhi pengujian		USP 30
Kejernihan dan warna larutan (10 % b/v dalam air)	Memenuhi pengujian		USP 30
pH (5% b/v dalam air yang mengandung 0,3 ml KCl 3 M)	6,21	4,5 - 7,5	USP 30
Kadar air	0,43	Max. 0,5 %	MPF0017
Sisa Pemijaran	0,16	Max. 0,1 %	MPK0006
Logam Berat	negatif	Max. 5 ppm	MPK0003
Viskositas (55 % b/b dalam air) 25°C Spindel 1, Rpm 20 (Brookfield)	475,5 cps	450 - 800 cps	MPF0014
Viskositas (50 % b/b dalam air) 25°C Spindel 1, Rpm 20 (Brookfield)	330 cps	450 - 800 cps	MPF0014

Kesimpulan : **DILULUSKAN / DITOLAK**
Catatan : Bagian Pergudangan

Diperiksa ulang
Tgl. 23 Agustus 2009

Apoteker Penanggung Jawab PM
[Signature]
Drs. Agung Kisworo

Jakarta, 23 Agustus 2007
Asnan Lab. Pengujian
[Signature]
Dra. Tia Mutianingsih

Lampiran 11

Sertifikat Analisa Natrium Bikarbonat

BRATACO
CHEMIKA

SERTIFIKAT ANALISA


Nama Bahan : Sodium Bicarbonat (Soda Kue)
No Batch : J167/02
Ex : China (Malan)

Jenis Pemeriksaan	Persyaratan	Hasil Pemeriksaan
Pemerian	Serbuk putih, tidak berbau, rasa asin	sesuai
Kelarutan	Larut dalam 11 bagian air, praktis tidak larut dalam etanol	sesuai
Identifikasi	Menunjukkan reaksi natrium dan karbonat	sesuai
pH (1%)	Tidak lebih dari 8,6	8,3
Kadar Air		2,5%
Zat tidak larut	1 g dalam 20 ml; melarut sempurna dan jernih	sesuai
Logam Berat	< 5 bpj	< 5 bpj
Kadar	99,0% - 101,0%	99,42%

Kesimpulan: Memenuhi Syarat

Cikarang, 25 Pebruari 2002

Pemeriksa
[Signature]
Yeyen Sri Dhamayanty
Analisis


 Cikarang Jawab
 Apoteker
 SIK.3836/B

KANTOR PUSAT : Jl. Cideng Barat No. 78 Jakarta Pusat 10150, Telp. : (021) 3522733 (Hunting 5 Lines)
Fax. : (021) 3452625, E-mail : brataco@idola.net.id

KANTOR CABANG

- JAKARTA : Jl. Mangga Besar V No. 5, Jakarta 11180
Telp. : (021) 6120312 (Hunting 3 Lines), (021) 6280113 (Hunting 3 Lines) Fax. : (021) 6282430
- SURABAYA : Jl. Tidar No. 99 Telp. (031) 5322887, 5487887, 5328057 Fax. (031) 5310485
- SEMARANG : Jl. Paterongan Timur No. 4 Telp. (024) 414980, 412300 Fax. (024) 412300
- BANDUNG : Jl. Klenteng No. 8 Telp. (022) 677129, 630807, 630808 Fax. (022) 631979
- MEDAN : Jl. Terusan Jakarta No. 77 G Telp. : (022) 7101277, 7210308-310 Fax. : (022) 7101277
- PALEMBANG, PADANG, LAMPUNG, BALIKPAPAN, UJUNG PANDANG, BANJARMASIN, MENADO dan DENPASAR : Jl. Abdullah Lubis No. 27 A / 41 Telp. : (061) 579303, 542041 Fax. : (061) 542041

Lampiran 12

Uji Nutrisi Tepung Daging Lidah Buaya

DEPARTEMEN PERINDUSTRIAN R.I.
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI
BALAI BESAR INDUSTRI AGRO
LABORATORIUM ANALISIS DAN KALIBRASI BALAI BESAR INDUSTRI AGRO
ANALYTICAL AND CALIBRATION LABORATORIES
CENTER FOR AGRO-BASED INDUSTRY
Jalan Ir. H. Juanda 11, Bogor 16122 Telp. : (0251) 324068, 323339 Fax. : (0251) 323339

Kepada :
To PT. KAVERA BIOTECH
Universitas Indonesia Lab. Parang Topo
Depok - Jawa Barat.

LAPORAN HASIL UJI
TEST REPORT

Balasan surat/ Permintaan tanggal : - Reply to your letter/ request dated	Nomor / Number : 2184/LHU/Bd/ABICAL.1/VIII/2007 Nomor Analisis : 6969 Analysis Number Nomor Seri : 2184 Serial Number Halaman : 1 dari / of 2 Tanggal penerbitan : 30 Agustus 2007 date of issue
--	---

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian
The undersigned artifis that the testing of

Contoh : Tepung Daging Lidah Buaya
Sample (s)

Untuk analisis : Kimia
for analysis

Keterangan contoh : Dikemas dalam plastik tidak berlabel Merck : KAVERA
Description of sample

Diambil dari : -
Taken from

Oleh : -
by

Tanggal penerimaan contoh : 8 Agustus 2007
Date of sample

Tanggal pelaksanaan analisis : 9 Agustus 2007
Date of analysis

Pengambilan contoh : -
Sampling

adalah sebagai berikut :
The result to as follows

HASIL PENGUJIAN INI TIDAK UNTUK DIGANDAKAN
DAN HANYA BERLAKU UNTUK CONTOH-CONTOH
TERSEBUT DIATAS.
PENGAMBILAN CONTOH BERTANGGUNG JAWAB
ATAS KEBENARAN TANDING BARANG.

Lampiran 12 (lanjutan)

H A S I L
TEST RESULTNomor Seri : 2184
Serial Number

Nomor / Number : 2184/LHU/Bd/ABICAL.1/III/2007

Nomor Analisis : 6969
Analysis Number

Halaman / Page : 2 Dari / of 2

Parameter	Satuan	Hasil	Metoda Uji/Teknik
Air	%	6,73	SNI.01-2891-1992, butir 5.1
Abu	%	2,33	SNI.01-2891-1992, butir 6.1
Protein (N x 6,25)	%	0,54	SNI.01-2891-1992, butir 7.1
Lemak	%	0,10	SNI.01-2891-1992, butir 8.2
Karbohidrat	%	90,3	Pengurangan
Energi	Kal/100 gram	364	Perhitungan
Natrium (Na)	mg/100 gram	241	AOAC 15 ed 1990.985.35
Kalsium (Ca)	mg/100 gram	409	AOAC 15 ed 1990.985.35
Magnesium (Mg)	mg/100 gram	162	AOAC 15 ed 1990.985.35
Besi (Fe)	mg/100 gram	2,06	AOAC 15 ed 1990.985.35
Kromium (Cr)	mg/kg	< 0,034	AOAC 15 ed 1990.985.35
Vitamin A	IU/100 gram	< 0,5	H P L C
Vitamin C	mg/kg	< 2,0	H P L C
Vitamin E	mg/100 gram	0,03	H P L C

ASLI
ORIGINALLaboratorium Analisis dan Kalibrasi
Balai Besar Industri AgroAnalytical and Calibration Laboratories
Center for Agro-Based IndustryManajer Teknis Pengujian
Pangan

Renawati Iskandar, M.Phil)

HASIL PENGUJIAN INI TIDAK UNTUK DIGANDAKAN
DAN HANYA BERLAKU UNTUK CONTOH-CONTOH
TERSEBUT DIATAS.
PENGAMBILAN CONTOH BERTANGGUNG JAWAB
ATAS KE BENARAN TANDING BARANG.

FAD,04a