

**FORMULASI PERMEN EKSTRAK DAUN BELUNTAS
(*Pluchea indica* Less) UNTUK MENGATASI
BAU BADAN**

Victor, 2007

Pembimbing: (I) Christina Avanti, (II) Agnes Nuniek W

ABSTRAK

Dalam penelitian ini telah dibuat permen (*hard candy*) dari ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* L.) yang diekstraksi dengan cara remaserasi kinetik. Daun beluntas muda dan segar yang telah dikeringkan, diserbuk dan diayak dengan mesh 40, diremaserasi tiga kali dengan etanol 80%. Ekstrak yang didapat, dipekatkan dengan rotary evaporator lalu dipekatkan lebih lanjut dengan penangas air sampai bobot tetap. Pembuatan permen dilakukan dengan metode *continues cooker*, menggunakan basis sukrosa dan sirup glukosa dengan perbandingan 50:50 untuk formula A dan 75:25 untuk formula B. Bahan lainnya adalah ekstrak beluntas, natrium siklamat, natrium sakarin, mentol dan *orange oil*. Sukrosa ditambah air sama banyak lalu dipanaskan. Saat suhu mencapai 100°C, ditambahkan sirup glukosa dan pemanasan dilanjutkan sampai suhu 150°-160°C. Ketika suhu mencapai 150°C, bahan-bahan lain dicampurkan pada basis. Campuran lalu dituang ke cetakan, didiamkan sampai mengeras lalu dikemas dan disimpan. Dari hasil uji karakteristik fisik permen diketahui permen formula A tidak memenuhi syarat keseragaman bobot dan syarat uji friabilitas dengan *rolling and impact durability tester* (% friabilitas = 1,51%) tetapi memenuhi syarat keseragaman ukuran (diameter = 2,037 cm dan tebal 7,57 mm), waktu hancur (waktu hancur rata-rata 9 menit 4 detik), kekerasan (> 20 kg), uji friabilitas dengan *abration tester* (0,47%) dan kandungan lembab (1,04%). Sedangkan permen formula B tidak memenuhi syarat keseragaman bobot tetapi memenuhi syarat keseragaman ukuran (diameter = 2,014 cm dan tebal 7,66 mm), waktu hancur (waktu hancur rata-rata 7 menit 57 detik), kekerasan (> 20 kg), friabilitas (0,88% dan 0,42%) dan kandungan lembab (1,04%).

Kata kunci: permen, ekstrak beluntas, *hard candy*, bau badan