



DAAD
Deutscher Akademischer Austausch Dienst
German Academic Exchange Service



Dharmais Cancer
Hospital



PROSIDING

Simposium Penelitian Bahan Obat Alami XIV



Pendayagunaan Produk Bahan Alami dalam Mengatasi Kanker



**Auditorium BPPT
Gedung BPPT II Lantai 3
Jl. MH Thamrin No. 8, JAKARTA
Jakarta, 11-12 Agustus 2009**



Penyelenggara

- ❖ Pusat Teknologi Farmasi dan Medika - BPPT
- ❖ Perhimpunan Peneliti Bahan Obat Alami
- ❖ Deutscher Akademischer Austausch Dienst
- ❖ Rumah Sakit Kanker Dharmais

FORMULASI *MARSHMALLOW* DARI EKSTRAK TEH HIJAU (*Camellia sinensis* (L))

Ni Luh Dewi Aryani, H. I. I. Panigoro dan Martanty Aditya

Fakultas Farmasi Universitas Surabaya
Surabaya

ABSTRAK

Dalam penelitian ini telah dikembangkan formula *marshmallow* dari ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis* (L)). Ekstrak teh hijau ini berkhasiat sebagai antioksidan. *Marshmallow* adalah salah satu jenis olahan permen yang terdiri dari gelatin, gula berupa sukrosa, sirup jagung, dan glukosa juga ada *flavoring agent*. *Marshmallow* yang dihasilkan diuji karakteristik fisik yang meliputi uji keseragaman bobot sediaan, elastisitas, dan uji penerimaan oleh responden melalui pengisian kuisioner. Hasil yang diperoleh adalah bobot rata-rata *marshmallow* adalah 8,1 gram dengan lebih dari 2 tablet yang mempunyai penyimpangan lebih dari 5% terhadap bobot rata-rata sehingga tidak memenuhi persyaratan keseragaman bobot. Elastisitasnya lebih kecil dibandingkan dengan produk pembanding "M" yang ada di pasaran. Rasa, warna, dan bentuk sediaan *marshmallow* tersebut dapat diterima tetapi bau dan teksturnya kurang dapat diterima oleh responden.

Kata kunci: *marshmallow*, ekstrak teh hijau, antioksidan

ABSTRACT

In this research was developed marshmallow formula from the green tea (*Camellia sinensis* (L)) extracts. The green tea extract is the antioxidants. Marshmallow is one type of candy which is consisting of gelatin, sugar from sucrose, corn syrup, glucose, and also flavoring agent. The marshmallow was tested on the physical characteristics that included the weight uniformity, elasticity, and acceptability by the respondents through the questioners. Results obtained were the average weight of marshmallow were 8.1 grams with more than 2 tablets that have a diversion more than 5% of the average weight so that it did not meet the requirements of uniformity in weight. The elasticity of the marshmallow was smaller compared to the benchmark product "M" in the market. The taste, color, and shape of the marshmallow can be received but the smell and texture were not acceptable to respondents.

Keywords: marshmallow, green tea extract, antioxidants

1. PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi dan industri yang semakin meningkat menyebabkan polusi udara juga makin meningkat. Sebagai dampaknya, produk oksidasi dalam tubuh juga semakin tinggi. Reaksi oksidasi banyak disebabkan oleh senyawa radikal bebas yang terbentuk setiap saat. Kondisi tersebut dapat memicu munculnya berbagai penyakit degeneratif secara dini