

FORMULASI PERMEN PENAMBAH NAFSU MAKAN DARI SUSU MURNI DAN INFUSA TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza*)

Marini^{1)*}, Selvia Destiani²⁾, Wawang Anwarudin³⁾

¹STIKES Muhammadiyah Kuningan

Email: marinizakhra18@gmail.com

²STIKES Muhammadiyah Kuningan

Email: destianiselvia@gmail.com

³STIKES Muhammadiyah Kuningan

Email: wawanganwar@yahoo.com

Abstrak

Salah satu tanaman obat yang dapat dimanfaatkan untuk mengatasi gangguan kurangnya nafsu makan adalah temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). Temulawak mengandung 48 - 59,64% zat tepung, 1,6 - 2,2% kurkumin, 1,48-1,63% minyak atsiri, karbohidrat, lemak, protein, serat kasar dan mineral kompleks lainnya. Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2018 di Laboratorium STIKes Muhammadiyah Kuningan dengan tujuan membuat sediaan permen penambah nafsu makan dari susu murni dan infusa temulawak. Pembuatan permen temulawak diawali dengan membuat infusa temulawak dengan konsentrasi 10%, 20% dan 30% kemudian dievaluasi secara organoleptic. Pada evaluasi fisik dilakukan secara organoleptik dan uji hedonik. Hasil akhir dari uji hedonik yang dilakukan pada 55 responden dari mahasiswa Prodi DIII Farmasi STIKes Muhammadiyah Kuningan adalah urutan pertama formula F1 dengan persentase 72,45%, formula F0 menjadi urutan kedua dengan persentase 68,27%, formula F2 menjadi urutan ketiga dengan persentase 63,27%, dan F3 menjadi urutan terakhir dengan persentase 63,1%. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) merupakan tanaman berkhasiat sehingga bisa diformulasikan sebagai sediaan permen penambah nafsu makan.

Kata kunci: temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), susu murni, permen, nafsu makan.

Abstract

One of medicinal plants that can be used to resolve lack of appetite is wild ginger (*Curcuma xanthorrhiza*). Curcuma contains 48 - 59.64% starch, 1.6 - 2.2% curcumin, 1.48-1.63% essential oils, carbohydrates, fats, proteins, crude fiber and other complex minerals. This research was conducted in April 2018 at the STIKes Muhammadiyah Kuningan laboratory with the aim of making candy preparations for appetite enhancers from pure milk and temulawak infusion. The production of wild ginger candy began with making wild ginger infused with concentration 10%, 20%, 30% and organoleptic test was done to wild ginger infused. Evaluation included organoleptic test and hedonic test. The result of hedonic test was 55 respondents of students DIII Pharmacy STIKes of Muhammadiyah Kuningan showed formula 1 was the first with percentage 72.45%, followed by formula 0 with percentage 68.27%, then formula 2 with percentage 63.27%, and formula 3 with percentage 63.1%. *Curcuma xanthorrhiza* could be formulated as appetite in the form of candy.

Keywords: *Curcuma xanthorrhiza*, pure milk, candy, appetite.