

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, V. 2010, Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Markisa (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*) Dengan Variasi Kadar Sukrosa Sebagai Bahan Pemanis, *Skripsi*, Jurusan Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Agustina L, Welen Irnandini, Briandini Dwi Astuti. 2023. Formulasi Nutrasetikal Sediaan *Gummy Candy Puree* Labu Kuning (*Curcuma moschata*) dengan Variasi Kadar Gelatin dan Evaluasi Sediaan. *Jurnal Seminar Nasional Farmasi* ; 1-7.
- Aisyah, S. 2022. Optimasi Sediaan Gummy Candy Parasetamol Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Gliserin Menggunakan Metode *Simplex Lattice Design*. *Jurnal Farmasi (Journal Of Pharmacy)*, 11(2) : 13-22.
- Almukaromah, F. 2021. Uji aktivitas penghambatan  $\alpha$ glukosidase dari beberapa tumbuhan obat yang digunakan oleh suku dayak ngaju di desa tangkiling kalimantan tengah. *Jurnal ilmiah* : 16
- Ambari, Y. 2020. Uji Stabilitas Fisik Formulasi Elixir Paracetamol Dengan Kombinasi Co-Solvent Propilen Glikol Dan Etanol. *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika. (J-PhAM)*, 1(1) : 1-6.
- Andriani EF, Luliana S, Anastasia DS. 2021. Formulasi Sediaan Gummy Candies Ekstrak Herba Meniran (*Phyllanthus niruri* Linn). *J Mhs Farm Fak Kedokt UNTAN*. 5(1):1-11.
- Anindhita R.R dkk. 2019. Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk) Terhadap Tikus Putih Jantan Galur Wistar Yang Diinduksi Karagen. *Jurnal Aisyiyah Medika*. 4(3) :398
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008 *Kembang Gula-lunak*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia-Kembang Gula. *Kembang Gula*Bagian 2:Lunak, 1.
- Chabib, L, dkk. 2016. Review Rheumatoid Arthritis: Terapi Farmakologi, Potensi Kurkumin dan Analognya, serta Pengembangan Sistem Nanopartikel. *Jurnal Pharmascience*, 3 (1), 10-18
- Dianka W. 2010. Uji Organoleptis Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. *Binus Business Review*. 1(1) : 116-125.

- Diniatik. 2015. Penentuan Kadar Flavanoid Total Ekstrak Etanolik Daun Kapel (*Stalechocapus Burahol (Bl.) Hook F. & Th.*) Dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(1) : 1-5.
- Ditjen POM. 2016. *Farmakope Indonesia Edisi V*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewi N., Warmiati. 2021. *Moisture Analyzer Sartorius Type Ma 45* Sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin Dari Tulang Kelinci. *Majalah Kulit Politeknik ATK Yogyakarta*. 20(2) : 1-7
- Faridah, A., Kasmita, S.P., Asmar, Y., dan Liswati Y., 2008, *Partiseri Jilid 3*, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta 415-417.
- Fatma A., Rika Y., Indra. 2022. Optimasi Gelatin-Gliserin Pada Sediaan Gummy Candies Ekstrak Biji Jinten Hitam (*Nigella Sativa L.*). *Journal of Pharmacopolium*. 5(2) : 135-141.
- Fauzi, M. F., Aryani, R., & Darma, G. C. E. 2019. Formulasi Sediaan Gummy Candy Ekstrak Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia (Christm) Swingle*) dan Uji Aktivitas Terhadap *Streptococcus Mutans* Penyebab Karies Gigi.
- Feris F., Wina I., Fajriyanto. 2014. Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola. L*) Dengan Variasi Kadar Manitol Dan *Corn Syrup* Sebagai Basis. *Teknoin* 20(1) : 1-11.
- Ge, H., Wu, Y., Woshnak, L. L., & Mitmesser, S. H. 2021. Effects of hydrocolloids, acids and nutrients on gelatin network in gummies. *Food Hydrocolloids*, 113, 106549.
- Gina, L.P., Mahdi, C., Aulani'am, A. 2016. MDA and Histologic Profile of Pancreatic Diabetic-Rats Model Administered With Extract of Glycine max (L.) Merr. *The Journal of Pure and Applied Chemistry Research*. 5(1) : 40- 47.
- Ginting, M., Marbun, N. R., Sinaga, M., Fitri, K., & Leny, L. 2022. Formulasi dan Evaluasi Sediaan Gummy Candies dari Sari Ganggang Hydrilla (*Hydrilla Verticillata L.*) yang Tumbuh di Perairan Danau Toba. *Majalah Farmasetika*, 8(1), 13.
- Godhwani, T., Chhajed, M., Chhajed, A., dan Tiwari, D. 2012. Formulation Development and Evaluation of Unit Moulded Semisolid Jelly for Oral Administration As a Calcium Supplement. *World Journal of Pharmaceutical*. 1(3) : 626-2.

- Handayani NF, Elya B, Puspitasari N. 2018. Cyclea barbata Leaf Extract: Lipoxygenase Inhibitory Activity and Phytochemical Screening. *International Journal of Applied Pharmacy* ;10(1):106–109.
- Hidayat, MR, Rahmi, A., & Firdaus, A. 2018. Pengaruh Formulasi Ukuran Partikel Dan Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Celup Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr). *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian* , 43(3), 283-292
- Ika Kurniawati Y. 2009. Mengenal Zat Adiktif Makanan. *Sinar Cemerlang* : Jakarta.
- Kori, Y, Rahmah E, Dessy A.P. 2014. Formulasi Hard Molded Lozenges Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dengan Penambahan Kombinasi *Corn Syrup* Dan Manitol. *Pharmacy*, 11(2) : 1-15
- Kurniasari L, Riwayati I. 2012. Pektin Sebagai Alternatif Bahan Baku Biosorben Logam Berat. *Momentum* ;8(1):1–5.
- Kurniawati, D., & Nastiti, K. (2020). Potentials of Betel Leaf Infusion (Piper betle L), Lime Peel Extract (*Citrus aurantifolia*) and Bundung Extract (*Actinoscirpus grossus*) as Candidiasis Therapy. *Berkala Kedokteran*, 16(2), 95-104.
- Kurniawati, D., & Nastiti, K. 2020. Potentials of Betel Leaf Infusion (Piper betle L), Lime Peel Extract (*Citrus aurantifolia*) and Bundung Extract (*Actinoscirpus grossus*) as Candidiasis Therapy. *Berkala Kedokteran*, 16(2) : 95-1-4
- Lean, Micheal E.J. 2013. Ilmu Pangan Gizi dan sehatan. *Pustaka Pelajar*. Yogyakarta
- Liza Z, Gabena I.D. 2022. Formulasi Sediaan Gummy Candies Sari Sawi Pakcoy (*Brassica Rapa* L) Dengan Variasi Sukrosa Sebagai Pemanis. *Journal of Health and Medical Science*. 1(2) : 1-9.
- Megawati, E. P. 2014. Uji Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Daun Karamunting (*Rhodomyrtus Tomentosa* (Aiton) Hassk) Terhadap Pertumbuhan *Candida Albicans* Secara in Vitro. *Jurnal Mahasiswa PSPD FK Universitas Tanjungpura*, 2(4).
- Menteri Kesehatan RI. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan RI (3)*. Bahan Tambahan Pangan.
- Mierza, V., Dwiyaniti, S. P., Mulidini, M., Nibullah, S. G., & Abbas, Z. A. 2023. Pengembangan Formulasi Sediaan Gummy Candy Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Sebagai *Gelling Agent*. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6(2), 649-654.

- Niah, R., & Helda, H. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*. 3(2).
- Nisa, A., Aisiyah. S., Purwaningsih. D. 2022. Optimasi Sediaan Gummy Candy Parasetamol Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Gliserin Menggunakan Metode *Simplex Lattice Design*. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 11(2), 13-22.
- Niza, Z., & Gebena, I. D. 2022. Formulasi Sediaan Gummy Candies Sari Sawi Pakcoy (*Brassica rapa* l) Dengan variasi sukrosa sebagai pemanis. *Journal Of Health Madical Science*. 1(2) : 69-77
- Oktavia, S. N., Wahyuningsih, E., Andasari, S.D., dan Normaidah. 2020. Skrining Fitokimia Dari Infusa dan Ekstrak Etanol 70% Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata Miers*). *CERATA: Jurnal Ilmu Farmasi*, 11(1), 1-6.
- Oktriyanto. A. F., Untia. K. S. R, Dewi. D. A. K. 2023. Aktivitas Antioksidan Sedian Nutrasetikal Gummy Candy Dari Rebusan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Pektin. *Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*. 4(2) : 1-21
- Palupi, R. D. 2011. Formulasi Sediaan Gummy Candies Ekstrak Rimpang Temu HITAM (*Curcuma aeruginosa Roxb.*) dengan Variasi Basis Manitol dan Corn Syrup.
- Puspitasari M. Abun. Ana R. Tuti W. 2023. Potential Antioxidant Activity Ethanol Extract Of Old And Young Leaves Of Euphorbia Hirta Linn. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari* : 2-9.
- Putra I. 2010. Optimasi Proses Ekstraksi Pektin Dami Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*). *Agritech*.30(3):158–163.
- Putra, M.M., Dewantara, I G.N.A., Swastini, D. A., 2014., Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Nilai pH Sediaan Cold Cream Kombinasi Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*), Herba Pegagan (*Centella asiatica*) dan Daun Gaharu (*Gyrinops versteegii (gilg) Domke*): Bali, Universitas Udayana.
- R. Charoen and W. Avedboworn. 2015. Development of Antioxidant Gummy Candy Supplemented with Psidium guajava Leaf Extract. *KMUTNB Int J Technol.* ;8(2): 141-151.
- Rahmawati. 2016. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. (10 April 2022)
- Rahmi A, Susi, Agustina L. 2013. *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan, dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. Ziraa 'ah*. 37(2):26-32

- Rakhmadhan N., dkk., 2018. Potensi Ekstrak Daun Tanaman Karamunting (*Melastoma malabathricum* L.) Di Daerah Kalimantan Sebagai Antibakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 4(1) : 36-40.
- Ramadhan, D 2022. Efektivitas Pemberian Ekstrak Daun Karamunting (*Melastoma Malabatricum*) Dan *Ethinylestradiol* Terhadap Percepatan Kematangan Ovari Kepiting Bakau (*Scylla Serrata*) Di Tambak Tradisional. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan. (dipublikasi)
- Ramadhany, S., Achmad, H., Handayani, H., Tanumihardja, M., Singgih, M. F., Inayah, N. H., & Ramadhany, Y. F. 2020. Formulation Of Ethanol Extract (*Myrmecodia Pendans*) As An Antibacterial *Streptococcus Mutans* In Chewable Lozenges For Children With Early Childhood Caries. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11(4) : 252–257.
- Risfianty D. K. Indrawati. 2020. Perbedaan Kadar Tanin Pada Infusa Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.). *Lombok Journal of Science*. 2(3) : 1-7.
- Roni A. Aditia A. As'ari N. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Penetapan Kadar Fenolik Dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Dari Daun, Batang, dan Kulit Batang Karamunting (*Melastoma Malabathricum* L.). *Sainstech Farma*. 11(1) : 1-6.
- Rowe, R. C., Paul, J. S., & Marian, E. Q. 2009. *Handbook Of Pharmaceutical Excipients Eight Edition*. London : American Pharmaceutical Association.
- Santoso C, Surti T, Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *J Pengolah dan Bioteknologi Perikanan*.
- Sinata, Novia & Arifin H. 2016. Antidiabetes dari Fraksi Air Daun Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa* (Ait.) Hassk.) Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit Diabetes. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 3(1);72
- Sudaryati, Jariyah, & Afina, Z. 2017. Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Buah Pedada (*Soneratia caseolaris*). *Jurnal Rekapangan*, 11(1)(1), 50–53.
- Sudradjat S. E, Ika R. 2022. Evaluasi Antioksidan Dan Antiabetika Infusa Daun Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk.) Pada Ikan Zebra (*Danio rerio*). *Herb Medicine Journal*. 5(2) : 2-9.
- Sugiyono, Komariyatun, S. and Hidayati, D. N. (2017) 'Formulasi Tablet Parasetamol Menggunakan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* cv. Kepok) sebagai Bahan Pengikat', *Media Farmasi Indonesia*, 12(1), pp. 1156–1166.

- Sunaryo RA, Zaky M, Rasydy LOA 2020. Formulasi Nutrasetikal *Gummy Candies* Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Farmaganize.*, 7(2) : 2-7.
- Sutomo, Wahyuono, s., Rianto, S., Setyowati, E.P., Yuswanto, A., 2011, Antioxidant and Immunomodulatory Activity of Isolated Compounds Of Kasturi Fruit (*Mangifera casturi* Kosterm.) from South Borneo Indonesia. *Disertation*, Faculty Of Pharmacy Gajah Mada Univercity Yogyakarta.
- Syamsudin. 2013. *Nutrasetikal*. Jakarta: Graha Ilmu. H 1(73),11-13.
- Tarique. J., S. M. Sapuan., & A. Khalina. 2021. Efect of glycerol plasticizer loading on the physical, mechanical, thermal, and barrier properties of arrowroot (*Maranta arundinacea*) starch biopolymers. *Scientific Reports*. 11:13900.
- USDA, 2014, Natural Resources Conservation Service, *Plants Database*, di akses tanggal 9 November 2023.
- Warnida, H. 2015. Formulasi Gel Pati Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus* (L.) Urb.) dengan Gelling Agent Metilselulosa. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(2) : 121-126.
- Yuwidasari, E. A., Yudiono, K. dan Susilowati, S. 2019. Kualitas permen jelly pektin kulit buah naga dan gula pasir. *Jurnal BisTek Pertanian*, 6(1) : 28-41.
- Zhao, Z., Wu, L., Xie, J., Feng, Y., Tian, J., He, X., & Zheng, X. 2020. *Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton.): A review of phytochemistry, pharmacology and industrial applications research progress. *Food chemistry*, 309, 12571

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Determinasi Tanaman Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR  
DINAS KESEHATAN  
UPT LABORATORIUM HERBAL  
MATERIA MEDICA BATU

Jl. Lahor 87 Kota Batu  
Jl. Raya 228 Kejayan Kabupaten Pasuruan  
Jl. Kolonel Sugiono 457 - 459 Kota Malang  
Email : materiamedicabatu@jatimprov.go.id



Nomor : 000.9.3/ 3207/ 102.20/ 2023  
Sifat : Biasa  
Perihal : **Determinasi Tanaman Karamunting**

Memenuhi permohonan saudara :

Nama : DIYANA  
NIM/NIP/NIK : SF20018  
FAKULTAS : FARMASI, UNIVERSITAS BORNEO LESTARI

1. Perihal determinasi tanaman karamunting
  - Kingdom : Plantae (Tumbuhan)
  - Divisi : Magnoliophyta (Tumbuhan berbunga)
  - Kelas : Magnoliopsida (berkeping dua / dikotil)
  - Sub Kelas : Rosidae
  - Ordo : Myrtales
  - Famili : Myrtaceae (suku jambu-jambuan)
  - Genus : *Rhodomyrtus*
  - Spesies : *Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk.
  - Nama Umum : Karamunting, kemunting, keumiki, karamunting, kalimuntiong, harimonting, harendong sabrang.
  - Kunci determinasi : 1b-2b-3b-4b-6b-7b-9b-10b-11b-12b-13b-14b-16a-239b-243b-244b-248b-249b-250a-251b-253b-254b-255b-256b-261a-262b-263b-264b:Myrtaceae-1a-2b-3a-4b-5b-6b:Rhodomyrtus-1a:*R.tomentosa*.
2. Morfologi : Habitus: Tanaman perdu. Daun: Letak daun berlawanan, bentuk oval, bagian atas daun berwarna hijau mengkilap, bagian bawah daun berwarna abu-abu berbulu; panjang daun 5-7 cm dan lebar 2-3,5 cm. Bunga: Tunggal atau berkelompok (klaster) 2-3 bunga, diameter 2,5-3 cm dengan warna beragam dari merah muda (pink) sampai ungu dengan benang sari banyak dan tidak beraroma. Buah: Bentuk lonjong dengan ukuran panjang 1-1,5 cm; menjelang matang buah yang semula berwarna hijau berubah menjadi merah kecokelatan sampai hitam; kulit buah seperti beludru; buah yang matang berwarna ungu, lunak, dengan 40-45 biji di dalamnya; daging buah seperti anggur, hanya terasa lebih berserat, tidak terlalu mengandung air, dan rasanya manis.
3. Bagian yang digunakan : Daun.
4. Penggunaan : Penelitian.
5. Daftar Pustaka
  - Backer, C.A. & Bakhuizen Van Den Brink, R.C. 1963. *Flora of Java (Spermatophytes Only)*, Vol. I. N.V.P. Noordhoff, Groningen.
  - Van Steenis, CGGJ. 2008. *FLORA: untuk Sekolah di Indonesia*. Pradnya Paramita, Jakarta.

Demikian surat keterangan determinasi ini kami buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Batu, 24 November 2023

KEPALA UPT LABORATORIUM HERBAL  
MATERIA MEDICA BATU



dr. RATNA JULIANTI, M.M.  
Pembina Tk. I  
NIP. 19710711 200012 2 002



Lampiran 2. Surat *Ethical Clearance*



**KOMISI ETIK PENELITIAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BANJARMASIN**

**Nomor KEPK: 0128226371**

Alamat: Kampus Universitas Muhammadiyah Banjarmasin, Telp/Fax: (0511) 3363002  
Web: <https://umbjm.ac.id/komisi-etik/> Email: [komisietik@umbjm.ac.id](mailto:komisietik@umbjm.ac.id)



**KETERANGAN KELAYAKAN ETIK PENELITIAN**  
*ETHICAL APPROVAL LETTER*

No. 303/UMB/KEV/2024

Komisi Etik Penelitian Universitas Muhammadiyah Banjarmasin, setelah mempelajari dan melakukan kajian etik secara seksama usulan rancangan penelitian, dengan ini menyatakan bahwa penelitian dengan:

*The Research Ethics Commission of Muhammadiyah University Banjarmasin, having thoroughly scrutinized and completed ethical reviews on the research plan proposal, hereby certifies that:*

Judul : Formulasi Sediaan Gummy Candies Infusa Daun Karamunting (*Rhodomirtus. tomentosa*)  
Title (Aiton.) Hassk.) Dengan Variasi Kadar Gliserin dan Gelatin  
*Formulation of Gummy Candies Infusa Of Karamunting Leaves Karamunting (R. tomentosa) (Aiton.) Hassk.) With Varying Glycerin-Gelatin Contents*

Peneliti : Diyana  
Researcher





NPM : SF20018  
Student Reg. Nr.

Pembimbing : 1. apt. M. Andi Chandra, M. Farm.  
Research Advisor 2. apt. Dyera Forestryana, M.Si.

Dengan ini menyatakan bahwa protokol tersebut **DITERIMA**.  
*Hereby declares that the protocol is APPROVED.*

Banjarmasin, 10 Mei 2024  
Ketua,  
Chairman  
  
Ahmad Juliadi, Ns., M. Kep  
NIDN. 1103078101

**Lampiran 3.** Hasil Pengolahan Simplisia Daun Karamunting (*R. tomentosa*  
(Aiton) Hassk.)

No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		Pengumpulan daun karamunting sebanyak 4400 gram
2.		Sortasi basah
3.		Pencucian
4.		Perajangan.

---

5. Pengerinan



---

6. Sortasi Kering



---

7. Pembuatan Serbuk



---

8. Pengayakan mesh 40



---

9. Penimbangan



**Lampiran 4.** Perhitungan Rendemen Simplisia Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

Bobot simplisia segar (awal) : 4000 gram






Bobot serbuk simplisia (akhir) : 723 gram

$$\text{Persentasi rendemen simplisia} = \frac{\text{bobot serbuk simplisia}}{\text{bobot simplisia segar}} \times 100\%$$

$$= \frac{723}{4000} \times 100\%$$

$$= 18,075\%$$

**Lampiran 5.** Pembuatan Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		Penimbangan serbuk simplisia 10 gram
2.		<i>Aquadest</i> 100 ml
3.		Siapkan Kompor Elektrik
4.		Masukkan <i>aquadest</i>
5.		Masukkan serbuk simplisia

---

6. Suhu 90°C



---

7. Selama 15 menit



---

8. Penyaringan



---

9. Dinginkan

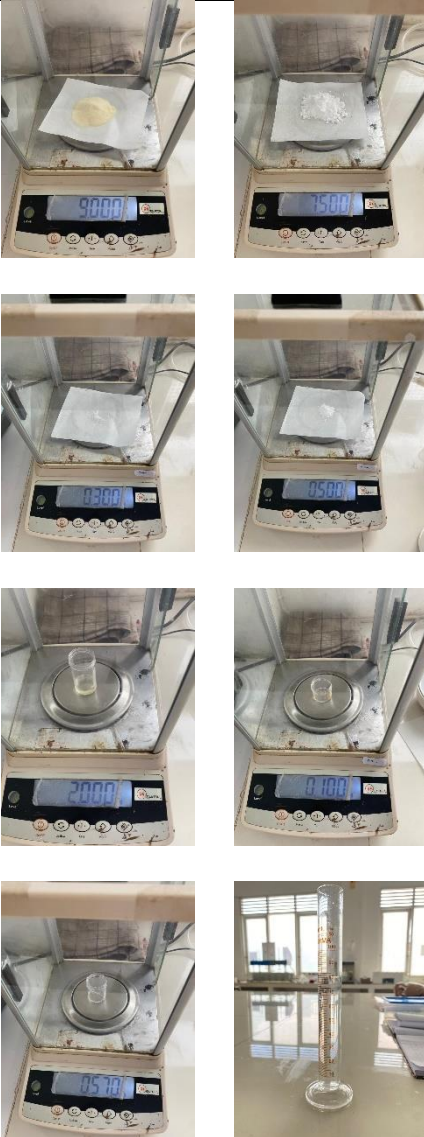



---

10. Penyimpanan



**Lampiran 6.** Pembuatan *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		<p>Penimbangan semua bahan dan ad 100 ml <i>aquadest</i></p>
2.		<p>Masukkan gelatin dalam cawan porselin lalu tambahkan <i>aquadest</i> aduk hingga menembang dan</p>


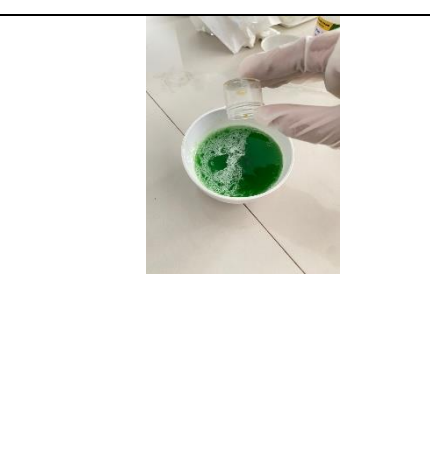
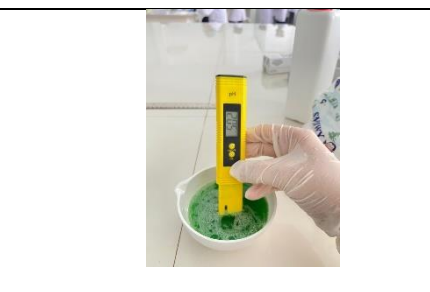

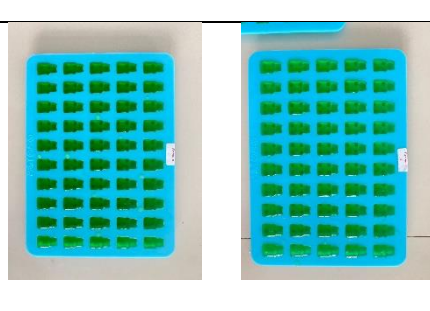
---

		bening
3.		Panaskan air sampai hangat lalu tambahkan manitol sambil diaduk hingga larut dilarutkan
4.		Gabungkan manitol yang sudah larut kedalam gelatin yang sudah mengembang lalu ad homogen
5.		Larutkan natrium benzoate dan asam sitrat dengan menambahkan aquadest lalu aduk hingga larut, kemudian gabungkan larutan natrium benzoate dan asam sitrat kedalam gelatin
6.		Tambahkan <i>corn oil</i> dan <i>corn syrup</i> kedalam gelatin lalu ad homogen

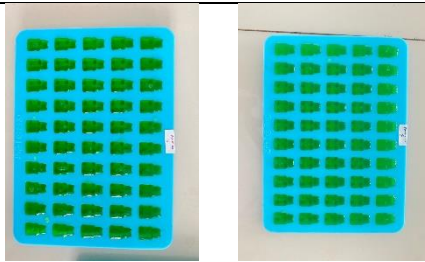
---



---

7.		tambahkan <i>essence</i> dan ad aquadest 100 ml
8.		Angkat cawan lalu tambahkan zat aktif infusa daun karamunting ( <i>R. tomentosa</i> (Aiton) Hassk.) kemudian di aduk secara perlahan
9.		Ukur pH
10.		Masukkan kedalam cetakan menggunakan pipet tetes secara perlahan kemudian dibiarkan kurang lebih selama satu jam dengan suhu ruang
11.		Setelah cukup dingin, sediaan dimasukkan dalam lemari pendingin suhu 5°C selama 24 jam untuk mendapatkan bentuk





---



yang stabil. Setelah 24 jam sediaan kemudian di keluarkan dari cetakan dan dilakukan evaluasi sediaan

---

**Lampiran 7.** Uji organoleptis *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)




No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		Formula 1
2.		Formula 2
3.		Formula 3
4.		Formula 4

**Tabel 1.** Hasil Uji organoleptis *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

<b>Organoleptis</b>					
<b>Formula</b>	<b>Warna</b>	<b>Rasa</b>	<b>Aroma</b>	<b>Bentuk</b>	<b>Tekstur</b>
F1	Hijau	Tidak Manis	Melon	Semi Padat	Mudah Hancur
F2	Hijau	Tidak Manis	Melon	Semi Padat	Mudah Hancur
F3	Hijau	Manis	Melon	Semi Padat	Kenyal
F4	Hijau	Kurang Manis	Melon	Semi Padat	Kenyal

Keterangan : - Formulasi 1 kadar gelatin 7%  
 - Formulasi 2 kadar gelatin 9%  
 - Formulasi 3 kadar gelatin 10%  
 - Formulasi 4 kadar gelatin 11%

**Lampiran 8.** Uji pH *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		Formula 1 Replikasi 1, 2, dan 3
2.		Formula 2 Replikasi 1, 2, dan 3
3.		Formula 3 Replikasi 1, 2, dan 3



4.



Formula 4 Replikasi 1,  
2, dan 3



**Tabel 4.** Hasil Uji pH *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

Formula	Replikasi			Rata-rata ±
	1	2	3	SD
F1	5,12	5,12	5,17	5,14 ± 0,029
F2	5,05	5,04	5,12	5,07 ± 0,044
F3	5,01	5,02	6,38	5,47 ± 0,788
F4	5,05	5,12	5,19	5,12 ± 0,070

Tests of Normality							
	Replikasi	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	Df	Sig.
PH	R1	,315	4	.	,911	4	,487
	R2	,304	4	.	,811	4	,123
	R3	,424	4	.	,675	4	,006

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variance							
		Levene Statistic	df1	df2	Sig.		
PH	Based on Mean	7,431	2	9	,012		
	Based on Median	,933	2	9	,428		
	Based on Median and with adjusted df	,933	2	3,022	,483		
	Based on trimmed mean	5,670	2	9	,025		




**NPar Tests****Kruskal-Wallis Test**

<b>Ranks</b>			
	Replikasi	N	Mean Rank
PH	R1	4	4,38
	R2	4	5,00
	R3	4	10,13
	Total	12	

<b>Test Statistics<sup>a,b</sup></b>	
	PH
Kruskal-Wallis H	6,370
Df	2
Asymp. Sig.	,041
a. Kruskal Wallis Test	
b. Grouping Variable: Replikasi	



**Lampiran 9.** Uji Kadar Air *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		Formula 1 Replikasi 1, 2, dan 3
2.		Formula 2 Replikasi 1, 2, dan 3
3.		Formula 3 Replikasi 1, 2, dan 3



4.



Formula 4 Replikasi 1,  
2, dan 3



**Tabel 5.** Hasil Uji Kadar Air *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

Formula	Replikasi			Rata-rata ± SD
	1	2	3	
F1	92,59	78,68	78,20	88,16 ± 8,173
F2	82,72	77,40	76,05	78,72 ± 3,526
F3	71,16	66,64	65,60	67,80 ± 2,956
F4	63,28	60,05	58,11	60,48 ± 2,612

Tests of Normality							
	Replikasi	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Kadar_Air	R1	,187	4	.	,979	4	,897
	R2	,274	4	.	,893	4	,397
	R3	,258	4	.	,917	4	,520





a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variance					
		Levene			
		Statistic	df1	df2	Sig.
Kadar_Air	Based on Mean	,678	2	9	,532
	Based on Median	,608	2	9	,565
	Based on Median and with adjusted df	,608	2	7,449	,569
	Based on trimmed mean	,677	2	9	,532

**ANOVA**

Kadar_Air					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	146,805	2	73,403	,661	,540
Within Groups	999,355	9	111,039		
Total	1146,160	11			

**Lampiran 10. Uji Keseragaman Bobot *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting  
(*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)**

No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		Formula 1 Replikasi 1, 2, dan 3
2.		Formula 2 Replikasi 1, 2, dan 3
3.		Formula 3 Replikasi 1, 2, dan 3
4.		Formula 4 Replikasi 1, 2, dan 3

**Tabel 6.** Hasil Uji Keseragaman Bobot *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

Formula	Rata-rata $\pm$ SD	CV (%)	Batas bobot seragaman sediaan	Batas bobot seragaman sediaan
			Kolom Syarat A (5%)	Kolom Syarat B (10%)
F1	1,084 $\pm$ 0,023	2,121%	1,030 – 1,138	-0,024 – 2,192
F2	1,185 $\pm$ 0,063	5,324%	1,126 – 1,244	1,067 – 1,303
F3	1,189 $\pm$ 0,010	0,841%	1,130 – 1,248	0,071 – 2,307
F4	1,391 $\pm$ 0,048	3,450%	1,322 – 1,460	1,252 – 1,530

Formula I			
No	Replikasi 1	Replikasi 2	Replikasi 3
1	1,085	1,068	1,119
2	1,095	1,069	1,113
3	1,068	1,059	1,129
4	1,069	1,043	1,104
5	1,059	1,040	1,112
6	1,083	1,050	1,111
7	1,077	1,049	1,113
8	1,064	1,064	1,113
9	1,066	1,066	1,110
10	1,057	1,067	1,095
11	1,096	1,055	1,101
12	1,085	1,046	1,119
13	1,077	1,057	1,101
14	1,083	1,050	1,095
15	1,068	1,064	1,104
16	1,069	1,069	1,112

<b>17</b>	1,085	1,043	1,111
<b>18</b>	1,083	1,049	1,113
<b>19</b>	1,085	1,057	1,110
<b>20</b>	1,095	1,068	1,101
<b>Jumlah</b>		<b>64,868</b>	
<b>Rata-Rata</b>		<b>1,081</b>	
<b>SD</b>		<b>0,024</b>	

<b>Formula II</b>			
<b>No</b>	<b>Replikasi 1</b>	<b>Replikasi 2</b>	<b>Replikasi 3</b>
<b>1</b>	1,096	1,181	1,336
<b>2</b>	1,103	1,181	1,306
<b>3</b>	1,079	1,103	1,348
<b>4</b>	1,096	1,196	1,299
<b>5</b>	1,112	1,193	1,201
<b>6</b>	1,180	1,201	1,206
<b>7</b>	1,071	1,157	1,204
<b>8</b>	1,072	1,166	1,221
<b>9</b>	1,079	1,163	1,221
<b>10</b>	1,096	1,180	1,214
<b>11</b>	1,071	1,196	1,248
<b>12</b>	1,181	1,181	1,249
<b>13</b>	1,196	1,166	1,249
<b>14</b>	1,193	1,163	1,159
<b>15</b>	1,157	1,193	1,248
<b>16</b>	1,166	1,180	1,196
<b>17</b>	1,163	1,181	1,299
<b>18</b>	1,180	1,193	1,259
<b>19</b>	1,196	1,157	1,248
<b>20</b>	1,163	1,163	1,259
<b>Jumlah</b>		<b>71,114</b>	
<b>Rata-Rata</b>		<b>1,185</b>	
<b>SD</b>		<b>0,063</b>	

---

**Formula III**

---

No	Replikasi 1	Replikasi 2	Replikasi 3
1	1,180	1,206	1,178
2	1,179	1,208	1,184
3	1,184	1,206	1,180
4	1,183	1,198	1,183
5	1,176	1,192	1,176
6	1,178	1,206	1,178
7	1,198	1,208	1,193
8	1,193	1,209	1,198
9	1,194	1,209	1,176
10	1,192	1,203	1,183
11	1,182	1,180	1,176
12	1,186	1,184	1,174
13	1,175	1,183	1,177
14	1,172	1,198	1,182
15	1,192	1,192	1,186
16	1,193	1,193	1,193
17	1,196	1,196	1,196
18	1,193	1,193	1,193
19	1,193	1,194	1,194
20	1,170	1,198	1,186
	<b>Jumlah</b>		<b>71,351</b>
	<b>Rata-Rata</b>		<b>1,189</b>
	<b>SD</b>		<b>0,010</b>

---

**Formula IV**

No	Replikasi 1	Replikasi 2	Replikasi 3
1	1,446	1,349	1,446
2	1,445	1,346	1,445
3	1,444	1,347	1,444
4	1,445	1,347	1,443
5	1,443	1,346	1,441
6	1,432	1,341	1,432
7	1,431	1,337	1,431
8	1,432	1,338	1,432
9	1,438	1,339	1,433



<b>10</b>	1,433	1,339	1,430
<b>11</b>	1,435	1,339	1,349
<b>12</b>	1,438	1,341	1,346
<b>13</b>	1,434	1,346	1,340
<b>14</b>	1,434	1,338	1,347
<b>15</b>	1,432	1,341	1,349
<b>16</b>	1,445	1,349	1,346
<b>17</b>	1,444	1,341	1,336
<b>18</b>	1,443	1,346	1,338
<b>19</b>	1,445	1,347	1,341
<b>20</b>	1,433	1,349	1,349
<b>Jumlah</b>		<b>83,456</b>	
<b>Rata-Rata</b>		<b>1,391</b>	
<b>SD</b>		<b>0,048</b>	

<b>Tests of Normality</b>							
		Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Replikasi	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Keseragaman	R1	,308	4	.	,864	4	,276
	R2	,234	4	.	,971	4	,849
	R3	,198	4	.	,974	4	,865

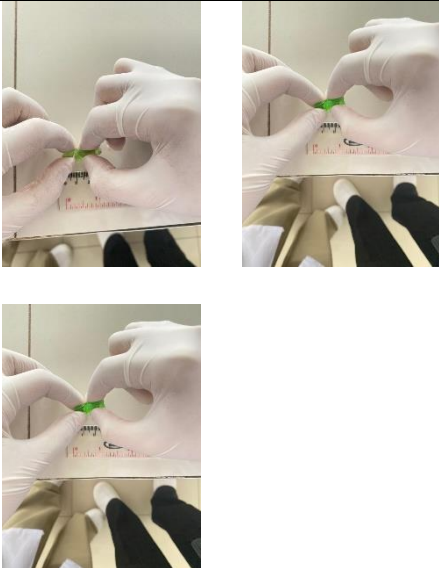
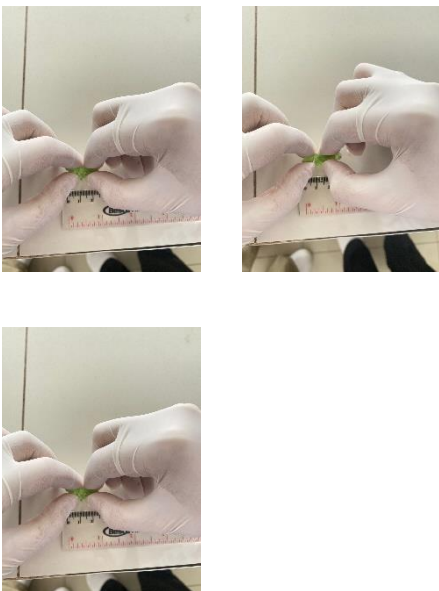
a. Lilliefors Significance Correction

<b>Test of Homogeneity of Variance</b>					
		Levene			
		Statistic	df1	df2	Sig.
Keseragaman	Based on Mean	,261	2	9	,776
	Based on Median	,084	2	9	,920
	Based on Median and with adjusted df	,084	2	7,054	,920
	Based on trimmed mean	,212	2	9	,813

<b>ANOVA</b>	
Keseragaman	

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,003	2	,002	,091	,914
Within Groups	,161	9	,018		
Total	,164	11			

**Lampiran 11.** Uji Elastisitas *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		Formula 1 Replikasi 1, 2, dan 3
2.		Formula 2 Replikasi 1, 2, dan 3

---

3.

Formula 3 Replikasi 1,  
2, dan 3



---

4.

Formula 4 Replikasi 1,  
2, dan 3



**Tabel 7.** Hasil Uji Elastisitas *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

Formula	Replikasi			Rata-rata ± SD
	1	2	3	
F1	3,5	3,5	3,8	3,600 ± 0,173
F2	3,9	3,5	3,5	3,633 ± 0,231
F3	3,5	3,5	3,5	3,500 ± 0,000
F4	4,0	3,5	3,5	3,667 ± 0,289

		Tests of Normality					
		Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Replikasi	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Elastisitas	R1	,304	4	.	,811	4	,123
	R2	.	4	.	.	4	.
	R3	,441	4	.	,630	4	,001

a. Lilliefors Significance Correction

		Test of Homogeneity of Variances			
		Levene			
		Statistic	df1	df2	Sig.
Elastisitas	Based on Mean	20,829	2	9	,000
	Based on Median	6,300	2	9	,019
	Based on Median and with adjusted df	6,300	2	3,659	,065
	Based on trimmed mean	17,624	2	9	,001

## Non Parametric Tests

### Kruskal-Wallis Test

Ranks
-------

	Replikasi	N	Mean Rank
Elastisitas	R1	4	8,25
	R2	4	5,00
	R3	4	6,25
	Total	12	

<b>Test Statistics<sup>a,b</sup></b>	
	Elastisitas
Kruskal-Wallis H	2,849
Df	2
Asymp. Sig.	,241
a. Kruskal Wallis Test	
b. Grouping Variable: Replikasi	

**Lampiran 12.** Format Lembar (Informed Content)**LEMBAR (INFORMED CONTENT)****FORMULASI SEDIAAN *GUMMY CANDIES* INFUSA  
DAUN KARAMUNTING (*Rhodomyrtus*  
*tomentosa* (Aiton) Hassk.) DENGAN  
VARIASI KADAR GELATIN**

Setelah saya diberi penjelasan dan informasi oleh peneliti tentang tujuan dan manfaat “Formulasi Sediaan *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa*) (Ait.) Hassk Dengan Variasi Kadar Gelatin” yang dilakukan oleh Diyana dalam menyelesaikan Penyusunan Skripsi sebagai mahasiswa Sarjana Farmasi Universitas Borneo Lestari.

Dengan ini, saya bersedia menjadi responden untuk membantu dan berperan di dalam kelancaran penelitian tersebut.

Banjarbaru,.....2024

Responden

(.....)

**Lampiran 13.** Lembar Kuisioner Uji Organoleptis Menggunakan Metode Hedonik

**FORMULASI SEDIAAN *GUMMY CANDIES* INFUSA  
DAUN KARAMUNTING (*Rhodomirtus  
tomentosa* (Aiton) Hassk.) DENGAN  
VARIASI KADAR GELATIN**

**Nama Responden** :

**Umur Responden** :

**Jenis Kelamin** :

**Tanggal Pengujian** :

**Instruksi** : Berikan penilaian terhadap sampel dengan memberi keterangan dalam table kategori sesuai dengan penjelasan yang tercantum.

Indikator Yang Dinilai	Formulasi			
	F1	F2	F3	F4
Bagaimana warna pada sampel yang teruji				
Bagaimana rasa pada sampel yang teruji				
Bagaimana aroma pada sampel yang teruji				
Bagaimana bentuk pada sampel yang teruji				
Bagaimana tekstur pada sampel yang teruji				



**Lampiran 14.** Lembar Kuisisioner Uji Hedonik Menggunakan Metode Hedonik

**FORMULASI SEDIAAN *GUMMY CANDIES* INFUSA  
DAUN KARAMUNTING (*Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk.) DENGAN  
VARIASI KADAR GELATIN**

**Nama Responden** :  
**Umur Responden** :  
**Jenis Kelamin** :  
**Tanggal Pengujian** :  
**Instruksi** : Berikan penilaian terhadap sampel dengan memberi nilai dalam table point sesuai dengan penjelasan yang tercantum.

Indikator Yang Dinilai	Nilai Kesukaan			
	F1	F2	F3	F4
Seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap Rasa pada sampel yang teruji				
Seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap Warna pada sampel yang teruji				
Seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap Aroma pada sampel yang teruji				
Seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap Tekstur pada sampel yang teruji				

**Keterangan :**

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Suka
- 4 : Sangat suka

**Lampiran 15.** Hasil Hedonik *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

<b>No.</b>	<b>Dokumentasi</b>	<b>Keterangan</b>
1.		Uji Hedonik

**Lampiran 16.** Hasil Lembar Kuisisioner Uji Hedonik *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

39

**Lampiran 1. Format Lembar (Informed Content)**

**LEMBAR (INFORMED CONTENT)**

**FORMULASI SEDIAAN *GUMMY CANDIES* INFUSA  
DAUN KARAMUNTING (*Rhodomyrtus  
tomentosa* (Aiton) Hassk.) DENGAN  
VARIASI KADAR GELATIN**

Setelah saya diberi penjelasan dan informasi oleh peneliti tentang tujuan dan manfaat "Formulasi Sediaan *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa*) (Ait.) Hassk Dengan Variasi Kadar Gelatin" yang dilakukan oleh Diyana dalam menyelesaikan Penyusunan Skripsi sebagai mahasiswa Sarjana Farmasi Universitas Borneo Lestari.

Dengan ini, saya bersedia menjadi responden untuk membantu dan berperan di dalam kelancaran penelitian tersebut.

Banjarbaru, 3 April 2024

Responden



(S. ....)

**Lampiran 2. Lembar Kuisioner Uji Organoleptis Menggunakan Metode Hedonik**

**FORMULASI SEDIAAN GUMMY CANDIES INFUSA  
DAUN KARAMUNTING (*Rhodymyrtus  
tomentosa* (Aiton) Hassk.) DENGAN  
VARIASI KADAR GELATIN**

**Nama Responden** : C. P. U.  
**Umur Responden** : 23 tahun  
**Jenis Kelamin** : Perempuan  
**Tanggal Pengujian** : 3 April 2024  
**Instruksi** : Berikan penilaian terhadap sampel dengan memberi keterangan dalam table kategori sesuai dengan penjelasan yang tercantum.

Indikator Yang Dinilai	Formulasi			
	F1	F2	F3	F4
Bagaimana warna pada sampel yang teruji	Hijau	Hijau	Hijau	Hijau
Bagaimana rasa pada sampel yang teruji	tidak manis	tidak manis	Manis	Manis
Bagaimana aroma pada sampel yang teruji	melon	melon	melon	melon
Bagaimana bentuk pada sampel yang teruji	Semi Padat	Semi Padat	Semi Padat	Semi Padat
Bagaimana tekstur pada sampel yang teruji	Mudah Hancur	Agak kaku	kaku	kaku

Lampiran 3. Lembar Kuisioner Uji Hedonik Menggunakan Metode Hedonik

**FORMULASI SEDIAAN GUMMY CANDIES INFUSA  
DAUN KARAMUNTING (*Rhodomyrtus  
tomentosa* (Aiton) Hassk.) DENGAN  
VARIASI KADAR GELATIN**

Nama Responden : C P U  
 Umur Responden : 28 tahun  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Tanggal Pengujian : 3 April 2024  
 Instruksi : Berikan penilaian terhadap sampel dengan memberi nilai dalam table point sesuai dengan penjelasan yang tercantum.

Indikator Yang Dinilai	Nilai Kesukaan			
	F1	F2	F3	F4
Seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap Rasa pada sampel yang teruji	1	2	4	4
Seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap Warna pada sampel yang teruji	3	3	4	3
Seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap Aroma pada sampel yang teruji	2	3	4	4
Seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap Tekstur pada sampel yang teruji	2	3	4	4

**Keterangan :**

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Suka
- 4 : Sangat suka

**Tabel 8.** Hasil Hedonik *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

Formulasi	Parameter Uji				Total
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	
F1	1,2	2,2	2	1,8	7,2
F2	1,5	2,5	2,6	2,4	9
F3	3,6	3,7	3,7	3,7	14,7
F4	2,9	3	3,2	3,3	12,4

FORMULA 1					
No	Responden	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
1	CPU	3	1	2	2
2	M	2	1	2	2
3	R	3	1	2	2
4	RAP	2	1	2	2
5	NT	2	1	2	1
6	RR	2	1	2	2
7	NETM	2	1	2	2
8	MAF	2	1	2	1
9	AH	2	2	2	2
10	SR	2	2	2	2
<b>Rata-Rata</b>		<b>22</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>18</b>
<b>SD</b>		<b>0,4216</b>	<b>0,4216</b>	<b>0,0000</b>	<b>0,4216</b>

FORMULA 2					
No	Responden	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
1	CPU	3	2	3	3
2	M	3	2	3	3
3	R	3	2	3	3
4	RAP	2	1	3	3
5	NT	2	1	2	1
6	RR	3	1	3	3
7	NETM	3	1	2	2
8	MAF	2	1	2	1
9	AH	2	2	3	3
10	SR	2	2	2	2
<b>Rata-Rata</b>		<b>25</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>24</b>

<b>SD</b>	<b>0,5270</b>	<b>0,5270</b>	<b>0,5164</b>	<b>0,8433</b>
-----------	---------------	---------------	---------------	---------------

**FORMULA 3**

<b>No</b>	<b>Responden</b>	<b>Warna</b>	<b>Rasa</b>	<b>Aroma</b>	<b>Tekstur</b>
1	CPU	4	4	4	4
2	M	4	4	4	4
3	R	4	4	4	4
4	RAP	4	4	4	4
5	NT	4	3	4	4
6	RR	4	4	4	4
7	NETM	3	3	3	3
8	MAF	3	3	3	3
9	AH	4	4	4	4
10	SR	3	3	3	3
	<b>Rata-Rata</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>37</b>
	<b>SD</b>	<b>0,4830</b>	<b>0,5164</b>	<b>0,4830</b>	<b>0,4830</b>

**FORMULA 4**

<b>No</b>	<b>Responden</b>	<b>Warna</b>	<b>Rasa</b>	<b>Aroma</b>	<b>Tekstur</b>
1	CPU	3	4	4	4
2	M	3	3	3	3
3	R	3	3	4	4
4	RAP	3	3	3	3
5	NT	3	3	3	4
6	RR	3	3	3	3
7	NETM	3	3	3	3
8	MAF	3	2	3	3
9	AH	3	3	3	3
10	SR	3	3	3	3
	<b>Rata-Rata</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>33</b>
	<b>SD</b>	<b>0,0000</b>	<b>0,4714</b>	<b>0,4216</b>	<b>0,4830</b>

**Lampiran 17.** Perhitungan Uji Hedonik *Gummy Candies* Infusa Daun Karamunting (*R. tomentosa* (Aiton) Hassk.)

FORMULA 1					
No	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Σ Rata-Rata
1	3	1	2	2	2
2	2	1	2	2	1,75
3	3	1	2	2	2
4	2	1	2	2	1,75
5	2	1	2	1	1,5
6	2	1	2	2	1,75
7	2	1	2	2	1,75
8	2	1	2	1	1,5
9	2	2	2	2	2
10	2	2	2	2	2
<b>Jumlah</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

1). Warna

$$\bar{x} = \frac{22}{10} = 2,2$$

$$s^2 = \frac{(3 - 2,2)^2}{10} + \frac{(2 - 2,2)^2}{10} + \frac{(3 - 2,2)^2}{10} + \frac{(2 - 2,2)^2}{10} + \frac{(2 - 2,2)^2}{10} + \frac{(2 - 2,2)^2}{10} + \frac{(2 - 2,2)^2}{10} + \frac{(2 - 2,2)^2}{10} + \frac{(2 - 2,2)^2}{10} + \frac{(2 - 2,2)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{1,6}{10} = 0,16$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 2,2 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 2,2 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 1,95 \leq \mu \leq 2,44$$

Interval nilai sensori warna *gummy candies* (Formula I) adalah 1,95 – 2,44

Jadi nilai akhir warna *gummy candies* (Formula I) = 1,95 = 1



2). Rasa

$$\bar{x} = \frac{12}{10} = 1,2$$

$$s^2 = \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(1-1,2)^2}{10} + \frac{(2-1,2)^2}{10} + \frac{(2-1,2)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{1,6}{10} = 0,16$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 1,2 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \leq \mu \leq 1,2 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 0,95 \leq \mu \leq 1,44$$

Interval nilai sensori rasa *gummy candies* (Formula I) adalah 0,95 – 1,44

Jadi nilai akhir rasa *gummy candies* (Formula I) = 0,96 = 1

3). Aroma

$$\bar{x} = \frac{20}{10} = 2$$

$$s^2 = \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10} + \frac{(2-2)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{0}{10} = 0$$

$$s = 0$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 2 - \left( \frac{1,96 \cdot 0}{\sqrt{10}} \right) \leq \mu \leq 2 + \left( \frac{1,96 \cdot 0}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 2 \leq \mu \leq 2$$

Interval nilai sensori aroma *gummy candies* (Formula I) adalah 2 – 2

Jadi nilai akhir aroma *gummy candies* (Formula I) = 0,96 = 1

4). Tekstur

$$\bar{x} = \frac{18}{10} = 1,8$$

$$s^2 = \frac{(2-1,8)^2}{10} + \frac{(2-1,8)^2}{10} + \frac{(2-1,8)^2}{10} + \frac{(2-1,8)^2}{10} + \frac{(1-1,8)^2}{10} \\ + \frac{(2-1,8)^2}{10} + \frac{(2-1,8)^2}{10} + \frac{(1-1,8)^2}{10} + \frac{(2-1,8)^2}{10} \\ + \frac{(2-1,8)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{1,6}{10} = 0,16$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 1,8 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 1,8 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 1,55 \leq \mu \leq 2,04$$

Interval nilai sensori tekstur *gummy candies* (Formula I) adalah 1,55 – 2,04

Jadi nilai akhir tekstur *gummy candies* (Formula I) = 1,55 = 1

FORMULA II					
No	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	$\Sigma$ Rata-Rata
1	3	2	3	3	2,75
2	3	2	3	3	2,75
3	3	2	3	3	2,75
4	2	1	3	3	2,25
5	2	1	2	1	1,5
6	3	1	3	3	2,5
7	3	1	2	2	2
8	2	1	2	1	1,5
9	2	2	3	3	2,5
10	2	2	2	2	2
<b>Jumlah</b>	<b>25</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>22,5</b>

1). Warna

$$\bar{x} = \frac{25}{10} = 2,5$$

$$s^2 = \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(2-2,5)^2}{10} + \frac{(2-2,5)^2}{10} + \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(2-2,5)^2}{10} + \frac{(2-2,5)^2}{10} + \frac{(2-2,5)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2,5}{10} = 0,25$$

$$s = 0,5$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 2,5 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,5}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 2,5 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,5}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 2,19 \leq \mu \leq 2,80$$

Interval nilai sensori warna *gummy candies* (Formula II) adalah 2,19 – 2,80

Jadi nilai akhir warna *gummy candies* (Formula II) = 2,19 = 2

2). Rasa

$$\bar{x} = \frac{15}{10} = 1,5$$

$$s^2 = \frac{(2-1,5)^2}{10} + \frac{(2-1,5)^2}{10} + \frac{(2-1,5)^2}{10} + \frac{(1-1,5)^2}{10} + \frac{(1-1,5)^2}{10} \\ + \frac{(1-1,5)^2}{10} + \frac{(1-1,5)^2}{10} + \frac{(1-1,5)^2}{10} + \frac{(2-1,5)^2}{10} \\ + \frac{(2-1,5)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2,5}{10} = 0,25$$

$$s = 0,5$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 1,5 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,5}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 1,5 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,5}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 1,19 \leq \mu \leq 1,80$$

Interval nilai sensori rasa *gummy candies* (Formula II) adalah 1,19 – 1,80

Jadi nilai akhir rasa *gummy candies* (Formula II) = 1,19 = 1

3). Aroma

$$\bar{x} = \frac{26}{10} = 2,5$$

$$s^2 = \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(2-2,5)^2}{10} \\ + \frac{(3-2,5)^2}{10} + \frac{(2-2,5)^2}{10} + \frac{(2-2,5)^2}{10} + \frac{(3-2,5)^2}{10} \\ + \frac{(2-2,5)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2,5}{10} = 0,25$$

$$s = 0,5$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 2,5 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,5}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 2,5 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,5}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 2,19 \leq \mu \leq 2,80$$

Interval nilai sensori aroma *gummy candies* (Formula II) adalah 2,19 – 2,80

Jadi nilai akhir aroma *gummy candies* (Formula II) = 2,19 = 2

4). Tekstur

$$\bar{x} = \frac{24}{10} = 2,4$$

$$s^2 = \frac{(3-2,4)^2}{10} + \frac{(3-2,4)^2}{10} + \frac{(3-2,4)^2}{10} + \frac{(3-2,4)^2}{10} + \frac{(1-2,4)^2}{10} \\ + \frac{(3-2,4)^2}{10} + \frac{(2-2,4)^2}{10} + \frac{(1-2,4)^2}{10} + \frac{(3-2,4)^2}{10} \\ + \frac{(2-2,4)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{6,4}{10} = 0,64$$

$$s = 0,8$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 2,4 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,8}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 2,4 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,8}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 1,90 \leq \mu \leq 2,89$$

Interval nilai sensori tekstur *gummy candies* (Formula II) adalah 1,90 – 2,89

Jadi nilai akhir tekstur *gummy candies* (Formula II) = 1,90 = 2

FORMULA III					
No	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	$\Sigma$ Rata-Rata
1	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4
3	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4
5	4	3	4	4	3,75
6	4	4	4	4	4
7	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3
9	4	4	4	4	4
10	3	3	3	3	3
<b>Jumlah</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>36,75</b>

1). Warna

$$\bar{x} = \frac{37}{10} = 3,7$$

$$s^2 = \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(3-3,7)^2}{10} + \frac{(3-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(3-3,7)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2,1}{10} = 0,21$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 3,7 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 3,7 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 3,45 \leq \mu \leq 3,94$$

Interval nilai sensori warna *gummy candies* (Formula III) adalah 3,45 – 3,94

Jadi nilai akhir warna *gummy candies* (Formula III) = 3,45 = 3

2). Rasa

$$\bar{x} = \frac{36}{10} = 3,6$$

$$s^2 = \frac{(4-3,6)^2}{10} + \frac{(4-3,6)^2}{10} + \frac{(4-3,6)^2}{10} + \frac{(4-3,6)^2}{10} + \frac{(3-3,6)^2}{10} \\ + \frac{(4-3,6)^2}{10} + \frac{(3-3,6)^2}{10} + \frac{(3-3,6)^2}{10} + \frac{(4-3,6)^2}{10} \\ + \frac{(3-3,6)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2,4}{10} = 0,24$$

$$s = 0,5$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 3,6 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,5}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 3,6 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,5}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 3,29 \leq \mu \leq 3,90$$

Interval nilai sensori rasa *gummy candies* (Formula III) adalah 3,29 – 3,90  
Jadi nilai akhir rasa *gummy candies* (Formula III) = 3,29 = 3

3). Aroma

$$\bar{x} = \frac{37}{10} = 3,7$$

$$s^2 = \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} \\ + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(3-3,7)^2}{10} + \frac{(3-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} \\ + \frac{(3-3,7)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2,1}{10} = 0,21$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 3,7 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 3,7 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 3,45 \leq \mu \leq 3,94$$

Interval nilai sensori aroma *gummy candies* (Formula III) adalah 3,45 – 3,94  
Jadi nilai akhir aroma *gummy candies* (Formula III) = 3,45 = 3

4). Tekstur

$$\bar{x} = \frac{37}{10} = 3,7$$

$$s^2 = \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} \\ + \frac{(4-3,7)^2}{10} + \frac{(3-3,7)^2}{10} + \frac{(3-3,7)^2}{10} + \frac{(4-3,7)^2}{10} \\ + \frac{(3-3,7)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2,1}{10} = 0,21$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 3,7 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 3,7 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 3,45 \leq \mu \leq 3,94$$

Interval nilai sensori tekstur *gummy candies* (Formula III) adalah 3,45 – 3,94

Jadi nilai akhir tekstur *gummy candies* (Formula III) = 3,45 = 3



FORMULA IV					
No	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	$\Sigma$ Rata-Rata
1	3	4	4	4	3,75
2	3	3	3	3	3
3	3	3	4	4	3,5
4	3	3	3	3	3
5	3	3	3	4	3,25
6	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3
8	3	2	3	3	2,75
9	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3
<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>31,25</b>

1). Warna

$$\bar{x} = \frac{30}{10} = 3$$

$$s^2 = \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{0}{10} = 0$$

$$s = 0$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 3 - \left( \frac{1,96 \cdot 0}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 3 + \left( \frac{1,96 \cdot 0}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 3 \leq \mu \leq 3$$

Interval nilai sensori warna *gummy candies* (Formula IV) adalah 3 – 3

Jadi nilai akhir warna *gummy candies* (Formula III) = 3 = 3

2). Rasa

$$\bar{x} = \frac{30}{10} = 3$$

$$s^2 = \frac{(4-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(2-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10} + \frac{(3-3)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2}{10} = 0,2$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 3 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 3 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 2,75 \leq \mu \leq 3,24$$

Interval nilai sensori rasa *gummy candies* (Formula IV) adalah 2,75 – 3,24

Jadi nilai akhir rasa *gummy candies* (Formula IV) = 2,75 = 3

3). Aroma

$$\bar{x} = \frac{32}{10} = 3,2$$

$$s^2 = \frac{(4 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(4 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} \\ + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} \\ + \frac{(3 - 3,2)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{1,6}{10} = 0,16$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 3,2 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 3,2 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 2,95 \leq \mu \leq 3,44$$

Interval nilai sensori aroma *gummy candies* ( Formula IV ) adalah 2,95 –

3,44

Jadi nilai akhir aroma *gummy candies* (Formula IV) = 2,95 = 3

4). Tekstur

$$\bar{x} = \frac{33}{10} = 3,3$$

$$s^2 = \frac{(4 - 3,3)^2}{10} + \frac{(3 - 3,3)^2}{10} + \frac{(4 - 3,3)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(4 - 3,3)^2}{10} \\ + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} + \frac{(3 - 3,2)^2}{10} \\ + \frac{(3 - 3,2)^2}{10}$$

$$s^2 = \frac{2,1}{10} = 0,21$$

$$s = 0,4$$

$$P \left[ \bar{x} - \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ \bar{x} + \left( \frac{1,96 \cdot s}{\sqrt{n}} \right) \right]$$

$$P \left[ 3,3 - \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right] \leq \mu \leq \left[ 3,3 + \left( \frac{1,96 \cdot 0,4}{\sqrt{10}} \right) \right]$$

$$P \ 3,05 \leq \mu \leq 3,54$$

Interval nilai sensori tekstur *gummy candies* (Formula IV) adalah 3,05 – 3,54

Jadi nilai akhir tekstur *gummy candies* (Formula IV) = 3,05 = 3