

# Pembuatan Jamu Adem Panas dan Pendugaan Umur Simpan dengan Variasi Pengawet Beserta Stabilisator Makanan = Preliminary Product Design of Extract Jamu Adem Panas and Estimation of Shelf Life with a Variety of Preservatives and Food

Muhammad Naufal Purbo Kumoro, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920524824&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Jamu Adem Panas merupakan sediaan jamu cair yang memiliki beragam beragam efek farmakologis seperti antiinflamasi, antivirus, antibakteri, antioksidan, analgesik, dan anti-piretik yang telah terbukti secara empiris dapat mengatasi gejala Infeksi Saluran Pernapasan Akut (ISPA). Penelitian ini terbagi menjadi 3 tahap penelitian pengkajian lebih lanjut pada jamu adem panas. Tahap pertama merupakan proses ekstraksi dengan metode maserasi kinetik dengan tujuan untuk memperoleh kondisi suhu operasi ekstraksi jamu adem panas terbaik. Tahap kedua adalah pengujian parameter fitokimia pada Jamu Adem Panas dengan menggunakan metode kromatografi cair – spektrometri massa (LC-MS) dan kandungan fenolik total. Tahap ketiga melakukan pendugaan umur simpan menggunakan persamaan Arrhenius dengan parameter organoleptik, kandungan fenol dan Angka Lempeng Total (ALT) dengan variasi pengawet dan stabilisator. Dari penelitian ini didapatkan kondisi suhu operasi ekstraksi terbaik pada suhu 60 oC. Selanjutnya, pendugaan umur simpan dilakukan berdasarkan parameter kritis degradasi senyawa fenolik didapat umur simpan jamu terlama adalah 39 hari, pada jamu dengan penambahan Natrium Benzoat dan CMC pada suhu penyimpanan 7 oC. Secara keseluruhan jamu memiliki deggradasi penurunan suhu paling lambat pada suhu 7oC dan dengan penambahan Natrium bezoat dan CMC.

.....Jamu Adem Panas is a liquid herbal preparation that has various pharmacological effects such as anti-inflammatory, antiviral, antibacterial, antioxidant, analgesic and antipyretic which has been empirically proven to be able to treat symptoms of Acute Respiratory Infection (ARI). This research is divided into 3 research stages for further study on cool herbal medicine. The first stage is an extraction process using the kinetic maceration method with the aim of obtaining the best operating temperature conditions for the extraction of Jamu Adem Panas. The second stage is testing the phytochemical parameters of Jamu Adem Panas using the liquid chromatography – mass spectrometry (LC-MS) method and total phenolic content. The third stage was to estimate the shelf life using the Arrhenius equation with organoleptic parameters, phenol content and Total Plate Count (TPC) with a variety of preservatives and stabilizers. From this study, the best extraction operating temperature conditions were obtained at 60 oC. Next, the estimation of shelf life was carried out based on the critical parameter of degradation of phenolic compounds, the longest shelf life of herbal medicine was 39 days, in herbal medicine with the addition of Sodium Benzoat and CMC at a storage temperature of 7 oC. Adem Panas with the addition of CMC and Natirum Benzoat at a storage temperature of 7 oC is the best variation and with the slowest quality degradation.