

KARYA TULIS ILMIAH

**FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN LULUR
KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora* L.)**



**ASTI DAPAJIANGU
PO5303332221410**

**PRODI D-III FARMASI
JURUSAN FARMASI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN KUPANG
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN LULUR

KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora* L.)

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Ahli Madya Farmasi



ASTI DAPAJIANGU
PO5303332221410

PRODI D-III FARMASI
JURUSAN FARMASI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN KUPANG
TAHUN 2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

Disusun oleh :

Asti Dapajiangu
PO5303332221410

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

13 Juni 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Maria Imakulata Masiya Indrawati, S.Pd, M..Sc
NIP : 197003121989022001

Kupang, 13 Juni 2025

Ketua Program Studi



Priska Ernestina Tenda, SE., M.Sc., Apt
NIP.19770118200501200

HALAMAN PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH
FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN LULUR DARI
KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora* L.)

Disusun oleh :

Asti Dapajiangu
PO5303332221410

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 13 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Maria Hilaria, S.Si, S.Farm, Apt, M.Si

NIP : 197506201994022001



(.....)

Maria Imakulata Masiya Indrawati, S.Pd, M.Sc

NIP : 197003121989022001



(.....)

Kupang, Agustus 2025
Ketua Prodi



Priska Ernestina Tenda, S.F., M.Sc., Apt.
NIP.197701182005012002

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya tulis penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Asti Dapajiangu
NIM : PO5303332221410
Tanda Tangan :



Tanggal : 13 Juni 2025

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN
AKADEMIS**

Sebagai Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Kupang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Asti Dapajiangu
NIM : PO5303332221410
Program Studi : D-III Farmasi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kupang **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty- Free Right*)** atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul : **Formulasi dan Evaluasi Sediaan Lulur dari Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.)** Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Kupang berhak menyimpan, mengalih media/ formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di :

Pada tanggal :

Yang menyatakan



Asti Dapajiangu
PO5303332221410

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kasih dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “Formulasi dan Evaluasi Sediaan Lulur dari Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.)”

Penyusunan dan penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini, dimaksudkan sebagai salah satu persyaratan dalam penyelesaian tugas akhir pada Program Studi Farmasi Poltekkes Kemenkes Kupang. Penulis sadar bahwa keberhasilan ini atas pertolongan Yang Maha Kuasa melalui uluran tangan orang-orang tercinta yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Irfan, SKM., M.Kes. selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang.
2. Ibu Priska E. Tenda, SF., M.Sc., Apt. selaku Ketua Prodi Farmasi Poltekkes Kemenkes Kupang
3. Ibu Maria I. M. Indrawati, S.Pd., M.Sc. selaku Pembimbing dan Penguji II yang telah membimbing dan memberikan masukan dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Maria Hilaria, S.Si, S.Farm, Apt, M.Si sebagai Penguji I serta Dosen Pembimbing Akademik yang telah banyak membimbing, memberi masukan serta memberikan dukungan kepada penulis.
5. Bapak/Ibu dosen dan pegawai di Program Studi Farmasi Poltekkes Kemenkes Kupang yang telah mengajar, mendidik serta membantu selama menempuh pendidikan sampai selesainya penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Keluarga tercinta Bapak Mus, Ibu Derny, Kakak Asni, Kakak Ayu, Adik Aldi, Adik Aldo yang selalu memberikan cinta kasih, motivasi, dukungan dan mendoakan penulis dari waktu ke waktu.
7. Teman-teman tingkat 3 Reguler B dan teman-teman Farmasi angkatan 22 atas kerjasamanya selama 3 tahun ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan, karena itu kritik dan saran dari berbagai pihak, sangat penulis harapkan guna penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Kupang, Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	ii
Halaman Persetujuan	iii
Halaman Pengesahan Karya Tulis Ilmiah.....	iv
Halaman Pernyataan Orisinalitas.....	v
Halaman Pernyataan Persetujuan	vi
Kata Pengantar	vii
Abstrak.....	ix
Abstract.....	x
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xiii
Daftar Lampiran.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Klasifikasi Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i> L.).....	5
B. Morfologi	5
C. Lulur.....	6
D. Evaluasi Lulur	8
BAB III METODE PENELITIAN	11
A. Jenis penelitian.....	11
B. Tempat dan waktu penelitian	11
C. Obyek penelitian	11
D. Variabel Penelitian.....	11
E. Definisi Operasional	11
F. Alat dan Bahan.....	13
G. Prosedur Penelitian	13

H. Analisis Data	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
A. Persiapan Bahan	16
B. Pembuatan Masker	16
C. Hasil Evaluasi Mutu Lulur Kopi	16
1. Hasil uji organoleptis.....	17
2. Hasil uji homogenitas	18
3. Hasil uji pH	19
4. Hasil uji daya sebar.....	20
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	23
A. Simpulan	23
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA.....	24
LAMPIRAN.....	26

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Khasiat dan Fungsi Bahan	10
Tabel 2. Definisi Operasional	11
Tabel 3. Formulasi Pembuatan Lulur.....	14
Tabel 4. Hasil Uji Organoleptis (warna).....	17
Tabel 5. Hasil Uji Organoleptis (bau).....	17
Tabel 6. Hasil Uji Organoleptis (tekstur).....	18
Tabel 7. Hasil Uji Homogenitas.....	18
Tabel 8. Hasil Uji pH.....	19
Tabel 9. Hasil Uji Daya Sebar Sebelum Ditambah Beban 50 g	20
Tabel 10. Hasil Uji Daya Sebar Setelah Ditambah Beban 50 g.....	21
Tabel 11. Hasil Evaluasi Keseluruhan	21

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Skema Pembuatan Lulur Kopi	26
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian.....	27
Lampiran 3. Data SNI	30
Lampiran 4. Tabel Perhitungan Bahan	32
Lampiran 5. Surat Ijin Penelitian	33
Lampiran 6. Kartu Kontrol Bimbingan Proposal.....	35
Lampiran 7. Kartu Kontrol Bimbingan KTI	36
Lampiran 8. Surat Keterangan Hasil Cek Plagiasi.....	37