**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pengikat terhadap karakteristik tablet *effervescent* mangga gedong gincu. Buah mangga gedong gincu dibuat sari buah kemudian ditambahkan maltodekstrin 10 % lalu dikeringkan dengan *freeze drying*.Manfaat penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai mangga gedong gincu yang dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan, yang bisa memberikan nilai tambah dan nilai guna ekonomis serta dapat meningkatkan diversifikasi pangan menggunakan bahan baku lokal.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor. Faktor pertama terdiri dari jenis bahan pengikat yaitu gelatin dan polivinil pirolidon (PVP) dan faktor yang kedua dari jenis konsentrasi yaitu 1%, 3%, dan 5%. Respon kimia pada penelitian ini meliputi kadar vitamin C dan antioksidan. Respon fisik yang digunakan yaitu kekerasan dan kelarutan. Uji organoleptik yang dilakukan yaitu uji deskripsi, respon yang diuji meliputi rasa, warna, aroma, dan after taste.

Hasil penelitian yang didapat bahwa kenaikan konsentrasi gelatin dan polivinilpirolidon menyebabkan semakin tinggi kekerasan dan semakin lama waktu larut tablet. Sedangkan pengujian kadar vitamin C tidak berpengaruh terhadap jenis dan konsentrasi bahan pengikat. Pada uji kekerasan bahan pengikat gelatin dan polivinil pirolidon dengan konsentrasi 1 % tidak memenuhi persyaratan.

**Kata Kunci: Tablet  *effervescent*, Mangga gedong gincu, *Freeze dry*, Gelatin, Polivinil pirolidon**

**ABSTRACT**

The purpose of this research to determine the effect of type and concentration of binder on the characteristics of effervescent tablets mango gedong gincu. Mango gedong gincu made juice then add maltodextrin to 10% and then dried by freeze drying. Benefits of this research is to provide information to the public about the mango gedong gincu that can be utilized as processed products, which can provide added value and economic value to the diversification and increase the use of local raw materials.

The model of experimental design used of this research is Random Design Group (RAK) with 2 (two) factors, the first of part of turmeric that is the type of binder that is gelatin and polyvinylpyrrolidone (PVP) and the second factor of the type of concentration that is 1%, 3% and 5%. Chemical response in the research include vitamin C and antioxidants. Physical responses were used that hardness and solubility. Organoleptic tests done is test descriptions, responses were tested including taste, color, aroma and after taste.

The research result obtained that the increase in the concentration of gelatin and polyvinylpyrrolidone lead to higher hardness and the longer it will dissolve the tablet. While testing the levels of vitamin C had no effect on the type and concentration of binder. In the hardness test binder gelatin and polyvinylpyrrolidone concentration of 1% does not meet the requirements.

**Keywords:** ***Effervescent tablets,* Mango gedong gincu, *Freeze dry*, Gelatin, Polyvinylpyrrolidone**