

Tim Penulis:

apt. Sheila Meitania Utami, M.Si - Apt. Nurwulan Adi Ismaya, M.Farm,
Tri Okta Ratnaningtyas, SKM., M.Kes. - apt. Nanang Yunarto, S. Farm, M.Si.

NUTRASEUTIKAL



RACIKAN MINUMAN MADU-JAGUNG PENCEGAH COVID-19



NUTRASEUTIKAL RACIKAN MINUMAN MADU-JAGUNG PENCEGAH COVID-19

Tim Penulis:

apt. Sheila Meitania Utami, M.Si - Apt. Nurwulan Adi Ismaya, M.Farm,
Tri Okta Ratnaningtyas, SKM., M.Kes. - apt. Nanang Yunarto, S. Farm, M.Si.



NUTRASEUTIKAL RACIKAN MINUMAN MADU-JAGUNG PENCEGAH COVID-19

Tim Penulis:

**Sheila Meitania Utami, Nurwulan Adi Ismaya
Tri Okta Ratnaningtyas, Nanang Yunarto**

Desain Cover:

Septian Maulana

Sumber Ilustrasi:

www.freepik.com

Tata Letak:

Handarini Rohana

Editor:

Mulyadi

ISBN:

978-623-459-821-6

Cetakan Pertama:

November, 2023

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

by Penerbit Widina Media Utama

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT:

WIDINA MEDIA UTAMA

Komplek Puri Melia Asri Blok C3 No. 17 Desa Bojong Emas
Kec. Solokan Jeruk Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat

Anggota IKAPI No. 360/JBA/2020

Website: www.penerbitwidina.com

Instagram: @penerbitwidina

Telepon (022) 87355370

PRAKATA

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga buku dengan judul “Nutraseutikal Racikan Minuman Madu-Jagung Pencegah Covid-19,” dapat terbit.

Buku ini, hadir sebagai panduan praktis untuk membantu Anda memahami pentingnya nutrisi yang tepat dalam menjaga kesehatan. Dalam hal ini, minuman madu-jagung telah muncul sebagai solusi alami yang menjanjikan, dipercaya memiliki sifat pencegah terhadap COVID-19.

Buku ini tidak hanya sekadar memberikan informasi tentang manfaat kesehatan dari madu dan jagung, tetapi juga menggali lebih dalam tentang konsep nutrasetikal, yaitu kombinasi antara disiplin ilmu nutrisi dan farmasi untuk mendukung kesehatan dan pencegahan penyakit. Kami mengajak Anda memahami bagaimana nutrasetikal ini dapat menjadi bagian integral dari gaya hidup sehat Anda, membantu Anda memperkuat sistem kekebalan tubuh dan melawan penyakit dengan cara yang alami dan berkelanjutan.

Dalam buku ini, Anda akan menemukan informasi ilmiah yang solid, panduan praktis untuk memilih bahan-bahan yang tepat, serta resep minuman sehat yang dapat dengan mudah anda racik di rumah. Kami berharap, buku ini tidak hanya memberikan wawasan baru, tetapi juga memberdayakan Anda untuk mengambil tindakan proaktif dalam menjaga kesehatan Anda dan keluarga.

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kami haturkan kepada semua pihak yang sudah membantu hingga buku ini dapat terbit. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa memberikan balasan yang berlipat ganda. Semoga dengan hadirnya buku ini dapat memberikan sumbangan bagi perkembangan ilmu pengetahuan serta diharapkan dapat memberikan wawasan berharga bagi para pegiat kesehatan serta dapat memberikan dampak manfaat bagi masyarakat pada umumnya.

Penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB 1 MANFAAT PENTING SEDIAAN NUTRASEUTIKAL	1
A. Masalah Covid-19	1
B. Manfaat Nutrasetikal.....	2
C. Formula Nutrasetikal Madu-Jagung	3
BAB 2 RACIKAN FORMULA NUTRASEUTIKAL MADU-JAGUNG	5
A. Madu.....	5
B. Tumbuhan Jagung (<i>Zea mays L.</i>).....	7
C. Produk Nutrasetikal	10
D. Suplemen Kesehatan	11
E. Gizi	11
F. Antioksidan	14
G. Imunomodulator.....	15
H. Granul	16
I. Bahan Eksiipien	19
J. Evaluasi	23
BAB 3 TEKNIS PEMBUATAN NUTRASEUTIKAL MADU-JAGUNG	27
A. Pembuatan Sari Biji Jagung (<i>Zea mays L.</i>).....	28
B. Pembuatan Serbuk Sari Biji Jagung.....	28
C. Rancangan Formulasi Pembuatan Granul Instan Fungsional.....	29
D. Cara Kerja Pembuatan Sediaan Granul Instan Fungsional	30
E. Evaluasi Fisik Sediaan Granul.....	30
BAB 4 FORMULA AKHIR DAN TAHAPAN PENGUJIAN	33
A. Formulasi Sediaan Granul Instan Fungsional.....	33
B. Evaluasi Sediaan Granul Instan Fungsional	37
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
PROFIL PENULIS	56



MANFAAT PENTING SEDIAAN NUTRASEUTIKAL

A. MASALAH COVID-19

Berbagai penyakit semakin berkembang di Dunia, penyakit tidak menular menjadi penyebab kematian pertama, 68% penyebab kematian di dunia bersumber dari penyakit tidak menular (Jayedi *et al.*, 2018). Selain penyakit tidak menular, masalah kesehatan terkini adalah adanya wabah COVID-19 yang diumumkan oleh WHO sebagai pandemi. Lebih dari 105 negara, 114.253 kasus, dan berkisar 4000 kasus kematian karena pandemi ini (Hu *et al.*, 2020). Di Indonesia, 63% kematian berasal dari penyakit tidak menular, sedangkan untuk pandemi COVID-19 Pemerintah telah mengeluarkan status darurat bencana terhitung mulai tanggal 29 Februari 2020 (Kemenkes DP dan PP. P2PTM_RAK2017, n.d.). Data per 25 Oktober 2020 tercatat sebanyak 385.980 kasus terkonfirmasi dengan 13.205 pasien meninggal (Purnamasari & Raharyani, 2020).

Menanggapi keadaan tersebut, maka masyarakat perlu menjaga kesehatan, salah satu diantaranya adalah dengan mengonsumsi sediaan yang mengandung antioksidan dan immunomodulator. Antioksidan terdapat dalam jagung, sedangkan immunomodulator



RACIKAN FORMULA NUTRASEUTIKAL MADU-JAGUNG

A. MADU

Madu merupakan substansi alam yang diproduksi oleh lebah madu yang berasal dari nektar bunga atau sekret tanaman yang dikumpulkan oleh lebah madu, diubah dan disimpan di dalam sarang lebah untuk dimatangkan. Madu dikenal sebagai cairan yang menyehatkan dan berkhasiat (Kartika Sari Senas, 2012). Madu memiliki zat yang bersifat bakterisidal dan bakteriostatik seperti antibiotik. Komponen utama dari madu adalah air dan gula dalam bentuk fruktosa dan glukosa. Madu juga memiliki kandungan fenol, komponen peroksida dan non-peroksida, memiliki viskositas kental, serta pH yang rendah. Bakteri tidak dapat hidup dan berkembang di dalam madu karena madu mengandung unsur kalium yaitu unsur yang mencegah kelembaban sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Berdasarkan hasil penelitian para ahli telah diketahui bahwa madu memiliki aktivitas antibiotik spektrum luas untuk melawan bakteri patogen. Madu juga memiliki kandungan fenol, komponen peroksida dan non-peroksida, memiliki viskositas kental, serta pH yang rendah sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Sifat hidroskopik yang dimiliki



TEKNIS PEMBUATAN NUTRASEUTIKAL MADU-JAGUNG

a. Alat

Alat yang digunakan dalam dalam proses pembuatan formula nutraseutikal madu-jagung yaitu pisau *stainless steel*, panci email, pengukus alumunium, kompor gas, blender, saringan alumunium, dan kain saring halus, alumunium foil, mortir, stamfer, kertas perkamen, gelas ukur (pyrex), *beaker glass* 100ml (lwaki) 500ml (lwaki) 1000ml (lwaki), flow tester, *Brookfield (DVE Viscometer)*, pH meter, timbangan digital (FSR-A220), Sheive shaker (MAS 208 S), batang penagduk, sudip, spatula *stainless steel*, kaca arloji, mesin *spray dryer*, saringan mess 16,18,60,80,100,120 (B-ONE).

b. Bahan Uji

Biji jagung (*Zea mays* L.) dan Madu

c. Bahan Eksipien

Maltodekstrine, CMC-Na, PVP-K30, essence vanilla, Sodium Starch Glicolat.



PENUTUP

A. KESIMPULAN

Formulasi sediaan granul instan fungsional yang mengandung serbuk sari jagung 15%, 25% dan 35%. Serbuk madu 35%, 25% dan 15% yang dibuat dalam 2 variasi rasa yaitu original dan vanilla. Formulasi sediaan granul instan fungsional yang mengandung serbuk sari biji jagung dan madu yang paling baik berdasarkan uji organoleptis menunjukkan bahwa formula berpengaruh nyata terhadap bau dan rasa. Bau dan rasa granul instan yang disukai adalah formula VI. Sedangkan hasil uji warna dan bentuk menunjukkan bahwa formula tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan bentuk. Formulasi VI yang terbaik yang memiliki kombinasi jagung dan madu dalam satu minuman granul sediaan nutrasetikal suplemen kesehatan yang menunjukkan hasil uji AKG 350 kkal/ 100gram.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., Kawiji, & Setiawan, R. D. (2013). Kajian Karakteristik Fisik Dan Sensori Serta Aktivitas Antioksidan Dari Granul Effervescent Buah Beet (Beta Vulgaris) Dengan Perbedaan Metode Granulasi Dan Kombinasi Sumber Asam. *Jurnal Teknosains Pangan, Vol 2 No 2*.
- Awaliah, Z. (2016). *Efek Imunomodulator Ekstrak Metanol Daun Namnam (C. Cauliflora L.) Dan Propolis Terhadap Kemampuan Fagositosis Makrofag Peritoneum Tikus Secara In Vitro*. <https://Repository.Uinjkt.Ac.Id/Dspace/Handle/123456789/52554>
- Badan Pom, R. (2019). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 17 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Mutu Suplemen Kesehatan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 53*, 2–3.
- Citra Rani, K., Parfati, N., Muarofah, D., & Navacatus Sacharia, S. (2020). Formulasi Granul Effervescent Herba Meniran (Phyllanthus Niruri L.) Dengan Variasi Suspending Agent Xanthan Gum, Cmc-Na, Dan Kombinasi Cmc-Na- Mikrokristalin Selulosa Rc- 591. *J Sains Farm Klin, 7(1)*, 39–51. <https://doi.org/10.25077/jsfk.7.1.39-51.2020>
- Fatimah, F., Rorong, J., Industri, S. G.-J. T. Dan, & 2012, Undefined. (2012). Stabilitas Dan Viskositas Produk Emulsi Virgin Coconut Oil-Madu. *Journal.Ipb.Ac.Id, Xxiii*.
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5298> Hannavi.I.E. (2018). *Library .Uns.Ac.Id Digilib.Uns.Ac.Id*.
- Hu, Y., Sun, J., Dai, Z., Deng, H., Li, X., Huang, Q., Wu, Y., Sun, L., & Xu, Y. (2020). Prevalence And Severity Of Corona Virus Disease 2019 (Covid-19): A Systematic Review And Meta-Analysis. *Journal Of Clinical Virology, 127*, 104371. <https://doi.org/10.1016/j.jcv.2020.104371>

Husni, P., Fadhiilah, M. L., & Hasanah, U. (2020). Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Granul Instan Serbuk Kering Tangkai Genjer (*Limnocharis Flava* (L.) Buchenau.) Sebagai Suplemen. *Ejournal.Unisba.Ac.Id*, Volume 3 N, Halaman 1 – 8.

<https://Ejournal.Unisba.Ac.Id/Index.Php/Farmasyifa/Article/View/5163>
Jaya, F. (2017). *Produk-Produk Lebah Madu Dan Hasil Olahannya*.

<https://Books.Google.Com/Books?HI=Id&Lr=&Id=Dwpodwaaqbj&Oi=Fnd&Pg=Pr5&Dq=12.%09jaya+F,+2017.+Produk-Produk+Lebah+Madu+Dan+Hasil+Olahan+Nya.+Malang:+Ub+Press&Ots=1>

-Oea0cwk_&Sig=8idcr_Qsssjqeea5d75dswrsspq

Jayedi, A., Rashidy-Pour, A., Parohan, M., Sadat Zargar, M., & Shab-Bidar, S. (2018). Dietary Antioxidants, Circulating Antioxidant Concentrations, Total Antioxidant Capacity, And Risk Of All-Cause mortality: A Systematic Review And Dose-Response meta-Analysis Of Prospective Observational Studies. *Advances In Nutrition*, 9(6), 701–716.

<https://Doi.Org/10.1093/Advances/Nmy040>

Kartika Sari Senas, Y. L. (2012). Pengaruh Pemberian Madu Hutan Terhadap Proliferasi Limfosit Pada Hewan Uji Tikus Jantan Galur Wistar. *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, Vol. 9 No.

Kemenkes Dp Dan Pp. P2ptm_Rak2017. (N.D.).
Kemenkes Dp Dan Pp. P2ptm_Rak2017.Pdf. 2017:1-37. 2017. Retrieved August 6, 2021, From https://Www.Bing.Com/Search?Q=Kemenkes+Dp+Dan+Pp.+P2ptm_Rak2017.Pdf.+2017%253a1-37.+Http%253a%252f%252fp2p.Kemkes.Go.Id%252fwp%2502content%252fuploads%252f2017%252f12%252fp2ptm_Rak2017.Pdf.&Qs=N&Form=Qbr

37.+Http%253a%252f%252fp2p.Kemkes.Go.Id%252fwp%2502content%252fuploads%252f2017%252f12%252fp2ptm_Rak2017.Pdf.&Qs=N&Form=Qbr e&Sp=-

- 1&Pq=Kemenkes+Dp+Dan+Pp.+P2ptm_Rak2017.Pdf.+2017%253a1-37.+Http%253a%252
- Khairunnisa, N. (2018). *Formulasi Sediaan Masker Gel Ekstrak Etanol Biji Jagung (Zea Mays L.)*. [Http://Repository.Helvetia.Ac.Id](http://Repository.Helvetia.Ac.Id)
- Khampas, S., Lertrat, K., Lomthaisong, K., & Suriharn, B. (2013). Variability In Phytochemicals And Antioxidant Activity In Corn At Immaturity And Physiological Maturity Stages. *International Food Research Journal*, 20(6), 3149–3157.
- Martinus, Agustin, T., Dachlan, A. S., & Halim, E. (2019). Penggunaan Imunostimulan Dalam Bidang Dermatovenereologi. *Media Dermato Venereologica Indonesiana*, 46(2). [Https://Doi.Org/10.33820/Mdvi.V46i2.65](https://doi.org/10.33820/mdvi.v46i2.65)
- Miranti, M., Andini, S., & Lohitasari, B. (2016). Formulasi Suplemen Kesehatan Granul Instan Berbahan Baku Terong Belanda. *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 88–94. [Https://Doi.Org/10.33751/Jf.V6i2.758](https://doi.org/10.33751/jf.v6i2.758)
- Nawatila, R., Indonesiana, A. P.-M. P., & 2020, Undefined. (2020). Pengembangan Granul Herbal Kumis Kucing, Temulawak, Dan Pegagan Dengan Pengisi Maltodextrine Dan Spray Dried Lactose. *Repository.Ubaya.Ac.Id*, 3(1). [Http://Repository.Ubaya.Ac.Id/Id/Eprint/37833](http://Repository.Ubaya.Ac.Id/Id/Eprint/37833)
- Parwata, M. O. A. (2016). Bahan Ajar Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, April, 1–54.
- Purnamasari, I., & Rahyani, A. E. (2020). Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Masyarakat Kabupaten Wonosobo Tentang Covid -19. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 10(1), 33–42. [Https://Ojs.Unsiq.Ac.Id/Index.Php/Jik/Article/View/1311](https://ojs.unsiq.ac.id/index.php/jik/article/view/1311)
- Putra, I. N. K. (2020). *Sub Stansi Nutrasetikal Su Mb E R Dan Manfaat Kesehatan* (1st Ed.). Deepublish Publisher.
- Rahmawati, I., Pribadi, P., Pharmacia, I. H.-, & 2016, Undefined. (2016). Formulasi Dan Evaluasi Granul Effervescent Ekstrak Daun

- Binahong (Anredera Cordifolia (Tenore) Steen.). *Core.Ac.Uk*, 6(2), 139–148. <https://doi.org/10.12928/Pharmaciana.V6i2.4078>
- Rowe, R. C., Sheskey, P., & Quinn, M. (2009). *Handbook Of Pharmaceutical Excipients Sixth Edition* (Mi. Raymond C Rowe Bpharm, Phd, Dsc, Frpharms, Frsc, Cphys & C. Scientist (Eds.)). 2009.
- Sembiring, E, ... M. S.-C., & 2019, Undefined. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Dari Biji Jagung (Zea Mays L.). *Ejournal.Unsrat.Ac.Id*, 9(1). <https://doi.org/10.35799/Cp.9.1.2016.13908>
- Sembiring, Elia, Sangi, M. S., & Suryanto, E. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Dari Biji Jagung (Zea Mays L.). *Chemistry Progress*, 9(1). <https://doi.org/10.35799/Cp.9.1.2016.13908>
- Sihombing, G. . (2019). *Formulasi Granul Ekstrak Daun Mekai (Albertisia Papuana Becc.) Sebagai Penyedap Rasa Pada Makanan*.
- Sutardi, ., Hadiwiyoto, S., & Murti, C. R. N. (2010). Pengaruh Dekstrin Dan Gum Arab Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (Zeamays Saccharata) [The Effects Of Dextrin And Arabic Gum On Chemical And Physical Properties Of Sweet Corn (Zeamays Saccharata) Milk-Like Powder]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(2), 102–102. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3405>
- Wineri, E., Rasyid, R., & Alioes, Y. (2014). Perbandingan Daya Hambat Madu Alami Dengan Madu Kemasan Secara In Vitro Terhadap Streptococcus Beta Hemoliticus Group A Sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3). <https://doi.org/10.25077/jka.v3i3.140>



PROFIL PENULIS

apt. Sheila Meitania Utami, M.Si



Penulis lahir di Jakarta, pada 30 Mei 1989. Ia tercatat sebagai lulusan Magister Herbal Universitas Indonesia. Wanita yang kerap disapa Sheila ini adalah anak dari pasangan Dr. Ir. Dadang Kurnia, MM (ayah) dan Yati Sukarmiati (ibu). Sheila Meitania Utami bukanlah orang baru di dunia akademisi. Sejak tahun 2015, ia mengabdikan diri sebagai dosen farmasi yang mengampu mata kuliah yang berhubungan dengan teknologi bahan alam di STIKes Widya Dharma Husada Tangerang hingga saat ini. Pada 2021 lalu, Sheila berhasil meraih Hibah Penelitian Dosen Pemula untuk formulasi sediaan nutraseutikal. Adapun pada tahun 2022, ia dipercaya sebagai tim dewan redaksi pada Jurnal Kefarmasian Indonesia.

Apt. Nurwulan Adi Ismaya, M.Farm



Penulis merupakan Anak ke 1 dari 2 bersaudara ini mempunyai hobi menulis yang lahir di Jakarta, 8 Desember 1986. Pendidikan yang ditempuh dimulai dari SD Negeri Pamulang IV tahun 1992, dilanjutkan ke SMPN 1 Pamulang pada tahun 1998 dan SMAN 1 Ciputat pada tahun 2001. Menamatkan S1 Farmasi pada tahun 2009 di Universitas Pancasila Jakarta, Program Profesi Apoteker di Universitas Pancasila Jakarta Tahun 2010, dan S-2 Magister Farmasi di Universitas Pancasila Jakarta Tahun 2016. Penulis merupakan tenaga pengajar di Program Studi D3 Farmasi, STIKes Widya Dharma Husada Tangerang dari tahun 2015–sampai sekarang. Berbagai karya ilmiah juga sudah dihasilkan oleh penulis seperti Buku Referensi, Artikel Nasional, maupun Artikel Internasional. Moto penulis yaitu “Do your best, let Allah swt do the rest”.

Tri Okta Ratnaningtyas, SKM., M.Kes.



Penulis adalah seorang dosen di STIKes Widya Dharma Husada Tangerang yang mengajarkan beberapa mata kuliah di Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat. Penulis lahir di Jember, 23 Oktober 1990. Pada tahun 2008-2012 menempuh S1 Kesehatan Masyarakat dengan Peminatan Administrasi dan Kebijakan Kesehatan di Universitas Negeri Jember dan melanjutkan studi S2 Kesehatan Masyarakat dengan Peminatan Manajemen Pemasaran dan Keuangan Pelayanan Kesehatan Program Studi Administrasi dan Kebijakan Kesehatan pada 2013 hingga 2015 di Universitas Airlangga Surabaya. Penulis aktif menulis buku dan artikel di beberapa jurnal ilmiah nasional dan internasional. Saat ini penulis tercatat sering mendapatkan beberapa hibah penelitian diantaranya Penelitian Dosen Pemula dan hibah penelitian lainnya. Kepakaran penulis adalah Kesehatan Masyarakat khususnya Kajian Pemasaran dan Keuangan Pelayanan Kesehatan, Penyusunan Tarif dan Unit Cost, serta Pembiayaan Kesehatan. Motto penulis yaitu “Dare to Take Risks, Dream Big, and Hope Big”. Penulis dapat dihubungi pada alamat email: trioкта@masda.ac.id.

apt. Nanang Yunarto, S. Farm, M.Si.



Penulis adalah seorang dosen di STIKes Widya Dharma Husada Tangerang dalam bidang Bahan Alam, Teknologi Sediaan Farmasi dan Farmasi Industri. Penulis lahir di Jepara, 9 September 1980. Pada tahun 1999-2003 menempuh S1 Ilmu Farmasi dan tahun 2003-2004 profesi apoteker di Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, sedangkan pendidikan Magister Herbal Medik diperoleh dari Fakultas Farmasi Universitas Indonesia pada tahun 2014. Penulis aktif menulis buku kebijakan kesehatan, obat tradisional, artikel di beberapa jurnal dan prosiding ilmiah baik nasional maupun internasional. Saat ini penulis tercatat sering mendapatkan beberapa hibah penelitian dari Kementerian Kesehatan dalam penelitian Kemandirian Bahan Baku

Obat. Beberapa paten sudah dihasilkan terkait dengan Obat Malaria dan Obat Kolesterol asli Indonesia. Selain di STIKes Widya Dharma Husada penulis berpengalaman di industri farmasi antara lain PT Dexe Medica, PT Yarindo Farmatama, PT Sukses Abadi Farmindo, dan konsultan produk obat tradisional. Penulis dapat dihubungi pada alamat email: nanang.safactory@gmail.com.

NUTRASEUTIKAL

RACIKAN MINUMAN

MADU-JAGUNG

PENCEGAH COVID-19



Jagung merupakan bahan makanan yang mengandung karotenoid yang sangat potensial dalam mencegah kanker, menambah daya tahan tubuh, sebagai antivirus, jamur, dan parasit, karotenoid juga baik untuk penglihatan, pertumbuhan dan reproduksi. Madu juga bersifat imunomodulator yaitu dengan cara memicu makrofag untuk menghasilkan sitokin yang terlibat untuk membunuh bakteri dan perbaikan jaringan. Kombinasi jagung dan madu dalam satu minuman akan menghasilkan sediaan suplemen kesehatan yang mengandung antioksidan dan imunomodulator yang baik untuk kesehatan.

Buku ini berisi formula sediaan nutraseutikal yang dapat dijadikan panduan praktis dan terperinci untuk membuat racikan minuman Madu-Jagung yang bermanfaat untuk mencegah Covid-19 dan menjaga kesehatan pada umumnya.

 Penerbit
widina
www.penerbitwidina.com

ISBN 978-623-459-821-6



9 786234 598216