

Formulasi sediaan granul instan ekstrak kering sari buah mengkudu (Morinda citrifolia)

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175821&lokasi=lokal>

Abstrak

Pembuatan granul dari ekstrak kering buah mengkudu (Morinda citrifolia Linn) dengan menggunakan amilum dan avicel PH 102 sebagai bahan pengisi telah dilakukan. Ekstrak kering sari buah mengkudu maupun sediaan granul yang dihasilkan telah dilakukan pengujian. Pengujian pada ekstrak kering sari buah mengkudu dilakukan melalui uji organoleptis meliputi uji rasa, bau, dan warna. Pengujian pada sediaan granul meliputi uji laju alir, sudut istirahat, higroskopisitas dan kecepatan rekonstitusi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula C dengan konsentrasi amilum 46 % memiliki hasil terbaik dalam pengujian laju alir, sudut istirahat dan uji higroskopisitas. Hasil terbaik dalam pengujian kecepatan rekonstitusi adalah formula B dengan konsentrasi avicel PH 102 46%. Kondisi optimal pada penyimpanan granul dapat tercapai dalam wadah tertutup dengan silika gel selama 2 minggu.