

Pembuatan tablet madu dengan adsorben avicel PH 101

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175846&lokasi=lokal>

Abstrak

Madu bentuk cair memiliki beberapa keterbatasan dalam penggunaan, penyimpanan, dan pendistribusian. Selain itu, rasa serta aroma madu belum tentu disukai oleh semua orang. Oleh sebab itu perlu dilakukan usaha diversifikasi yang diharapkan mampu untuk mengatasi keterbatasan madu bentuk cair. Pada penelitian telah dilakukan pembuatan tablet madu sebagai produk diversifikasi. Serbuk madu dibuat dengan metode pengeringan oven. Madu dicampur dengan Avicel® PH 101 dengan perbandingan 5:5, 6:4, dan 7:3, lalu dikeringkan dengan oven pada suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$ sampai diperoleh kadar air 3-5%. Pengeringan 5:5 selama satu jam diperoleh kadar air $3,72 \pm 0,14\%$ dan pengeringan 6:4 selama dua jam diperoleh kadar air $3,96 \pm 0,14\%$. Tablet madu dengan formula serbuk madu perbandingan 5:5 89%, Primojel® 5%, Aerosil® 1%, talk 5% dan formula serbuk madu perbandingan 6:4 89%, Primojel® 5%, Aerosil® 1%, talk 5% memenuhi syarat uji keseragaman bobot, keseragaman ukuran, waktu hancur, kekerasan dan keregasan.