

Upaya pembuatan tablet madu dengan menggunakan adsorben HPMC.

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175856&lokasi=lokal>

Abstrak

Sejak lama madu telah dikenal sebagai obat dan makanan yang berguna bagi masyarakat di seluruh dunia. Madu diharapkan dapat diformulasikan dalam bentuk tablet. Namun, banyak kendala dalam memformulasikan madu ke dalam bentuk tablet. Penelitian bertujuan untuk mempelajari proses pengeringan madu dengan menggunakan oven dan adsorben HPMC dan mencoba memformulasikan serbuk madu dalam bentuk tablet. Madu dicampur adsorben HPMC dengan perbandingan madu dan HPMC 5:5; 4:6 dan 3:7 kemudian dikeringkan dalam oven dengan suhu 50°C, 60°C dan 70°C. Pada menit ke-0, 15, 30, 45, 60, 75, 90, 105, 120, 180, 240, 300, 360, 420, 480, 540, 600 pengeringan ditentukan kadar airnya. Serbuk madu terbaik kemudian diformulasikan menjadi tablet. Hasil serbuk madu yang terbaik adalah serbuk madu dengan perbandingan 4:6 dan dikeringkan dalam oven dengan suhu 50°C selama 4 jam. Waktu hancur tablet madu buruk.