

Formulasi sirup dari infus daun handeuleum segar dan kering dengan rasa yang dapat diterima pemakai dan stabil secara fisik

Ahmad Dailami, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176113&lokasi=lokal>

Abstrak

Daun handeuleum atau *Graptophyllum pictum* L. (Griff) merupakan bahan obat tradisional Indonesia yang salah satu kegunaannya adalah untuk pengobatan hemoroid. Sebagai obat hemoroid digunakan dalam bentuk rebusan daun. Untuk mempermudah penggunaannya dan adanya sediaan sewaktu dibutuhkan serta untuk mengurangi bau dan rasa yang kurang enak dari daun handeuleum, di rasa perlu untuk membuat suatu sediaan yang stabil dalam penyimpanan dan disukai oleh pengguna.

Penelitian ini mencoba membuat sediaan yang memenuhi kriteria tersebut, dengan memilih bentuk sirup dari infus daun handeuleum. Sebagai pengawet digunakan nipagin dan nipasol, sorbitol dan gliserol sebagai humektan, HPMC sebagai pengental, serta strawberry dan vanilli sebagai pemberi rasa. Sebagai pengawet digunakan nipagin dan nipasol, sorbitol dan gliserol sebagai humektan, HPMC sebagai pengental, serta strawberry dan vanilli sebagai pemberi rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasa dan bau yang tidak sedap dari infus daun handeuleum dapat dikurangi. Sediaan yang berkadar gula 30% dan 45% tetap stabil secara fisik selama 3 bulan penyimpanan pada suhu rendah dan suhu kamar serta dapat di terima oleh pencicip rasa.

.....The leaves of handeuleum plant or *Graptophyllum pictum* L. (Griff) are usually used as Indonesian traditional medicament, for curing many kind of diseases including haemorrhoid. For curing haemorrhoid the leaves were boiled in water and then filtered, the filtrate was used as the medicament. However to make it available at anytime or always in store and ready for use, and to minimize the unfavourable taste and odour of handeuleum leaves, it is convenient to make a formula that is stable in storage and accepted by the user.

This experiment was aimed to produce the formula in the form of syrup. To make the syrup, 10% of dried powder or the fresh leaves in equivalent amount with the dried powder was heated at for 15 minute, filtered. To the filtrate, sugar and other additive were added. Nipagin and nipasol were added as preservative, sorbitol and gliserol as humectan, HPMC, strawberry and vanilli as flavors. To choose the most accepted formula, some formulas were made and the taste were experienced by some taste volunteers.

The result shows that the unfavourable taste and odour from the handeuleum leaves can be minimized, and the formula with 30% and 45% sugar concentration are most accepted by the taste volunteers, and stable in 3 months storage in low and room temperatures.