

Profil laju larut tablet ketoprofen menggunakan pati ganyong terpregelatinasi parsial sebagai pembawa

Purnama Fajri, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20176824&lokasi=lokal>

Abstrak

Telah dilakukan penelitian untuk melihat dan menganalisis pengaruh pati ganyong terpregelatinasi terhadap laju larut ketoprofen. Proses pregelatinasi pati ganyong dilakukan pada suhu 55°C, 65°C, dan 75°C dengan menggunakan double drum drier. Formulasi tablet dibuat sebanyak empat formula menggunakan metode cetak langsung dengan avicel pH 102, SSG, aerosil, talk dan Mg Stearat sebagai bahan tambahan. Uji laju larut tablet dilakukan menggunakan alat tipe 2 dalam medium dapar fosfat pH 7,2 dengan volume 900 ml dan kecepatan putaran 50 rpm. Hasil uji laju larut menunjukkan pada menit ke 10 tablet yang menggunakan pati ganyong terpregelatinasi sebagai pengisi (formula A, B, C) mempunyai laju larut yang lebih tinggi dibandingkan dengan tablet yang menggunakan pati ganyong yang belum terpregelatinasi (formula D). Pati ganyong terpregelatinasi suhu 55°C (formula A) memiliki laju larut yang lebih tinggi dibandingkan dengan pati ganyong terpregelatinasi suhu 65 0C dan 75°C (formula B dan C).

<i>It has been done a research to know and analysis the influence of pregelatinized Queensland arrowroot starch to ketoprofen dissolution rate in tablet. Pregelatinized process were doing at temperature 55°C, 65°C and 75°C using double drum drier. Tablet formulation were made in 4 formula using direct compression method with avicel pH 102, sodium starch glycolate, aerosil, talk and magnesium stearate as excipient. Dissolution testing using aparatus 2 method in 900 ml medium buffer phospate pH 7,2 and 50 rpm. In first 10 minute tablet with pregelatinized queensland arrowroot starch (formula A, B, and C) have higher disolution rate than tablet with native queensland arrowroot starch (formula D). Besides that pregelatinized queensland arrowroot starch using temperature 55°C (formula A) showed higher dissolution rate compare to pregelatinized at 65°C and 65°C (formula B and C).</i>