

Karakterisasi serbuk massa tablet yang dibuat dari jeli teripang menggunakan Hydroxypropylmetilcellulose (HPMC) dan Avicel PH 102

Heni Kusumawati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20181202&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini menggunakan Hdroxypropylmetilcelullose (HPMC) sebagai adsorben untuk menghasilkan serbuk jeli teripang. Metode pembuatan serbuk menggunakan pengeringan oven pada suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$. Konsentrasi HPMC yang digunakan adalah 5%, 10%, 15% dan 20% dari berat jeli teripang yang digunakan. Serbuk yang dihasilkan, kemudian diuji higroskopisitas, laju alir, sudut diam dan indeks kompresibilitas. Serbuk ini dipersiapkan untuk pembuatan formula massa tablet. Formula massa tablet dievaluasi seperti uji pada serbuk. Campuran jeli teripang dengan HPMC 5% dan 10% terpilih untuk pembuatan serbuk karena memiliki waktu pengeringan yang lebih cepat untuk mencapai kadar air 3-5%. Formula B dan C memenuhi persyaratan pada pembuatan massa tablet.

<hr>This research the used Hdroxypropylmetilcelullose (HPMC) as adsorbent to produce Sea Cucumber jelly powder. Microwave drying at $\pm 50^{\circ}\text{C}$ was used as method to make powder. The concentration of HPMC were 5%, 10%, 15% and 20% of Sea Cucumber jelly weight. The powder was tested the higroscopisity, compressibility index, flow rate and angle of respon. Those powder was prepared for creating tablet formulation and it was evaluated like test for powder. Combination of Sea Cucumber jelly with of HPMC 5% and 10% were selected to make powder because they have faster drying time to achieve water content 3-5%. The B and C formulation can be used for creating tablet formulation.