

Preparasi dan karakterisasi eksipien koproses karagenan dan
pragelatinisasi pati singkong menggunakan asam propionat anhidrida =
Preparation and characterization of excipient coprocessed carrageenan
and pregelatinized cassava starch using propionic anhydride acid

Melisa, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20309785&lokasi=lokal>

Abstrak

Pregelatinisasi pati singkong propionat (PPSP) merupakan hasil modifikasi fisika dan kimia pati singkong, yang diperoleh dengan mereaksikan pregelatinisasi pati singkong dengan asam propionat anhidrida.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik eksipien koproses yang dihasilkan dari kombinasi PPSP dengan campuran kappa dan iota karagenan (1:1) dapat digunakan sebagai eksipien dalam sediaan farmasi. Karakteristik yang dilakukan adalah karakteristik fisika, kimia dan fungsional. Koproses PPSP dengan karagenan dibuat dari campuran kappa dan iota karagenan (1:1) dengan tiga perbandingan yaitu koproses A (1:1), B (2:1), dan C (3:1) kemudian dikarakterisasi. Berdasarkan evaluasi, koproses C (PPSP: [karagenan kappa: iota karagenan = 1:1] (3:1)) dapat digunakan sebagai eksipien sediaan lepas terkendali.

.....Pregelatinized cassava starch propionic (PPSP) is a result of physical and chemical modification of cassava starch, which is obtained by reacting cassava starch with propionic anhydride acid. The aimed of this study is to know the characterictics of coprocessed exipient which is produced from combining pregelatinized cassava starch propionic with carrageenan (kappa:iota (1:1)) can be used as an excipient in pharmaceutical dosage forms. The characterictics of being done is characteristic of physical, chemical and functional. Coprocess ppsp with carrageenan (kappa:iota (1:1)) was made with three ratio A (1:1), B (2:1), and C (3:1), after that coprocessed is characterictics. Based on the evaluation, coprocess C (PPSP: [carrageenan kappa:iota carrageenan = 1:1] (3:1)) can be used as a controlled release dosage excipient.