

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Pola hidup dengan *trend* pada suplemen makanan menyebabkan banyak orang mengkonsumsi suplemen makanan dalam berbagai produk. Ketergantungan pada suplemen makanan untuk meningkatkan ketahanan tubuh, mencegah penyakit, dan mengurangi penyakit tertentu sudah menjadi suatu kebiasaan masyarakat sekarang. Salah satu jenis tanaman yang berpotensi untuk dijadikan suplemen makanan adalah tanaman lidah buaya (1).

*Aloe vera* atau biasa disebut lidah buaya merupakan tanaman yang telah lama dikenal di Indonesia. Melalui beberapa penelitian telah banyak diketahui kandungan dan manfaat dari kandungan pelepah lidah buaya secara keseluruhan. Pada penelitian mengenai kandungan daging lidah buaya diperoleh sejumlah senyawa kimia antara lain monosakarida yang bermanfaat sebagai sumber energi, polisakarida yang dapat bermanfaat sebagai imunostimulan dan dapat membantu melancarkan saluran pencernaan (2), serta kandungan vitamin dan mineral yang juga bermanfaat dalam proses metabolisme. Oleh karena sifat dari daging lidah buaya yang mudah rusak maka perlu diolah menjadi serbuk atau tepung sebelum diformulasi menjadi bentuk sediaan farmasi.

Saat ini terdapat kecenderungan konsumen untuk mengonsumsi produk yang mudah disiapkan dan dibawa, sehingga perlu dikembangkan produk minuman dari tanaman berkhasiat lidah buaya yang dapat memudahkan konsumen dalam penggunaannya. Salah satu jenis bentuk produk yang banyak digemari oleh masyarakat adalah produk-produk dalam bentuk sediaan *effervescent* seperti beberapa merek yang ada di pasaran, misalnya Extra Joss<sup>®</sup>, Hemaviton Jreng<sup>®</sup>, Jess Cool<sup>®</sup>, CDR<sup>®</sup>, Protecal<sup>®</sup>, Supradyn<sup>®</sup>, Vit Up<sup>®</sup>, dan sebagainya. Bentuk produk tersebut banyak digemari masyarakat karena praktis, cepat larut dalam air, membentuk larutan yang memberikan efek *sparkle* seperti pada rasa minuman bersoda. Selain itu, sediaan *effervescent* juga bisa menutupi rasa obat atau zat yang tidak enak dari bahan utama (3,4). Produk *effervescent* yang beredar dipasaran meliputi dua bentuk, yaitu granul dan tablet. Bila dibandingkan dengan bentuk granul, maka bentuk tablet untuk sediaan *effervescent* memiliki kelebihan yakni dari segi estetika lebih *elegant*, lebih stabil, lebih mudah pengemasannya (*packaging*) dan dosis yang lebih tepat (5). Selain itu, tablet *effervescent* juga lebih mudah menghasilkan larutan yang homogen pada waktu singkat, sedangkan granul *effervescent* harus diaduk terlebih dahulu untuk menghasilkan larutan yang homogen (6).

## **B. TUJUAN PENELITIAN**

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formula tablet *effervescent* dengan bahan berkhasiat tepung daging lidah buaya yang dapat digunakan sebagai minuman sehat komersial.