

Plagiarism Scan Report

Summary

Report Generated Date	03 Jul, 2018
Plagiarism Status	100% Unique
Total Words	511
Total Characters	3730
Any Ignore Url Used	

Content Checked For Plagiarism:

Abstrak

Sediaan granul effervescent merupakan campuran senyawa asam dan basa bila ditambahkan dengan air akan bereaksi membebaskan karbon dioksida, sehingga menghasilkan buih yang memberikan efek rasa segar dan dapat menutupi rasa yang tidak diinginkan. Salah satu upaya untuk meningkatkan kepraktisan dan minat masyarakat terhadap mengkonsumsi obat herbal ialah dengan cara memanfaatkan berbagai tumbuhan yang selanjutnya diformulasikan dalam bentuk sediaan granul effervescent. Sumber asam yang umum digunakan adalah asam sitrat, sedangkan sumber basanya adalah natrium bikarbonat. Review ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait formulasi yang digunakan pada sediaan granul effervescent dari berbagai tumbuhan.

Kata Kunci : Formulasi, Effervescent granule, Tumbuhan-tumbuhan,

Abstract

Effervescent granule are a mixture of acid and base compounds when added with water will react to release carbon dioxide, resulting in a foam that gives the fresh effect and can mask unwanted flavors. One effort to increase the practicality and interest of the people to consume herbal medicine is by utilizing various plants which are formulated in the form of effervescent granule. The commonly used source of acid is citric acid, while the source of the base is sodium bicarbonate. This review is expected to provide information on the formulations used in effervescent granule from various plants.

Keywords : Formulation, Effervescent granule, Various plants

PENDAHULUAN

Dalam pengolahan bahan alam, dibutuhkan formulasi yang tepat untuk menjadi suatu bentuk sediaan yang dapat mudah diterima oleh masyarakat. Salah satu upaya untuk meningkatkan minat masyarakat dan kepraktisan dalam mengkonsumsi obat herbal ialah dengan cara memanfaatkan berbagai tumbuhan herbal tersebut yang selanjutnya diformulasikan dalam bentuk sediaan granul effervescent (Ansel, 1989).

Sediaan granul effervescent adalah hasil dari gabungan senyawa asam dan basa yang bila ditambahkan dengan air (H₂O) akan bereaksi melepaskan karbon dioksida (CO₂), sehingga efek ini yang akan menghasilkan buih pada sediaan. Larutan karbonat ini dapat menutupi rasa yang tidak diinginkan dari zat obat. Selain itu, sediaan granul effervescent dalam hal tertentu memiliki keuntungan dibanding bentuk sediaan lain. Keuntungan dari sediaan effervescent diantaranya adalah dikonsumsi lebih mudah, dan dapat diberikan kepada orang yang mengalami kesulitan menelan tablet atau kapsul. Bentuk granul ini akan terlarut sempurna dalam air sehingga lebih mudah untuk diabsorpsi dan adanya karbonat

dapat memberikan rasa atau sensasi menyegarkan (Ansel, 1989).

Serbuk effervescent disukai karena mempunyai warna, bau dan rasa yang menarik. Selain itu jika dibanding dengan minuman serbuk biasa, serbuk effervescent memiliki keunggulan pada kemampuan untuk menghasilkan gas karbon dioksida yang memberikan rasa segar seperti pada air soda (Syamsul & Supomo, 2014). Gas tersebut akan menutupi rasa pahit dan juga mempermudah proses pelarutannya tanpa harus dilakukan lagi pengadukan (Permana, et al., 2012).

Bahan baku dalam pembuatan granul effervescent adalah sumber asam dan basa. Sumber asam yang sering digunakan adalah asam sitrat, sedangkan sumber basa yang sering dipakai adalah natrium bikarbonat. Asam sitrat adalah asam makanan yang paling umum digunakan. Disamping kelemahannya yang bersifat higroskopik, asam sitrat memiliki keunggulan yaitu mudah didapat, melimpah, relatif tidak mahal, sangat mudah larut, memiliki kekuatan asam yang tinggi. Natrium bikarbonat (NaHCO_3) merupakan sumber utama basa dalam sistem effervescent. Keunggulannya adalah tidak higroskopis, larut sempurna dalam air, tidak mahal, banyak tersedia dipasaran dan dapat dimakan (Siregar, 2007).