

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Tablet merupakan salah satu sediaan farmasi yang paling populer di masyarakat selain mudah dalam produksi, tablet juga merupakan sediaan obat takaran tunggal. Tablet yang baik adalah tablet yang memenuhi persyaratan dalam farmakope atau literatur yang telah ditetapkan. Untuk menghasilkan tablet yang baik terdapat banyak faktor yang harus dipertimbangkan. Faktor ini antara lain ketepatan pemilihan metode pembuatan tablet dan rancangan formula yang menyangkut bahan-bahan pembantu yang dapat mempengaruhi kualitas tablet. Bahan-bahan pembantu yang ditambahkan ke dalam formula tablet dikelompokkan berdasarkan fungsinya, yaitu pengisi, pengikat, penghancur, lubrikan, antiadheren, glidan, pewarna, pemanis, dan komponen kecil seperti dapar dan absorben (2,3,14).

Salah satu bahan pembantu yang mempunyai peranan penting dalam formulasi tablet adalah bahan pengikat. Penambahan bahan pengikat di dalam formulasi tablet bertujuan untuk memberikan daya adhesi pada masa serbuk pada saat granulasi dan pada tablet kempa serta daya kohesi pada bahan pengisi. Bahan pengikat dapat ditambahkan dalam bentuk kering tapi lebih baik apabila ditambahkan dalam bentuk larutan. Bahan-bahan yang biasa digunakan sebagai pengikat berupa gula ataupun polimer, seperti amilum dan gom.

Pada saat ini, penggunaan bahan baku yang berasal dari alam sangat disenangi oleh masyarakat, karena harganya yang relatif murah dan mudah didapat. Bahkan masyarakat berlomba-lomba untuk mendapatkan produk baru dari bahan baku yang sama untuk dipasarkan. Demikian halnya dengan penggunaan sagu (*Metroxylon sagu*) yang selama ini hanya dikenal sebagai bahan pokok makanan di beberapa wilayah di Indonesia, kini penggunaannya sudah semakin luas baik di dalam industri kosmetik, industri tekstil dan industri lem untuk *plywood*. Selain sebagai bahan pokok makanan, sagu juga dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, berupa *soun* dan *mie*. Di beberapa kawasan Indonesia bagian timur juga menggunakan sagu sebagai bahan dasar pembuatan makanan tradisional antara lain *bagea*, *makron*, *sagu tumbu*, *sagu lempeng* dan sebagainya (6).

Dari beberapa produk olahan yang dihasilkan dengan menggunakan bahan baku sagu adalah pati sagu yang diperoleh dengan cara membelah batang pohon sagu secara vertikal memanjang yang kemudian diekstraksi dari bagian tengah batang (*empelur*) dengan air. Hasil dari ekstraksi diendapkan sehingga air dan pati terpisah. Pati hasil endapan kemudian dijemur hingga diperoleh pati sagu kering atau tepung sagu (6).

Tepung sagu apabila dicampur dengan air dingin yang kemudian dipanaskan akan terjadi pembentukan gel (6). Dari pembentukan gel yang terjadi memberikan sifat lengket pada produk olahan, sehingga dalam penelitian ini akan dilakukan pengujian apakah tepung sagu dapat digunakan sebagai bahan pengikat pada

sediaan tablet yang dibuat dengan metode granulasi basah. Sebagai zat aktif yang akan digunakan adalah asam mefenamat.

I.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menguji kemampuan tepung sagu kering maupun tepung sagu yang dibuat mucilago sebagai bahan pengikat pada sediaan tablet. Sebagai bahan aktif yang akan digunakan adalah asam mefenamat.

