

PEMBUATAN GRANUL EKSTRAK BUAH CABE JAWA (*Piper retrofractum* Vahl.) SEBAGAI LARVASIDA MENGGUNAKAN HPMC 2% SECARA GRANULASI BASAH

Kiki Gadistya Ari Safitri, 2010

Pembimbing: (1) Sajekti Palupi, (2) Agnes Nuniek W

ABSTRAK

Pada penelitian ini dilakukan formulasi sediaan granul dari ekstrak kental buah cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) untuk mengetahui karakteristik fisik granul. Serbuk buah cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) diekstraksi dengan metode soxhletasi menggunakan pelarut etanol 96% sampai mendapatkan ekstrak kental buah cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.). Kemudian dilanjutkan dengan pembuatan granul secara granulasi basah dengan menggunakan HPMC 2% sebagai pengikat, Primojel[®] sebagai disintegran dan laktosa sebagai pengisi. Tahap selanjutnya yaitu evaluasi mutu granul meliputi distribusi ukuran partikel, kandungan lembab (1,62%), kecepatan alir (6,21 g/detik), waktu alir (16,10 detik), berat jenis benar (1,7240 g/ml), berat jenis nyata (0,473 g/ml), waktu terdispersi (4,99 detik). Dari hasil evaluasi tersebut dapat dikatakan bahwa granul memenuhi persyaratan pustaka kecuali distribusi ukuran partikel dan waktu alir. Masih terdapat kandungan minyak atsiri dan piperin setelah dilakukan proses granulasi basah.

Kata kunci: Granul, *Piper retrofractum* Vahl.