

PENGARUH VARIASI PEMANIS TERHADAP FORMULASI GRANUL *EFFERVESCENT* (*Glycine max* (L.) Merr.) VARIETAS DETAM 1

Rika Yulia*, Aty Dwijayanti*, Aditya Trias Pradana*
Fakultas Farmasi Universitas Surabaya
rika_y@staff.ubaya.ac.id

Telah dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemanis terhadap karakteristik fisik granul *effervescent* biji kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) varietas Detam I dan melihat pengaruh formulasi terhadap kadar fenolik total pada serbuk dan granul *effervescent*. Pembuatan granul *effervescent* dilakukan dengan metode granulasi kering yang dibuat dalam tiga formula yang berbeda, formula 1 dengan variasi pemanis aspartam, formula 2 dengan pemanis siklamat, dan formula 3 dengan pemanis sukralosa. Formula 2 dipilih sebagai formula terbaik karena semua persyaratan karakteristik telah terpenuhi. Formula 1 memenuhi 5 dari 7 persyaratan karakteristik fisik, sedangkan Formula 3 memenuhi 6 dari 7 persyaratan karakteristik fisik. Penetapan kadar fenolik total pada serbuk dan granul *effervescent* biji kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) varietas Detam 1 dilakukan dengan metode spektrofotometri uv-vis. Kadar yang didapat pada serbuk biji kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) varietas Detam 1 adalah $9 \pm 8,14$ mg GAE/g dan pada granul *effervescent* didapat $4,6 \pm 1,62$ mg GAE/g.

Kata Kunci : Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.), varietas Detam I, granul *effervescent*, Pemanis, Fenolik total.