

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji organoleptis, uji pH, uji viskositas, uji volume sedimentasi yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pati umbi porang memiliki potensi sebagai *suspending agent* dalam suspensi parasetamol.
2. Penggunaan konsentrasi yang berbeda pada pati umbi porang sebagai *suspending agent* berpengaruh terhadap sifat fisik sediaan suspensi parasetamol hal ini dapat dilihat dari adanya perbedaan pada setiap hasil evaluasi sifat fisik suspensi yaitu pada evaluasi organoleptis didapatkan bentuk suspensi yang cair, berwarna kuning, beraroma jeruk, dengan viskositas FI (1.07 mPas), FII (1.38 mPas), FIII (1.43 mPas), kontrol (0,88 mPas), pada evaluasi pH FI (6.81), FII (6.64), FIII (6.44) kontrol (6.89), pada evaluasi volume sedimentasi menghasilkan suspensi yang lambat mengendap dan pada evaluasi redispersi menghasilkan suspensi yang mempunyai kemampuan untuk terdispersi kembali dengan pengocokan ringan sehingga keseragaman dosis dapat tercapai kembali.

## 6.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya melakukan penelitian lebih lanjut terhadap:

1. Perlu dilakukan penelitian mengenai bagaimana pengaruh konsentrasi pati umbi porang (*Amorphophallus muelleri*) terhadap stabilitas fisik suspensi parasetamol.
2. Perlu dilakukan identifikasi bentuk pati umbi porang secara fisika dan kimia.



## DAFTAR PUSTAKA

- Anief M.,1997,Ilmu Meracik Obat,Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Anief, M.,(1994). Farmasetika. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Anonim,1979,Farmakope Indonesia,Edisi III,Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Anonim, 2020 , Farmakope Indonesia, Edisi IV, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Are mu, O.I.,&Oduyela,O.O.(2015).Evaluation of Metronidazole suspensions. African Journal of Pharmacy and Pharmacology.9(12),439-450.
- Dureja, dkk.2011.Amylose Rich Starch as an Aqueous Based Pharmaceutical Coating Material. International Journal of Pharmaceutical Sciences and DrugResearch,3 (1),.
- Emilia, Wintari Taurina dan Andhi Fahrurroji.2014. Formulasi dan Evaluasi Stabilitas Fisik Suspensi Ibuprofen dengan Menggunakan Natrosol HBR sebagai Bahan Pensuspensi. Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN 1 (1)
- Fernida,A.N.,2009,"Pemungutan Glukomannan dari Umbi Iles-Iles (Amoprphophallus Sp)",Tugas Akhir, Universitas Negeri Sebelas Maret, Surakarta.
- Ganjari, L. E. 2014. Pembibitan Tanaman Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Model Agroekosistem Botol Plastik. Widya Warta No.01 Tahun 2014 : 43 - 58.
- Gebresamuel, N., & Gebre-Mariam, T. (2013). Evaluation of suspending agent properties of two local *Opuntia* spp. muchilago on Paracetamol suspension. Journal of Pharmacy and Sciences. 26 (1), 23- 29.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian: Pengolahan Umbi Porang. [Modul]. Institute Pertanian Bogor.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). Farmakope Indonesia. (Edisi V). Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Martunis.2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola . Jurnal Teknologi dan Industri PertanianIndonesia, Vol. 4 No. 3,.
- Martin, A., Swarbrick, J., & Cammarata, A. (1993). Farmasi fisik jilid II (Edisi 3). Penerjemah: Joshita Djajadisastra. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Novita Eliya Wardani, Windah Anugrah Subaidah, Handa Muliastari Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS. J. Sains Kes. 2021. Vol 3. No 3.
- Purwanto, A. 2014. Pembuatan Brem padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Omcophyllus* Prain). Widya Warta, No. 01 Tahun 2014 : 16 - 28.
- Syamsuni, A., H., 2007, Ilmu Resep, Jakarta, Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Sumarwoto, 2006, "Review : Kandungan Mannan Pada Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Muelleri* Blume)", Bioteknologi, Universitas Pembangunan Nasional (UPN), Yogyakarta.
- Sutrisno Koswara. Teknologi Pengolahan Umbi Porang. Bogor. Bogor Agricultural University. 2000.
- Sumarwoto, 2005. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume); Deskripsi dan Sifat-sifat Lainnya. Biodiversitas, 6 (3) : 185-190.
- Syamsiah. Pengaruh Cara Pengolahan Umbi Tire (*Amorphophallus* sp.) terhadap Kadar Kalsium Oksalat. Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar: Makassar. 2011.
- Supriyanto, A., 2013, "Karakterisasi Glukomannan dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) di Daerah Goa Kreo Semarang", ([www.slideshare.net/mobile/agoesdstanckhovic/isi23890871](http://www.slideshare.net/mobile/agoesdstanckhovic/isi23890871)), diakses pada 10 Desember 2015; pukul 20.55)
- Sunarya, Yayan. 2012. Kimia Dasar 2. Bandung: Yrama Widya,.
- Shah, K., Shrivastava S. K., & Mishra, P. (2014). Formulation and evaluation of supension: Mefenamic acid produgs. Journal of Pharmacy and Sciences. 27 (4), 917-923.
- Sana, S., Rajani, A., Sumedha, N., & Mahesh, B. (2012). Formulation and evaluation of taste masked oral suspension of Dextromethorphan

hydrobromide. *International Journal of Drug Development and Research*. 4 (2), 159-172.

Wijayanto, N. dan E. Pratiwi. 2011. Pengaruh Naungan dari Tegakan Sengon (*Paraserianthes falcataria* (L.) Nielsen) terhadap Pertumbuhan Tanaman Porang (*Amorphophallus onchophyllus*). *Jurnal Silvikultur Tropika*. 2(01):46 - 51.



## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Proses Pengolahan Umbi Porang

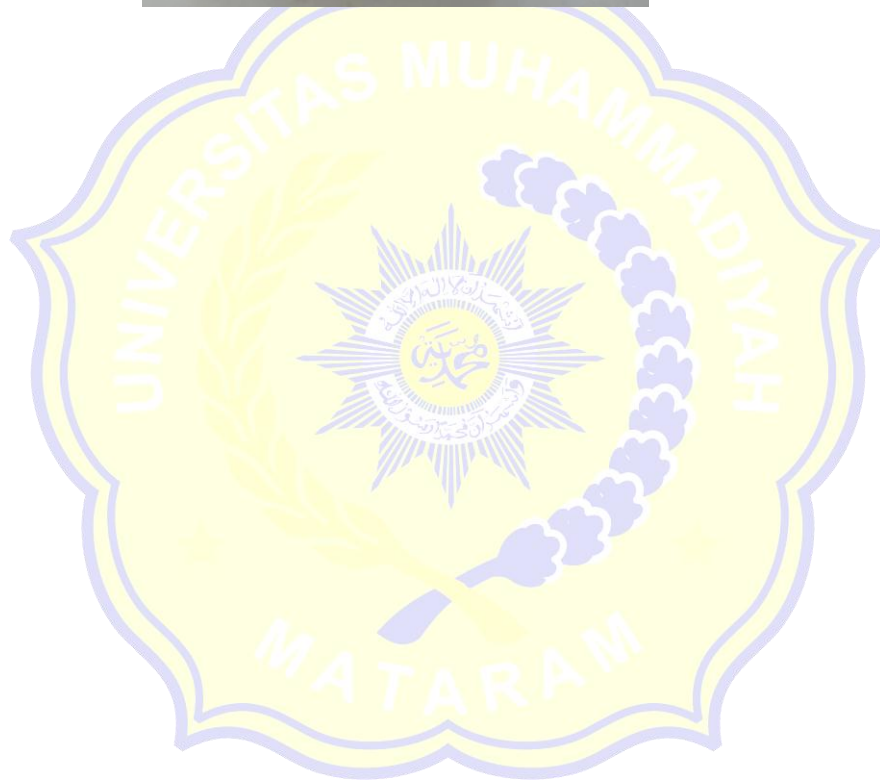
- a. Umbi porang yang telah kupas



- b. Umbi porang yang telah dijemur

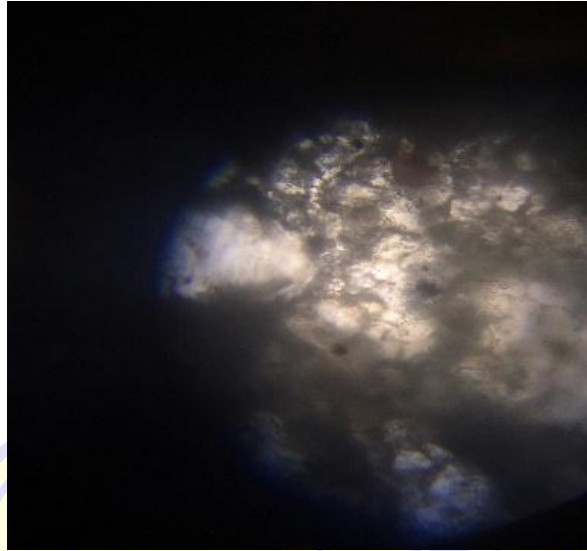


c. Umbi porang yang telah dihaluskan

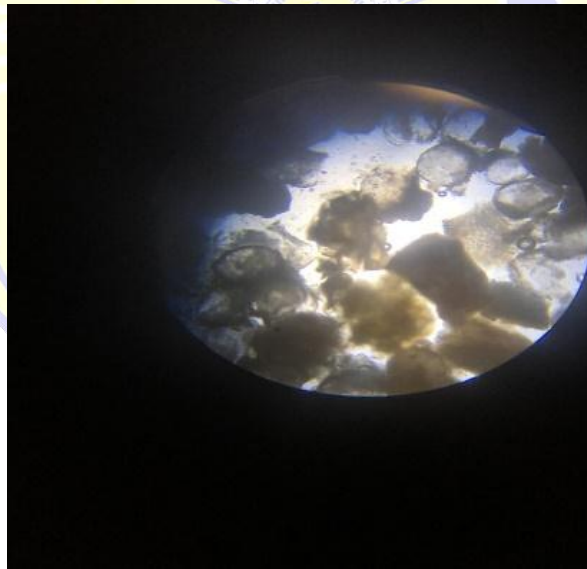


## Lampiran 2 Uji Mikroskop Tepung Porang

- a. Bentuk Ca Oksalat pada tepung porang sebelum dihilangkan



- b. Bentuk Ca Oksalat pada tepung porang sesudah dihilangkan





### Lampiran 3 Pembuatan Pati

#### a. Pengadukan tepung porang



#### b. Endapan pati



c. Pati yang didapatkan



## Lampiran 4 Suspensi

### a. Suspensi formula I



### b. Suspensi formula II



c. Suspensi formula III

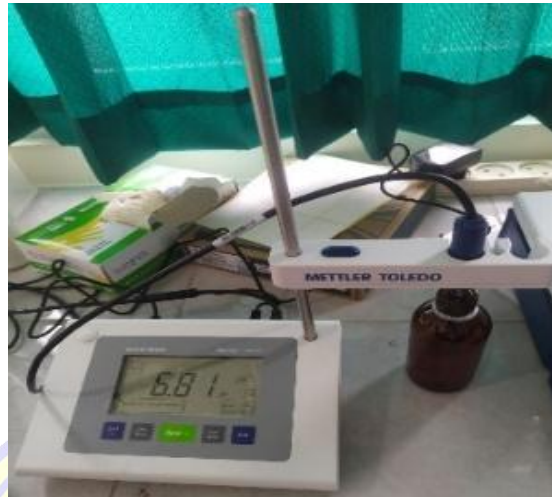


d. Suspensi kontrol



## Lampiran 5 Hasil Uji pH

a. Uji pH pada formula I



b. Uji pH pada formula II



c. Uji pH pada formula III



d. Uji pH pada kontrol



## Lampiran 6 Hasil Uji Viskositas

### a. Uji viskositas pada formula I



### b. Uji viskositas pada formula II



c. Uji viskositas pada formula III



d. Uji viskositas pada kontrol





## Lampiran 7 Hasil Uji Volume Sedimentasi

- a. Uji volume sedimentasi pada formula I



- b. Uji volume sedimentasi pada formula II



c. Uji volume sedimentasi pada formula III



d. Uji volume sedimentasi pada kontrol

