

## ABSTRAK

# FORMULASI PASTA PIROKSIKAM BERBASIS PATI AMPAS TAHU DALAM PEMANFAATAN LIMBAH TAHU DI PURWOKERTO

*Nabila Fasya, Nuryanti, Sri Sutji Susilowati*

**Latar Belakang:** Ampas tahu adalah residu hasil perasan kedelai yang mengandung karbohidrat tinggi sehingga berpotensi untuk diolah menjadi eksipien dalam sediaan farmasi. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh variasi formula pasta piroksikam terhadap sifat fisik dan stabilitas sediaan serta formula pasta piroksikam yang terbaik.

**Metodologi:** Penelitian eksperimental ini dilakukan dengan pembuatan tepung ampas tahu yang diisolasi menggunakan KOH 0,1 % dan dilakukan pengeringan. Selanjutnya dibuat sediaan pasta antiinflamasi piroksikam dengan perbandingan pati ampas tahu dan amilum FI(0:0,25), FII(0,25:0), FIII(1,25:1,25), FIV(1,5:1), FV(1:1,5). Dilakukan pengujian evaluasi fisik, stabilitas fisik sediaan pasta piroksikam serta analisis data dengan *One Way ANOVA*. Uji sifat fisik meliputi organoleptic, pengukuran pH, pengukuran viskositas, daya sebar dan daya lekat.

**Hasil Penelitian:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa penurunan konsentrasi tepung ampas tahu dan peningkatan konsentrasi amilum tritici akan meningkatkan viskositas dan daya sebar namun menurunkan daya lekat pasta piroksikam. Formula yang memenuhi syarat uji fisik dan stabilitas paling baik adalah formula III (1, 25 gram : 1, 25 gram).

**Kesimpulan:** Variasi konsentrasi tepung ampas tahu dan amilum tritici dapat mempengaruhi sifat fisik dan stabilitas sediaan pasta piroksikam. Formula pasta piroksikam terbaik adalah formula III (1, 25 : 1,25).

**Kata kunci:** Ampas Tahu, Eksipien, Pasta, Piroksikam

## ABSTRACT

### FORMULATION OF PIROKSIKAM PASTA BASED OF AMPAS PATIENT IN KNOWLEDGE IN UTILIZING WASTE IN PURWOKERTO

*Nabila Fasya, Nuryanti, Sri Sutji Susilowati*

**Background:** The tofu is to know the residue of the peanut containing high to be handled into pharmaceutical preparations. This study aims to determine the formula of piroxicam paste on the physical properties and stability as well as the best piroxicam pasta formulas..

**Methodology:** This experimental study was conducted by making the dregs of soybean flour isolated by 0.1% KOH and drying. The pyrolysam antiinflammatory paste was prepared with the ratio of starch of tofu and FI (0: 0,25), FII (0.25: 0) , FII (1.25: 1.25), FIV (1.5: 1), FV (1: 1,5). Physical evaluation test, physical stability of pyoxicam paste preparation and data analysis with One Way ANOVA. The physical properties test includes organoleptic, pH measurement, viscosity measurement, dispersion and stickiness.

**Results:** The results showed that the decrease of dregs concentration of tofu and increasing of concentration of tritici amyllum will increase viscosity and scattering but decrease the stickiness of piroxicam paste. The formula that qualifies the best physical and stability test is the formula 3 (1,25:1,25).

**Conclusion:** Variations in the concentration of dregs flour and tritici starch can affect the physical properties and stability of pyrolysamic paste preparations. The best piroxicamic paste formula is the formula III (1,25:1,25).

**Key Words:** Tofu Detritus, Excipients, Pasta, Piroxicam