

INTISARI

Wulandari, TA. 2013, FORMULASI EMULSI MINYAK WIJEN (*Oleum sesami*) DENGAN VARIASI KONSENTRASI AGAR-AGAR SEBAGAI PENGENTAL, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA

Minyak Wijen (*Oleum sesami*) mempunyai manfaat sebagai obat penurun kolesterol. Minyak wijen diduga dapat dibuat menjadi sediaan emulsi. Hasil emulsi yang memenuhi uji stabilitas memerlukan bahan tambahan. Pada percobaan ini menggunakan agar-agar sebagai bahan pengental. Emulsi minyak wijen dibuat dengan berbagai konsentrasi bahan pengental agar-agar sehingga dihasilkan emulsi yang berkualitas.

Emulsi minyak wijen dibuat 3 formulasi dengan konsentrasi agar-agar 0,5%, 0,6% dan 0,7% menggunakan metode gom basah. Emulsi minyak wijen dibuat dengan cara menimbang PGA dan dikembangkan dalam air, mengambil minyak wijen dan menimbang nipasol campur dalam minyak wijen kemudian aduk dalam PGA sehingga menjadi emulsi utama. Menimbang agar-agar lalu kembangkan dalam aquadest kemudian dipanaskan lalu didinginkan sampai dengan menjadi mucilago dan masukkan ke dalam emulsi utama. Menimbang gula dan nipagin larutkan dalam aquadest aduk ad homogen. Tambahkan ke dalam emulsi utama. Emulsi minyak wijen diuji stabilitasnya meliputi : uji viskositas, pemisahan sentrifugasi dan penentuan jenis emulsi. Data dianalisis secara statistik Anova satu arah dilanjutkan dengan uji SNK dengan taraf kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan minyak wijen dapat dibuat menjadi sediaan emulsi. Emulsi minyak wijen dengan konsentrasi agar-agar 0,5%, 0,6% dan 0,7% memenuhi syarat uji viskositas yang baik. Formula ke III dengan konsentrasi agar-agar 0,7% merupakan formula yang paling kental dibanding dengan formula I dan II. Formula I memiliki stabilitas yang baik dibanding dengan formula II dan III.

Kata kunci: Emulsi, Minyak Wijen, Agar-agar, Gom Basah