

INTISARI

Tanaman porang banyak ditemukan di daerah tropis dan subtropis, salah satunya Indonesia. Tanaman ini mengandung glukomanan dengan kadar serat cukup tinggi mampu membentuk dan menstabilkan struktur gel sehingga dapat digunakan sebagai *gelling agent* dalam berbagai sediaan farmasi. Porang mempunyai nilai ekspor yang tinggi, namun manfaatnya belum dikembangkan secara optimal sehingga perlu dilakukan kajian untuk mengetahui aplikasi tepung porang dalam sediaan farmasi.

Penelitian tergolong *narrative review* yang ditujukan untuk memberikan gambaran mengenai kandungan kimia dan karakteristik fisik tepung porang, serta kesesuaiannya sebagai eksipien utama *gelling agent* dalam sediaan farmasi. Data penelitian didapatkan dari kumpulan artikel dalam suatu database penyedia jurnal internasional dan diseleksi berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi.

Hasil pada penelitian menunjukkan bahwa kandungan glukomanan dalam tepung porang dipengaruhi oleh proses ekstraksi dari glukomanan dari tepung porang. Larutan tepung porang murni memiliki viskositas dan kemampuan menyerap air yang tinggi sehingga dapat membentuk struktur gel yang baik. Review ini juga mengulas tentang pengaruh pH dan suhu pemanasan terhadap karakteristik pembentukan gel.

Kata kunci: tepung porang, glukomanan, *gelling agent*, farmasi

ABSTRACT

Porang are found in tropical and subtropical areas, such as in Indonesia. This plant contains glucomannan with high fiber content capable of forming and stabilizing the gel structure so that it can be used as a gelling agent in various pharmaceutical preparations. Porang has a high export value, but its benefits have not been developed optimally so it is necessary to conduct a study to determine the application of porang flour in pharmaceutical preparations.

The research is a narrative review aimed at providing an overview of the chemical content and physical characteristics of porang flour, as well as its suitability as the main excipient of gelling agent in pharmaceutical preparations. The research data was obtained from a collection of articles in a database of international journal providers and selected based on inclusion and exclusion criteria.

The results of the study showed that the glucomannan content in porang flour was influenced by the extraction process of glucomannan from porang flour. Pure porang flour solution has a high viscosity and ability to absorb water so that it can form a good gel structure. This review also reviews the effect of pH and heating temperature on the characteristics of gel formation.

Keywords: *porang flour, glucomannan, gelling agent, pharmacy*