

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
PERSETUJUAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Bau Badan	5
2.1.1 Kelenjar keringat	5
2.1.2 Komposisi kimia bau badan	6
2.2 Bakteri <i>Staphylococcus epidermidis</i>	7
2.2.1 Klasifikasi bakteri.....	7
2.2.2 Morfologi bakteri.....	8
2.2.3 Pembentukan senyawa 3M3SH.....	8
2.3 Deodoran.....	9
2.3.1 Jenis-jenis deodoran	9
2.3.2 Komponen bahan deodoran	10

2.4 Kombucha	11
2.4.1 Asal-usul kombucha	11
2.4.2 Substrat kombucha	12
2.4.3 Kultur SCOBY	13
2.4.4 Pembuatan kombucha	14
2.4.5 Kandungan dan manfaat kombucha	16
2.5 Nanas	18
2.5.1 Asal-usul nanas.....	18
2.5.2 Klasifikasi nanas.....	19
2.5.3 Morfologi nanas	19
2.5.4 Jenis-jenis nanas	21
2.5.5 Kandungan dan manfaat nanas.....	22
2.5.6 Enzim bromelain	23
2.6 Uji Aktivitas Antibakteri.....	24
2.6.1 Metode difusi.....	25
2.6.2 Metode dilusi.....	25
2.7 Formulasi Deodoran <i>Roll On</i>	26
2.8 Monografi Eksipien	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
3.1 Jenis dan Metode Penelitian.....	30
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	30
3.3 Populasi dan Sampel.....	30
3.4 Variabel Penelitian	30
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	30
3.5.1 Instrumen penelitian	31
3.5.2 Prosedur pembuatan fermentasi kombucha	31
3.5.3 Prosedur pembuatan filtrat buah nanas.....	32
3.5.4 Prosedur pembuatan fermentasi kombucha sari	
buah nanas.....	32
3.5.5 Prosedur pembuatan deodoran <i>roll on</i> kombucha	
sari buah nanas	33

3.5.6 Evaluasi sediaan deodoran <i>roll on</i> kombucha	
sari buah nanas	35
3.5.7 Uji aktivitas antibakteri.....	36
3.6 Analisis Data	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1 Organoleptis dan pH Teh Kombucha	40
4.2 Aktivitas Antibakteri Kombucha.....	41
4.3 Identifikasi Buah Nanas	43
4.4 Organoleptis dan pH Sari Buah nanas	45
4.5 Aktivitas Antibakteri Sari Buah Nanas.....	47
4.6 Organoleptis dan pH Kombucha Sari Buah Nanas	49
4.7 Aktivitas Antibakteri Kombucha Sari Buah Nanas.....	52
4.8 Optimasi Basis Sediaan Deodoran <i>Roll On</i> Kombucha.....	
Sari Buah Nanas	55
4.9 Evaluasi Sediaan Deodoran <i>Roll On</i> Kombucha Sari	
Sari Buah Nanas Honi 70% dengan Starter 20%	58
4.9.1 Uji organoleptik.....	58
4.9.2 Uji pH	59
4.9.3 Uji viskositas	60
4.9.4 Uji daya sebar	62
4.9.5 Uji daya lekat	63
4.9.6 Uji waktu kering	65
4.9.7 Uji pengemasan	66
4.9.8 Uji stabilitas (<i>Cycling Test</i>).....	66
4.9.9 Uji aktivitas antibakteri.....	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
5.1 Kesimpulan	75
5.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Proporsi teh dan sukrosa dalam fermentasi kombucha	15
Tabel 2	Suhu dan waktu penyeduhan teh dalam fermentasi kombucha .	15
Tabel 3	Kandungan gizi buah nanas	22
Tabel 4	Formulasi fermentasi kombucha sari buah nanas	32
Tabel 5	Formulasi deodoran <i>roll on</i> kombucha sari buah nanas	34
Tabel 6	Kategori zona hambat.....	38
Tabel 7	Formula optimasi basis.....	55
Tabel 8	Evaluasi optimasi basis.....	57
Tabel 9	Hasil uji organoleptik sediaan deodoran <i>roll on</i>	58
Tabel 10	Hasil evaluasi sediaan deodoran <i>roll on</i> kombucha sari nanas..	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Bakteri <i>Staphylococcus epidermidis</i> perbesaran 40x	7
Gambar 2	Kombucha	11
Gambar 3	Pengukuran zona hambat kombucha	38
Gambar 4	Fermentasi kombucha	40
Gambar 5	Uji aktivitas antibakteri kombucha	41
Gambar 6	Zona hambat kombucha	42
Gambar 7	Nanas cayenne	44
Gambar 8	Nanas queen	44
Gambar 9	Nanas honi.....	45
Gambar 10	Sari buah nanas.....	46
Gambar 11	pH sari buah nanas.....	46
Gambar 12	Uji aktivitas antibakteri sari buah nanas	47
Gambar 13	Zona hambat sari buah nanas	48
Gambar 14	Kombucha sari buah nanas.....	50
Gambar 15	pH kombucha sari buah nanas.....	50
Gambar 16	Uji aktivitas antibakteri kombucha sari buah nanas	52
Gambar 17	Zona hambat kombucha sari buah nanas	52
Gambar 18	Sediaan deodoran <i>roll on</i>	58
Gambar 19	Uji pH sediaan deodoran <i>roll on</i>	60
Gambar 20	Uji viskositas sediaan deodoran <i>roll on</i>	61
Gambar 21	Uji daya sebar sediaan deodoran <i>roll on</i>	62
Gambar 22	Uji daya lekat sediaan deodoran <i>roll on</i>	64
Gambar 23	Uji waktu kering sediaan deodoran <i>roll on</i>	65
Gambar 24	Uji pH <i>cycling test</i> sediaan deodoran <i>roll on</i>	68
Gambar 25	Viskositas <i>cycling test</i> sediaan deodoran <i>roll on</i>	69
Gambar 26	Uji aktivitas antibakteri sediaan deodoran <i>roll on</i>	72
Gambar 27	Perbandingan zona hambat sediaan deodoran <i>roll on</i>	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Data uji aktivitas antibakteri kombucha	82
Lampiran 2	Data pH sari buah nanas	84
Lampiran 3	Data uji aktivitas antibakteri sari buah nanas	86
Lampiran 4	Data pH kombucha sari buah nanas	88
Lampiran 5	Data uji aktivitas antibakteri kombucha sari buah nanas	90
Lampiran 6	Data uji pH sediaan deodoran <i>roll on</i>	92
Lampiran 7	Data uji viskositas sediaan deodoran <i>roll on</i>	94
Lampiran 8	Data uji daya sebar sediaan deodoran <i>roll on</i>	96
Lampiran 9	Data uji daya lekat sediaan deodoran <i>roll on</i>	98
Lampiran 10	Data uji waktu kering sediaan deodoran <i>roll on</i>	100
Lampiran 11	Data uji <i>cycling test</i> sediaan deodoran <i>roll on</i>	102
Lampiran 12	Data uji pH <i>cycling test</i> sediaan deodoran <i>roll on</i>	103
Lampiran 13	Data uji viskositas <i>cycling test</i> sediaan deodoran <i>roll on</i>	105
Lampiran 14	Data uji aktivitas antibakteri sediaan deodoran <i>roll on</i>	107
Lampiran 15	Dokumentasi fermentasi teh kombucha	109
Lampiran 16	Dokumentasi fermentasi kombucha sari buah nanas	109
Lampiran 17	Dokumentasi evaluasi sediaan deodoran <i>roll on</i>	110
Lampiran 18	Dokumentasi uji aktivitas antibakteri	110
Lampiran 19	CoA bakteri <i>Staphylococcus epidermidis</i>	112
Lampiran 20	Plagiarisme	113
Lampiran 21	Bimbingan tugas akhir	114
Lampiran 22	<i>Curriculum vitae</i>	116