

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	2
1.3.1. Tujuan Penelitian	2
1.3.2. Manfaat Penelitian	2
1.4. Tempat dan Waktu Penelitian	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Rambut	3
2.2 Apel	4
2.2.1 Definisi Apel.....	4
2.2.2 Klasifikasi Apel	4
2.2.3 Kandungan Apel	5
2.3 Antioksidan.....	6
2.4 Fermentasi	7
2.5 Sampo	8
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	9
3.1. Metodologi Penelitian	9

3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	9
3.2.1. Waktu.....	9
3.2.2. Tempat Penelitian	9
3.3. Populasi dan Sampel.....	9
3.4. Analisis Data	9
3.5. Instrumen Penelitian.....	10
3.5.1. Alat.....	10
3.5.2. Bahan	10
3.6. Prosedur Penelitian.....	10
3.6.1. Pengumpulan dan Penyiapan Bahan Baku	10
3.6.2. Prosedur Pembuatan Fermentasi Apel <i>Fuji</i>	10
3.7. Optimasi Basis Sediaan Sampo	11
3.8. Formulasi Sampo Fermentasi Apel	12
3.9. Pembuatan Formulasi sampo.....	12
3.9.1. Evaluasi Sediaan Sampo.....	13
1. Uji Organoleptik	13
2. Uji pH	13
3. Uji stabilitas Busa	13
4. Uji Homogenitas.....	13
5. Uji Viskositas.....	13
6. Uji Antioksidan.....	14
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Hasil Fermentasi Apel	17
4.2 Hasil Evaluasi Basis Sampo Fermentasi Apel	17
4.2.1 Uji Organoleptik	18
4.2.2 Uji Homogenitas	19
4.2.3 Uji Viskositas.....	19
4.2.4 Uji pH	20
4.2.5 Uji Stabilitas Busa	21
4.2.6 Kesimpulan Optimasi Basis.....	22
4.3 Hasil Evaluasi Sampo Fermentasi Apel	23
4.3.1 Uji Organoleptik	23

4.3.2 Uji Homogenitas	24
4.3.3 Uji pH	24
4.3.4 Uji Stabilitas Busa	25
4.3.5 Uji Viskositas.....	26
4.3.6 Uji Antioksidan dengan metode (DPPH)	27
BAB V. KESIMPULAN	30
5.1 Kesimpulan.....	30
5.2 Saran.....	30
DAFTAR LAMPIRAN	31
DAFTAR PUSTAKA	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Rambut.....	3
Gambar. 2.2 Apel Fuji (<i>Malus domestica</i>)	4
Gambar 4.1 Sediaan Basis Sampo.....	17
Gambar 4.2 Hasil Viskositas Optimasi Basis	20
Gambar 4.3 Hasil Uji pH optimasi basis	21
Gambar 4.4 Hasil Stabilitas Busa Optimasi Basis.....	22
Gambar 4.5 Hasil Uji pH Sampo Fermentasi Apel	24
Gambar 4.7 Hasil Uji Viskositas Sampo Fermentasi Apel	26

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Apel 100gram.....	5
Tabel 3.1 Formula Optimasi Basis dengan variasi HPMC.....	11
Tabel 3.2 Formula Sampo Fermentasi Apel.....	12
Tabel 4.1 Hasil uji organoleptik	18
Tabel 4.2 Hasil uji homogenitas optimasi basis	19
Tabel 4.3 Kesimpulan Optimasi Basis	22
Tabel 4.4 Hasil Uji Organoleptik Sampo Fermentasi Apel.....	23
Tabel 4.5 Hasil Uji Antioksidan.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sampo Fermentasi Apel.....	31
Lampiran 2. Fermentasi Apel Fuji	31
Lampiran 3. Hasil Determinasi	32
Lampiran 4. Hasil Evaluasi Optimasi Basis.....	33
Lampiran 5. Analisis data SPSS Formula Sampo	34
Lampiran 6. Bukti Plagiarisme.....	37
Lampiran 7. Antioksidan Fermentasi Apel	38
Lampiran 8. Antioksidan Sari Apel.....	42
Lampiran 9. Antioksidan Formula 1	45
Lampiran 10. Antioksidan Formula 2	48
Lampiran 11. Antioksidan Formula 3	51
Lampiran 12. Cek turnitin	54
Lampiran 13. Daftar riwayat hidup	55

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	NAMA
DPPH	<i>1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl</i>
KLT	<i>Kromatografi Lapis Tipis</i>
IC50	<i>Inhibisi Contretation</i>
PVP	<i>Polivinil Pirolidon</i>
pH	<i>Potential Hydrogen</i>
LOD	<i>Lost On Drying</i>
CMC	<i>Carboxy Methyl Celulosa</i>
p.a	<i>Pro Analysis</i>
UV-Vis	<i>Ultra Violet dan Visivle</i>