

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	2
I.3 Tujuan Penelitian	2
I.4 Waktu dan Tempat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
II.1 Kopi	3
II.1.1 Tanaman Kopi	3
II.1.2 Morfologi Tanaman Kopi	3
II.1.3 Klasifikasi Tanaman Kopi	4
II.1.4 Manfaat Tanaman Kopi	5
II.1.5 Kopi Hijau	5
II.2 Bengkuang	6
II.2.1 Tanaman Bengkuang	6
II.2.2 Morfologi Tanaman Bengkuang	6

II.2.3 Klasifikasi Tanaman Bengkuang	6
II.2.4 Manfaat Tanaman Bengkuang	7
II.2.5 Pati Bengkuang	8
II.3 Gel	8
II.4 Masker	9
II.5 Preformulasi Bahan Eksiapien	10
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	11
BAB IV ALAT DAN BAHAN	12
IV.1 Alat	12
IV.2 Bahan	12
BAB V PROSEDUR KERJA	13
V.1 Pembuatan Pati Bengkuang	13
V.2 Pembuatan Ekstrak Kopi Hijau	13
V.3 Optimasi Basis	13
V.4 Prosedur Pembuatan	13
V.5 Evaluasi Sediaan	14
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	16
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	23
VII.1 Kesimpulan	23
VII.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel V.3 Optimasi Basis	13
Tabel VI.1 Evaluasi Optimasi Basis	17
Tabel VI. 2 Basis Terpilih	17
Tabel VI.3 Formulasi Masker Gel dengan Ekstrak	18

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar II.1.1 Tanaman Kopi	3
Gambar II.2.1 Tanaman Umbi Bengkuang	6
Gambar VI.1 Uji Organoleptik	18
Gambar VI.2 Grafik Evaluasi pH	19
Gambar VI.3 Grafik Evaluasi Uji Waktu Kering	20
Gambar VI.4 Grafik Evaluasi Uji Daya Sebar	21
Gambar VI.5 Grafik Evaluasi Uji Viskositas	21
Gambar VI.6 Grafik Uji Hedonik	22

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Optimasi Basis Masker Gel	25
Lampiran 2 Pembuatan Pati Umbi Bengkuang	26
Lampiran 3 Pembuatan Ekstrak Kopi Hijau	27
Lampiran 4 Hasil Evaluasi Uji pH Hari ke- 10	28
Lampiran 5 Hasil Evaluasi Uji Daya Sebar Hari ke- 10	29
Lampiran 6 Hasil Evaluasi Uji Waktu Kering Hari ke- 10	30
Lampiran 7 Hasil Evaluasi Uji Viskositas Hari ke- 10	31
Lampiran 8 Contoh Kuisisioner Uji Hedonik	32