

KAJIAN PUSTAKA FORMULASI DAN EVALUASI FISIK KRIM EKSTRAK BUAH-BUAHAN

ABSTRAK

Sediaan krim saat ini sangat populer di kalangan remaja, terutama di kalangan wanita, karena tidak hanya mudah diaplikasikan, tetapi juga nyaman digunakan. Tinjauan Pustaka Formulasi dan Evaluasi Fisik Krim Ekstrak Buah-buahan adalah untuk membandingkan hasil evaluasi fisik formulasi krim pada penelitian sebelumnya untuk mendapatkan hasil evaluasi fisik yang baik dan mengikuti standar uji yang telah ditentukan. Evaluasi fisik krim merupakan parameter untuk mengetahui kestabilan formulasi krim yang meliputi uji organoleptik, uji homogenitas, uji pH, uji viskositas dan uji daya sebar. Hasil review uji organoleptik, uji homogenitas memiliki hasil yang baik serta memenuhi standar uji yang sudah ditetapkan. Sedangkan, hasil review uji pH, uji daya sebar serta uji viskositas memiliki hasil yaitu sebagian sudah memenuhi standar uji dan sebagian tidak memenuhi standar uji hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti perbedaan jenis ekstrak, konsentrasi ekstrak, serta faktor produksi.

Kata kunci: *evaluasi sediaan krim, uji organoleptik, uji pH, uji homogenitas, uji daya sebar, uji viskositas*

LITERATURE REVIEW ON FORMULATION AND PHYSICAL EVALUATION OF FRUIT EXTRACT CREAM

ABSTRACT

Cream preparations are currently very popular among teenagers, especially among women, because they are not only easy to apply, but also convenient to use. Literature Review Formulation and Physical Evaluation of Fruit Extract Cream is to compare the results of the physical evaluation of cream formulations in previous studies to obtain good physical evaluation results and follow predetermined test standards. The physical evaluation of the cream is a parameter to determine the stability of the cream formulation which includes organoleptic tests, homogeneity tests, pH tests, viscosity tests and dispersibility tests. The results of the organoleptic test review, homogeneity test have good results and meet the test standards that have been set. Meanwhile, the results of the review of the pH test, dispersion test and viscosity test showed that some had met the test standards and some did not meet the test standards. This was influenced by several factors such as differences in extract types, extract concentrations, and production factors.

Keywords: *evaluation of cream preparations, organoleptic test, pH test, homogeneity test, spreadability test, viscosity test uji*