

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Hipotesis Penelitian.....	3
1.5 Waktu dan Tempat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kulit	4
2.2 Kosmetik	6
2.3 Antioksidan	6
2.4 Pegagan	7
2.5 Yoghurt	8
2.6 Ekstraksi.....	10
2.7 Lulur.....	12
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	13
BAB V. PROSEDUR	14
4.1 Alat dan Bahan.....	14
4.2 Pengumpulan Bahan	14
4.3 Determinasi Tanaman	14
4.4 Pembuatan Simplisia	14
4.5 Proses Pembuatan Ekstrak Pegagan	14
4.5 Proses Pembuatan Yoghurt	15

4.6 Proses Pembuatan Lulur	15
4.7 Evaluasi Sediaan	15
4.8 Uji Aktivitas Antioksidan.....	16
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
5.1 Pengumpulan Bahan	18
5.2 Determinasi Tanaman	18
5.4 Ekstraksi Pegagan.....	19
5.5 Pembuatan Yoghurt	19
5.6 Formulasi lulur.....	20
5.7 Evaluasi Sediaan	21
5.8 Uji Aktivitas Antioksidan.....	27
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar 2.1 Lapisan Kulit	4
Gambar 2.2 Epidermis.....	4
Gambar 2.3 Dermis	5
Gambar 2.4 Pegagan	8
Gambar 2.5 Bakteri <i>Streptococcus thermophil</i> dan <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	9
Gambar 2.6 Lulur	12
Gambar 5.1 Pengumpulan Bahan.....	18
Gambar 5.2 Perajangan Daun Pegagan.....	19
Gambar 5.3 Ekstrak Pegagan (Dokumentasi Pribadi)	19
Gambar 5.4 Yoghurt.....	20
Gambar 5.5 Formulasi basis.....	20
Gambar 5.6 Formulasi Lulur Pegagan dan Yoghurt	21
Gambar 5.7 Uji pH.....	23
Gambar 5.8 Uji Daya Sebar	24
Gambar 5.9 Uji Viskositas	25
Gambar 5.10 Uji Viskositas	26
Gambar 5.11 Uji Viskositas	26
Gambar 5.12 Uji Viskositas	27
Gambar 5.13 Grafik uji Antioksidan	28

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kategori Antioksidan	7
Tabel 4.1 Formulasi Lulur Ekstrak Pegagan dan Yoghurt	16
Tabel 5.1 Komposisi zat aktif	20
Tabel 5.2 Uji organoleptik sediaan lulur scrub	22
Tabel 5.3 Uji PH	23
Tabel 5.4 Uji Daya Sebar	23
Tabel 5.5 Viskositas	24
Tabel 5.6 Rangkuman Evaluasi	25
Tabel 5.7 Rangkum Uji Hedonik	27
Tabel 5.8 Hasil Uji Antioksidan	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pengumpulan Bahan bahan basis lulur.....	33
Lampiran 2. Pegagan dan yoghurt	36
Lampiran 3. Proses Ekstraksi	37
Lampiran 4. Proses Pembuatan Yoghurt.....	38
Lampiran 5. Proses Pembuatan basis lulur.....	39
Lampiran 6. Uji pH	41
Lampiran 7. Uji Daya Sebar	42
Lampiran 8. Uji Viskositas.....	42
Lampiran 9. Uji Hedonic.....	44
Lampiran 10. Pembuatan Larutan dpph	44
Lampiran 11. Perhitungan Antioksidan	45

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	NAMA
N M R	<i>Nuclear Magnetic Resonance</i>
HPLC	<i>High Performance Liquid Chromatography</i>
PCR	<i>Polymerase Chain Reaction</i>
AHA	<i>Alpha Hydroxy Acid</i>
DPPH	<i>2,2-didphenyyl-1-1picrylhrazy1</i>
UV	<i>Ultraviolet</i>
IC50	<i>Inhibition Concetration 50%</i>