

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi masalah	3
1.3 Rumusan masalah	4
1.4 Tujuan penelitian	4
1.5 Manfaat penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Antibiotik.....	5
2.2 Buah ranti hijau.....	7
2.2.1 Efek antibiotik ekstrak buah ranti hijau	8
2.2.2 Pembuatan ekstrak buah ranti hijau metode maserasi	8
2.2.3 Monografi bahan pembuatan ekstrak.....	11
2.3 Salep	11
2.3.2 Pembuatan salep basis larut air	13
2.3.3 Monografi bahan salep ekstrak buah ranti hijau	14
2.4 Uji evaluasi	15
2.4.1 Uji organoleptik	16

2.4.2 Uji homogenitas	16
2.4.3 Uji pH.....	16
2.4.4 Uji daya sebar	17
2.4.5 Uji viskositas.....	17
2.4.6 Uji Hedonik.....	17
2.5 Kerangka Teori	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Jenis penelitian.....	20
3.2 Alat dan bahan	20
3.2.1 Alat.....	20
3.2.2 Bahan	20
3.3 Metodologi penelitian.....	21
BAB IV RENCANA PENELITIAN.....	22
4.1 Waktu dan tempat penelitian	22
4.1.1 Waktu penelitian	22
4.1.2 Tempat penelitian.....	22
4.2 Formula salep ekstrak buah ranti hijau	22
4.3 Penimbangan bobot bahan	23
4.4 Prosedur kerja	24
4.4.1 Pembuatan ekstrak buah ranti hijau	24
4.4.2 Pembuatan salep ekstrak buah ranti hijau	25
4.5 Uji Evaluasi	25
4.5.1 Uji organoleptik	25
4.5.2 Uji homogenitas	25
4.5.3 Uji pH.....	26
4.5.4 Uji daya sebar	26
4.5.5 Uji viskositas.....	26
4.5.6 Uji hedonik.....	26
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
5.1 Hasil.....	27

5.1.1 Ekstrak buah ranti hijau	27
5.1.2 Salep ekstrak buah ranti hijau	28
5.1.3 Uji Evaluasi.....	30
5.2 Pembahasan	44
5.2.1 Ekstrak buah ranti hijau	44
5.2.2 Salep ekstrak buah ranti hijau	46
5.2.3 Uji Evaluasi.....	47
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	59
6.1 Simpulan.....	59
6.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
1.	Metabolit sekunder buah ranti hijau.....	7
2.	Efek antibakteri ekstrak buah ranti hijau.....	8
3.	Formula salep basis larut air.....	12
4.	Formula salep ekstrak buah ranti hijau.....	23
5.	Uji organoleptik.....	30
6.	Uji homogenitas.....	33
7.	Uji pH.....	34
8.	Uji daya sebar.....	35
9.	Uji viskositas.....	39
10.	Uji hedonik.....	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Buah ranti hijau (<i>Solanum Nigrum L.</i>).....	7
Gambar 2. Digram alir pembuatan ekstrak.....	10
Gambar 3. Digram alir pembuatan salep basis larut air.....	13
Gambar 4. Kerangka teori.....	19
Gambar 5. Metodologi penelitian.....	21
Gambar 6. Diagram alir pembuatan ekstrak buah ranti hijau.....	24
Gambar 7. Diagram alir pembuatan salep ekstrak buah ranti hijau.....	25
Gambar 8. Ekstrak kental buah ranti hijau.....	28
Gambar 9. Salep ekstrak buah ranti hijau.....	29
Gambar 10. Uji organoleptik warna salep ekstrak buah ranti hijau.....	31
Gambar 11. Uji organoleptik aroma salep ekstrak buah ranti hijau.....	31
Gambar 12. Uji organoleptik tekstur salep ekstrak buah ranti hijau.....	32
Gambar 13. Uji homogenitas.....	33
Gambar 14. Uji pH.....	34
Gambar 15. Uji daya sebar formula 1 tanpa beban.....	36
Gambar 16. Uji daya sebar formula 1 setelah penambahan beban 100gr.	37
Gambar 17. Uji daya sebar formula 2 tanpa beban.....	37
Gambar 18. Uji daya sebar formula 2 setelah penambahan beban 100gr.	37
Gambar 19. Uji daya sebar formula 3 tanpa beban.....	38
Gambar 20. Uji daya sebar formula 3 setelah penambahan beban 100gr.	38
Gambar 21. Uji viskositas.....	39
Gambar 22. Uji hedonik warna salep ekstrak buah ranti hijau.....	40
Gambar 23. Uji hedonik aroma salep ekstrak buah ranti hijau.....	41
Gambar 24. Uji hedonik tekstur salep ekstrak buah ranti hijau.....	42
Gambar 25. Uji hedonik warna, aroma dan tekstur salep ekstrak buah ranti hijau.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

- | No. | Lampiran |
|------------|--|
| 1. | Naskah penjelasan penelitian (<i>informed consent</i>) |
| 2. | Lembar persetujuan |
| 3. | Formulir hasil uji hedonik |
| 4. | Data tingkat kesukaan uji hedonik |
| 5. | Dokumentasi |
| 6. | Cek plagiarisme |
| 7. | Lembar bimbingan |
| 8. | Curriculum Vitae |