

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR ISTILAH	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kemangi (<i>Ocimum americanum L.</i>)	5
2.1.1 Deskripsi Tumbuhan Kemangi (<i>Ocimum americanum L.</i>)	5
2.1.2 Klasifikasi Tumbuhan Kemangi (<i>Ocimum americanum L.</i>)	5
2.1.3 Morfologi Tumbuhan Kemangi (<i>Ocimum americanum L.</i>)	6
2.1.4 Kandungan Kimia Daun Kemangi (<i>Ocimum americanum L.</i>).....	7
2.1.5 Manfaat Kemangi (<i>Ocimum americanum L.</i>).....	9
2.2 Ekstraksi	9
2.3 Penentuan Kadar Fenolik	10
2.4 Antioksidan	11
2.5 Metode Pengujian Antioksidan dengan DPPH	13
2.6 Spektrofotometer UV-Vis	13
2.7 Lotion	14
2.7.1 Evaluasi Sediaan <i>Lotion</i> Berdasarkan SNI	15
2.7.2 Bahan Formula Sediaan <i>Lotion</i>	17
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Waktu dan Tempat	22
3.2 Bahan, Alat dan Instrumentasi	22

3.3 Prosedur	23
3.3.1 Preparasi Sampel.....	23
3.3.2 Pembuatan Ekstrak.....	23
3.3.3 Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Kemangi	25
3.3.4 Pembuatan <i>Lotion</i>	26
3.3.5 Uji Fenolik	26
3.3.6 Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Daun Kemangi	27
3.3.7 Uji Aktivitas Antioksidan Metode DPPH (<i>2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl</i>)	27
3.3.8 Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemangi (<i>Ocimum americanum</i> L.).....	28
3.3.9 Uji Aktivitas Antioksidan <i>Lotion</i> Ekstrak Etanol Daun Kemangi (<i>Ocimum americanum</i> L.).....	29
3.3.10 Evaluasi Mutu Sediaan <i>Lotion</i>	30
3.3.11 Uji Kesukaan.....	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Preparasi Sampel Daun Kemangi	33
4.2 Skrining Fitokimia	34
4.3 Pengujian Kadar Fenolik Total dari Ekstrak Daun Kemangi	36
4.4 Pembuatan <i>Lotion</i> Ekstrak Etanol Daun Kemangi	38
4.5 Uji Aktivitas Antioksidan	40
4.6 Evaluasi Mutu Sediaan <i>Lotion</i> Ekstrak Etanol Daun Kemangi	42
4.6.1 Uji Organoleptis	42
4.6.2 Uji pH.....	43
4.6.3 Uji Daya Sebar	44
4.6.4 Uji Homogenitas	44
4.6.5 Uji Stabilitas Emulsi	45
4.6.6 Uji Bobot Jenis	45
4.6.7 Uji Total Cemarkan Mikroba	46
4.7 Uji Kesukaan	47
4.7.1 Aroma.....	48
4.7.2 Tekstur.....	49
4.7.3 Warna	50
4.7.4 Kesan Lengket.....	51

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN A	60
LAMPIRAN B	62
LAMPIRAN C	63
LAMPIRAN D	66
LAMPIRAN E	67
LAMPIRAN F	71
LAMPIRAN G	73
LAMPIRAN H	75
LAMPIRAN I	76
LAMPIRAN J	83
LAMPIRAN K	87
LAMPIRAN L	91

