

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR ISTILAH.....	xii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tomat Ceri (<i>Solanum lycopersicum</i>).....	6
2.1.1 Taksonomi	6
2.1.2 Morfologi.....	7
2.1.3 Kandungan Kimia.....	8
2.2 Ekstraksi	9
2.2.1 Ekstraksi Cair-Cair.....	10
2.2.2 Ekstraksi Padat-Cair	10
2.3 Skrining Fitokimia	11
2.3.1 Karotenoid.....	12
2.3.2 Flavonoid	13
2.3.3 Saponin.....	13
2.3.4 Alkaloid	14
2.3.5 Steroid dan Terpenoid	15
2.4 Uji Kadar Likopen	16
2.5 Antioksidan.....	17
2.5.1 Antioksidan Sintesis.....	17

2.5.2	Antioksidan Alami	17
2.6	Uji Aktivitas Antioksidan	18
2.6.1	Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl).....	18
2.7	Face Mist	19
2.7.1	Uji Organoleptik dan Evaluasi Mutu Sediaan <i>Face Mist</i> Ekstrak Etanol Tomat Ceri	19
2.7.2	Bahan Baku Pembuatan <i>Face Mist</i>	21
2.8	Spektrofotometer Uv-Vis	24
BAB III	METODE PENELITIAN	25
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi	25
3.3	Prosedur	26
3.3.1	Preparasi Sampel.....	26
3.3.2	Ekstraksi Maserasi	27
3.3.3	Uji Fitokimia	27
3.3.4	Penentuan Kadar Likopen	28
3.3.5	Formulasi Produk <i>Face Mist</i> Ekstrak Etanol Tomat Ceri.....	28
3.3.6	Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Tomat Ceri dan Sediaan <i>Face Mist</i> Tomat Ceri.....	29
3.3.7	Evaluasi Mutu dan Uji Kesukaan Sediaan <i>Face Mist</i> Ekstrak Etanol Tomat Ceri.....	30
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
4.1	Preparasi Sampel Buah Tomat Ceri.....	32
4.2	Ekstraksi Tomat Ceri.....	33
4.3	Uji Fitokimia Ekstrak Etanol Tomat Ceri	35
4.4	Uji Kadar Likopen Ekstrak Etanol Tomat Ceri.....	36
4.5	Formulasi Sediaan <i>Face Mist</i> dari Ekstrak Etanol Tomat Ceri	37
4.6	Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Tomat Ceri dan Sediaan <i>Face Mist</i> Ekstrak Etanol Tomat Ceri	39
4.7	Evaluasi Mutu	41
4.7.1	Karakteristik Fisik.....	42
4.7.2	Uji Homogenitas	42
4.7.3	Uji pH.....	43

4.7.4 Uji Viskositas	45
4.7.5 Uji Daya Sebar	46
4.7.6 Uji Bobot Jenis	48
4.7.7 Uji Waktu Kering	50
4.8 Uji Hedonik.....	51
4.8.1 Warna	52
4.8.2 Aroma.....	54
4.8.3 Tekstur.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
SUBJEK INDEKS.....	68
LAMPIRAN A	69
LAMPIRAN B	70
LAMPIRAN C	72
LAMPIRAN D	74
LAMPIRAN E	93
LAMPIRAN F	96
LAMPIRAN G.....	97
LAMPIRAN H.....	100
LAMPIRAN I	104
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	110