

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	6
DAFTAR ISI.....	7
DAFTAR GAMBAR.....	9
DAFTAR TABEL.....	10
INTISARI.....	11
<i>ABSTRACT</i>	12
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Pentingnya Penelitian.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kulit.....	5
2.2. Penuaan Kulit.....	8
2.3. Bakuchiol.....	10
2.4. Tanaman Penghasil Bakuchiol.....	12
2.5. Tanaman Eksplorasi.....	18
2.6. Maserasi.....	24
2.7. Mikroemulsi.....	25
2.8. Kromatografi Lapis Tipis (KLT).....	26
2.9. KLT-Densitometri.....	27
2.10. Metode DPPH.....	28
2.11. Kerangka Konsep.....	30
2.12. Landasan Teori.....	31
2.13. Hipotesis.....	34
BAB III.....	35
METODOLOGI PENELITIAN.....	35
3.1. Rancangan Penelitian.....	35
3.2. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	35
3.3. Alat Penelitian.....	37
3.4. Bahan Penelitian.....	38
3.5. Tempat Penelitian.....	38
3.6. Alur Penelitian.....	39

3.7. Data yang Diharapkan dan Analisis Data.....	44
BAB IV.....	46
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1. Determinasi Bahan.....	46
4.2. Ekstraksi.....	46
4.3. Uji Kualitatif KLT.....	48
4.4. Skrining Fitokimia dengan Reagen Semprot Anisaldehyd Asam Sulfat.....	50
4.5. Kromatogram Berdasarkan KLT-Densitometri.....	52
4.6. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cabe Jawa dengan Metode DPPH.....	55
4.7. Sediaan Mikroemulsi.....	58
BAB V.....	65
KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
5.1. Kesimpulan.....	65
5.2. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Kulit Tubuh.....	5
Gambar 2. Struktur kimia bakuchiol.....	11
Gambar 3. <i>Cullen corylifolium</i> (Leguminosae).....	12
Gambar 4. <i>Aerva sanguinolenta</i> (Amaranthaceae).....	13
Gambar 5. <i>Piper longum</i> (Piperaceae).....	14
Gambar 6. <i>Otholobium pubescens</i> (Leguminosae).....	16
Gambar 7. <i>Psoralea drupacea</i> (Leguminosae).....	17
Gambar 8. <i>Sesbania grandiflora</i> (Leguminosae).....	18
Gambar 9. Biji Tanaman <i>Vigna unguiculata</i> (Leguminosae).....	20
Gambar 10. <i>Phaseolus vulgaris</i> (Leguminosae).....	21
Gambar 11. <i>Samanea saman</i> (Leguminosae).....	22
Gambar 12. <i>Piper retrofractum</i> (Piperaceae).....	23
Gambar 13. Mekanisme uji DPPH.....	29
Gambar 14. Hasil KLT sebelum disemprot anisaldehyd asam sulfat.....	48
Keterangan : A. di bawah Sinar Tampak, B. UV 254 nm, C. UV 366 nm.....	48
Std. Standar Bakuchiol; a. cabe jawa; b. biji turi; c. kacang merah; d. trembesi; e. kacang tunggak.....	48
Gambar 15. Hasil KLT setelah disemprot anisaldehyd asam sulfat.....	50
Keterangan : A. di bawah Sinar Tampak, B. UV 254 nm, C. UV 366 nm.....	50
Bk. Minyak Bakuchiol; a. cabe jawa; b. biji turi; c. kacang merah; d. trembesi; e. kacang tunggak.....	50
Gambar 16. Hasil Pengukuran Panjang Gelombang Maksimum Bakuchiol.....	53
Gambar 17. Hasil kromatogram densitometri.....	54
Keterangan : Std. puncak bakuchiol, a. puncak cabe jawa, b. puncak biji turi, c. puncak kacang merah, d. puncak kacang tunggak.....	54
Gambar 18. Hasil Pengukuran Panjang Gelombang Maksimum Larutan DPPH.....	55
Gambar 19. Grafik Aktivitas Antioksidan Cabe Jawa.....	56
Gambar 20. Grafik Aktivitas Antioksidan Vitamin C.....	57
Gambar 21. Sediaan Mikroemulsi Selama 3 Siklus.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel I. Rancangan formulasi mikroemulsi.....	42
Tabel II. Hasil Perhitungan Rendemen.....	47
Tabel III. Hasil Pemisahan KLT Sampel.....	49
Tabel IV. Hasil KLT Reagen Semprot Anisaldehyd.....	51
Tabel V. Hasil Pembacaan Luas Area Bakuchiol pada Standar dan Sampel.....	54
Tabel VI. Hasil Pengukuran Absorbansi dan Persen Inhibisi Ekstrak Cabe Jawa.....	56
Tabel VII. Hasil Pengukuran Absorbansi dan Perhitungan Persen Inhibisi Vitamin C.....	57
Tabel VIII. Rancangan Formulasi Mikroemulsi.....	58
Tabel IX. Hasil Pengukuran Particle Size Analyzer.....	59
Tabel X. Hasil Pengamatan Organoleptis Sediaan Mikroemulsi.....	60
Tabel XI. Hasil Pengujian pH.....	61
Tabel XII. Hasil Uji Viskositas.....	62