

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPEL DEPAN.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Rumusan Masalah.....	4
3. Tujuan Penelitian.....	4
4. Manfaat Penelitian.....	5
5. Keaslian Penelitian.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	7
1. Tinjauan Pustaka.....	7
1.1 Garam krosok sebagai komoditas diversifikasi.....	7
1.2 <i>Body scrub</i> .....	9
1.3 Mekanisme garam sebagai agen eksfoliasi.....	13
1.4 <i>Salt body scrub</i> .....	20
1.5 Kolagen kulit ikan nila.....	22
1.6 Karakteristik fisikokimia sediaan <i>salt body scrub</i> .....	32
1.7 Cemaran logam berat dan mikroba pada produk.....	35
1.8 Kelembapan kulit sebagai indikator efektivitas.....	38
1.9 Tingkat kesukaan konsumen (uji hedonik).....	39
2. Landasan Teori.....	39
III. METODE PENELITIAN.....	42
1. Rancangan Penelitian.....	42
2. Alat dan Bahan Penelitian.....	43
2.1 Alat penelitian.....	43
2.2 Bahan penelitian.....	44
3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	44
4. Prosedur Penelitian.....	45
4.1 Rancangan formulasi <i>salt body scrub</i> kolagen kulit ikan nila.....	45
4.2 Preparasi garam.....	46
4.3 Karakterisasi kolagen kulit ikan nila.....	47
4.4 Pembuatan sediaan <i>salt body scrub</i> .....	48
4.4 Karakterisasi fisikokimia <i>salt body scrub</i> .....	49
4.5 Analisis cemaran logam berat dan mikroba pada produk.....	53
4.6 Uji kelembapan.....	57
4.7 Uji hedonik.....	58
5. Analisis Data Penelitian.....	60
VI. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	61
1. Karakteristik Mutu Garam sebagai Bahan Ekfolian.....	61
2. Karakteristik Mutu dan Identifikasi Jenis Kolagen Kulit Ikan Nila Berdasarkan Sifat Fisik dan Komposisi Kimia.....	63



2.1	Karakteristik fisik kolagen kulit ikan nila .....	63
2.2	Analisis proksimat kolagen kulit ikan nila.....	65
3.	Karakteristik Fisik Sediaan <i>Salt Body Scrub</i> .....	67
3.1	Homogenitas.....	67
3.2	Tipe emulsi .....	68
3.3	pH.....	69
3.4	Viskositas.....	71
3.5	Uji daya lekat .....	73
3.6	Uji daya sebar.....	75
3.7	Stabilitas emulsi.....	77
3.8	Aktivitas antioksidan .....	78
3.9	Uji efektivitas kelembapan .....	80
4.	Analisis Cemaran Logam Berat dan Mikroba pada Produk.....	83
5.	Uji Hedonik .....	85
5.1	Warna .....	86
5.2	Aroma .....	86
5.3	Tekstur.....	87
5.4	Kesukaan keseluruhan.....	89
6.	Pembahasan Umum Penelitian .....	90
V.	KESIMPULAN DAN SARAN .....	93
1.	Kesimpulan.....	93
2.	Saran.....	94
	DAFTAR PUSTAKA.....	95
	LAMPIRAN .....	103