

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	I
HALAMAN PERSETUJUAN TESIS .....	II
PERNYATAAN.....	III
KATA PENGANTAR .....	IV
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR GAMBAR .....	VIII
DAFTAR TABEL.....	IX
DAFTAR LAMPIRAN.....	X
INTISARI.....	XI
ABSTRACT.....	XII
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG MASALAH .....	1
B. PERUMUSAN MASALAH .....	4
C. KEASLIAN PENELITIAN .....	4
D. MANFAAT PENELITIAN .....	5
E. TUJUAN PENELITIAN .....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
<b>A. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
1. Kulit.....	7
3. Antioksidan.....	11
4. Emulsi Ganda .....	16
5. Monografi Bahan.....	20
6. Tanaman Buah Stroberi .....	24
7. Simplex Lattice Design .....	25
<b>B. LANDASAN TEORI.....</b>	<b>27</b>
<b>C. KERANGKA KONSEP PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
<b>D. HIPOTESIS.....</b>	<b>30</b>
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
<b>A. BAHAN .....</b>	<b>31</b>
<b>B. ALAT.....</b>	<b>31</b>
<b>C. JALANNYA PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
1. Preparasi Tanaman Stroberi.....	32
2. Analisis potensi antioksidan jus buah stroberi kering .....	33
3. Pembuatan kurva baku kuersetin dalam pelarut etanol 96% .....	36
4. Penetapan kadar flavonoid jus buah stroberi kering.....	38
5. Penetapan kadar antosianin total jus buah stroberi kering.....	38
6. Penentuan pelarut sebagai fase air yang sesuai untuk menstabilkan warna .....	40
7. Pembuatan sediaan emulsi a/m jus buah stroberi kering .....	41
8. Evaluasi stabilitas fisik emulsi a/m jus buah stroberi kering.....	44
9. Penentuan perbandingan komposisi optimum komponen emulgator .....	44
10. Pengembangan matrik gel poligel Ca dalam kondisi yang sesuai .....	45

11. Uji stabilitas fisik formula optimum emulsi a/m jus buah stroberi kering .....	46
12. Uji stabilitas fisik formula optimum emulgel jus buah stroberi kering .....	48
13. Penetapan kadar flavonoid formula optimum emulgel jus buah stroberi .....	50
14. Penetapan kadar antosianin formula optimum emulgel jus buah stroberi .....	50
15. Uji transpor formula optimum emulgel melewati membran <i>shed snake skin</i> ....	51
<b>D. VARIABEL OPERASIONAL .....</b>	<b>54</b>
<b>E. ANALISIS DATA DAN EVALUASI HASIL.....</b>	<b>55</b>
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>57</b>
A. IDENTIFIKASI TANAMAN STROBERI .....	57
B. PEMBUATAN JUS BUAH STROBERI KERING .....	57
C. KANDUNGAN AIR JUS BUAH STROBERI KERING .....	58
D. PENGUKURAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN JUS BUAH STROBERI DAN KUERSETIN ....	58
E. KURVA BAKU FLAVONOID KUERSETIN DAN PENETAPAN KADAR FLAVONOID .....	62
G. PEMBUATAN FORMULA EMULSI A/M DAN EVALUASI STABILITAS FISIK .....	68
H. PENENTUAN PERBANDINGAN KOMPOSISI OPTIMUM EMULGATOR EMULGEL .....	80
I. KARAKTERISTIK STABILITAS FORMULA OPTIMUM EMULSI A/M STROBERI .....	83
J. PEMBUATAN SEDIAAN EMULGEL SERTA KARAKTERISTIK SIFAT FISIKNYA .....	89
K. PENETAPAN KADAR FLAVONOID FORMULA OPTIMUM SEDIAAN EMULGEL .....	95
L. KANDUNGAN FLAVONOID EMULGEL PENYIMPANAN SUHU BERBEDA .....	97
M. PENETAPAN KADAR ANTOSIANIN FORMULA OPTIMUM SEDIAAN EMULGEL .....	99
N. UJI TRANSPOR MELEWATI MEMBRAN <i>SHED SNAKE SKIN</i> .....	102
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>107</b>
A. KESIMPULAN .....	107
B. SARAN .....	108
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>109</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>114</b>