

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN SAMPUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN KATA	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Pentingnya Penelitian	3
E. Tinjauan Pustaka.....	3
1. Mengkudu.....	3
2. Ekstrak.....	5
3. Uji antibakteri.....	6

4. Gel	11
5. Kulit.....	14
6. Jerawat.....	15
7. Monografi bahan	16
F. Landasan Teori	20
G. Hipotesis	21
BAB II CARA PENELITIAN	22
A. Alat dan Bahan	22
1. Alat	22
2. Bahan.....	22
B. Jalannya Penelitian	23
1. Determinasi tumbuhan	23
2. Pengumpulan bahan	23
3. Pembuatan ekstrak etanolik buah mengkudu	23
4. Karakterisasi ekstrak etanolik buah mengkudu.....	24
5. Penentuan nilai KBM	27
6. Formulasi gel ekstrak etanolik buah mengkudu.....	29
7. Uji sifat fisik gel ekstrak etanolik buah mengkudu.....	31
8. Uji aktivitas antibakteri gel ekstrak buah mengkudu	327
C. Cara Analisis.....	35
D. Skema Kerja.....	36
BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
A. Identifikasi Tanaman	37

B. Simplisia	37
C. Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu.....	37
D. Karakterisasi Ekstrak.....	38
1. Pemeriksaan organoleptis.....	38
2. Penetapan susut pengeringan.....	38
3. Viskositas ekstrak.....	39
4. Daya sebar ekstrak.....	40
5. Daya lekat ekstrak	40
6. Identifikasi senyawa flavonoid dan antrakuinon.....	41
E. Penentuan Nilai KHM dan KBM	44
F. Formulasi dan Hasil Uji Sifat Fisik Gel	48
1. Organoleptis	48
2. Homogenitas.....	50
3. pH	50
4. Viskositas	51
5. Daya lekat.....	53
6. Daya sebar	54
G. Hasil Uji Aktivitas Antibakteri Gel	55
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	64