

## DAFTAR ISI

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL.....                    | ii   |
| HALAMAN PENGESAHAN.....               | iii  |
| HALAMAN PERNYATAAN .....              | iv   |
| HALAMAN PERSEMBAHAN .....             | v    |
| KATA PENGANTAR .....                  | vi   |
| DAFTAR ISI.....                       | viii |
| DAFTAR GAMBAR .....                   | xi   |
| DAFTAR TABEL.....                     | xi   |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                 | xiii |
| DAFTAR SINGKATAN KATA .....           | xiv  |
| INTISARI.....                         | xv   |
| BAB I PENDAHULUAN .....               | 1    |
| A. Latar Belakang .....               | 1    |
| B. Rumusan Masalah .....              | 3    |
| C. Tujuan Penelitian.....             | 3    |
| D. Pentingnya Penelitian .....        | 3    |
| E. Tinjauan Pustaka .....             | 4    |
| 1. Kulit.....                         | 4    |
| 2. Jerawat.....                       | 5    |
| 3. Buah mengkudu.....                 | 10   |
| 4. <i>Staphylococcus aureus</i> ..... | 12   |
| 5. Aktivitas antibakteri .....        | 13   |
| 6. Ekstrak dan metode ekstraksi ..... | 16   |
| 7. Gel .....                          | 17   |
| 8. Kontrol kualitas sediaan gel ..... | 19   |
| 9. Monografi bahan .....              | 21   |
| F. Landasan Teori .....               | 24   |
| G. Hipotesis.....                     | 25   |
| BAB II METODE PENELITIAN .....        | 26   |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| A. Alat dan Bahan yang diperlukan .....                                   | 26        |
| B. Jalannya Penelitian .....                                              | 26        |
| 1. Determinasi tanaman .....                                              | 26        |
| 2. Pembuatan serbuk.....                                                  | 27        |
| 3. Pembuatan ekstrak kental .....                                         | 27        |
| 4. Pemeriksaan kualitas ekstrak.....                                      | 28        |
| 5. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanolik buah mengkudu .....         | 30        |
| 6. Formulasi gel ekstrak etanolik buah mengkudu .....                     | 32        |
| 7. Uji sifat fisik gel .....                                              | 33        |
| 8. Uji aktivitas antibakteri gel ekstrak etanolik buah mengkudu.....      | 34        |
| C. Analisis Data .....                                                    | 36        |
| D. Skema Penelitian .....                                                 | 37        |
| <b>BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>                      | <b>38</b> |
| A. Determinasi Tanaman .....                                              | 38        |
| B. Pembuatan Ekstrak .....                                                | 38        |
| 1. Pemeriksaan organoleptis ekstrak buah mengkudu.....                    | 39        |
| 2. Uji daya lekat ekstrak buah mengkudu .....                             | 39        |
| 3. Uji daya sebar ekstrak buah mengkudu .....                             | 40        |
| 4. Viskositas ekstrak buah mengkudu .....                                 | 40        |
| 5. Susut pengeringan ekstrak buah mengkudu .....                          | 40        |
| 6. Analisis kualitatif kandungan kimia dalam ekstrak buah mengkudu ...    | 41        |
| C. Uji Aktivitas Ekstrak Buah Mengkudu .....                              | 44        |
| D. Formulasi dan Evaluasi Sediaan .....                                   | 46        |
| 1. Homogenitas .....                                                      | 46        |
| 2. pH .....                                                               | 49        |
| 3. Organoleptis .....                                                     | 46        |
| 4. Daya lekat .....                                                       | 49        |
| 5. Daya sebar .....                                                       | 50        |
| 6. Viskositas .....                                                       | 51        |
| 7. Hasil uji aktivitas antibakteri gel ekstrak etanolik buah mengkudu.... | 51        |
| 8. Pemilihan formula terbaik .....                                        | 55        |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN ..... | 57 |
| A. Kesimpulan.....                | 57 |
| B. Saran.....                     | 57 |
| DAFTAR PUSTAKA .....              | 58 |
| LAMPIRAN.....                     | 63 |