

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>INTISARI</b> .....	xiv
<b>ABSTRACT</b> .....	xv
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II. STUDI PUSTAKA</b>	
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1 Buah Alpukat.....	4
2.1.1.1 Klasifikasi Tanaman.....	4
2.1.1.2 Deskripsi Tanaman.....	5
2.1.1.3 Khasiat.....	5
2.1.1.4 Kandungan Kimia.....	6
2.1.2 Tabir Surya.....	6
2.1.3 <i>Sun Protective Factor (SPF)</i> .....	7
2.1.4 Gel Semprot.....	8
2.1.5 Monografi Bahan.....	9
2.1.5.1 Karbopol.....	9
2.1.5.2 Trietanolamin.....	10

2.1.5.3 Propilen Glikol.....	11
2.1.5.4 Metil Paraben.....	11
2.1.5.5 Propil Paraben.....	11
2.1.5.6 Aquadest.....	12
2.1.6 Ekstraksi.....	12
2.1.7 Spektrofotometri.....	13
2.2 Landasan Teori.....	15
2.3 Hipotesis Penelitian.....	16
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Alat dan Bahan.....	17
3.1.1 Alat.....	17
3.1.2 Bahan.....	17
3.2 Cara Penelitian.....	17
3.2.1 Determinasi Tanaman.....	17
3.2.2 Pengolahan Sampel.....	17
3.2.3 Ekstraksi.....	17
3.2.4 Formulasi Sediaan Gel Semprot.....	18
3.2.5 Uji Sifat Fisik Sediaan Gel Semprot.....	19
3.2.5.1 Pemeriksaan Organoleptik.....	19
3.2.5.2 Pemeriksaan Homogenitas.....	19
3.2.5.3 Pengukuran Viskositas.....	19
3.2.5.4 Pengukuran PH.....	19
3.2.5.5 Uji Stabilitas.....	20
3.2.6 Uji Aktivitas Tabir Surya.....	20
3.3 Skema Penelitian.....	21
3.4 Analisis Hasil.....	22
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Determinasi Buah Alpukat Penelitian.....	23
4.2 Ekstraksi Buah Alpukat.....	24
4.3 Formulasi Sediaan Gel Semprot.....	26
4.4 Uji Sifat Fisik Gel Semprot Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	28

4.4.1 Hasil Pemeriksaan Organoleptik.....	28
4.4.2 Hasil Pemeriksaan Homogenitas.....	30
4.4.3 Hasil Pengukuran Viskositas.....	31
4.4.4 Hasil Pengukuran PH.....	32
4.4.5 Hasil Uji Stabilitas Dipercepat.....	33
4.5 Uji Aktivitas Tabir Surya.....	34
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	<i>Persea americana</i> M.....	4
Gambar 2.2.	Struktur Carbopol .....	10
Gambar 2.3.	Struktur Trietanolamin.....	10
Gambar 2.4	Struktur Propilen Glikol.....	11
Gambar 2.5	Stuktur Metil Paraben.....	11
Gambar 2.6	Stuktur Propil Paraben.....	12
Gambar 3.1	Skema Penelitian.....	22
Gambar 4.1	Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	25
Gambar 4.2	Gel Semprot Sediaan Basis dan Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	28
Gambar 4.3	Gel Semprot Sediaan Basis dan Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	29
Gambar 4.4	Hasil Uji Homogenitas.....	32

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Hasil Uji Komponen Bioaktif Pada Alpukat.....	6
Tabel 3.1	Formula Acuan Sediaan Gel Semprot .....	18
Tabel 3.2	Formula Sediaan Gel Semprot Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	18
Tabel 4.1	Hasil Rendemen Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	24
Tabel 4.2	Hasil Uji Organoleptis Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	25
Tabel 4.3	Formula Basis Sediaan Gel Semprot Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	26
Tabel 4.4	Formula Sediaan Gel Semprot Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	27
Tabel 4.5	Hasil Uji Organoleptis Gel Semprot Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	28
Tabel 4.6	Hasil Uji Gelembung Udara dan Kekeruhan Sediaan Gel Semprot Ekstrak Etanol Daging Buah Alpukat.....	29
Tabel 4.7	Hasil Uji Homogenitas Gel Semprot Ekstrak Alpukat.....	31
Tabel 4.8	Hasil Uji Viskositas Gel Semprot Ekstrak Alpukat.....	31
Tabel 4.9	Hasil Uji pH Gel Semprot Ekstrak Alpukat.....	33
Tabel 4.10	Hasil Uji Stabilitas Dipercepat.....	36
Tabel 4.11	Nilai EE x I Normal Pada Panjang Gelombang 290-320 nm.....	38
Tabel 4.12	Hasil Uji Nilai SPF Sediaan Basis Gel Semprot.....	38
Tabel 4.13	Hasil Uji Hasil Uji Nilai SPF Gel Semprot Ekstrak Alpukat Konsentrasi 5 %.....	39
Tabel 4.14	Hasil Uji Hasil Uji Nilai SPF Gel Semprot Ekstrak Alpukat Konsentrasi 7 %.....	39
Tabel 4.15	Hasil Uji Hasil Uji Nilai SPF Gel Semprot Ekstrak Alpukat Konsentrasi 9 %.....	40
Tabel 4.16	Total Hasil Uji Nilai SPF Sediaan Gel Semprot Ekstrak Etanol Daging Buah .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Hasil Determinasi.....	42
Lampiran 2.	Hasil Uji Sifat Fisik .....	43
Lampiran 3.	Hasil Uji Aktivitas Tabir Surya.....	46
Lampiran 4	Alat-alat yang digunakan.....	54