

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</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> .....	<b>4</b>
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1. Tomat.....	4
2.1.2. Antioksidan.....	6
2.1.3. HLB ( <i>Hidrophilic-Lipophilic Balance</i> ) .....	7
2.1.4. Krim .....	7
2.1.5. Bahan .....	9
2.1.6. Uji Stabilitas Fisik Krim.....	11
2.1.7. Penetapan Nilai Cemar Mikroba.....	13
2.2. Landasan Teori .....	14
2.3. Hipotesa .....	15

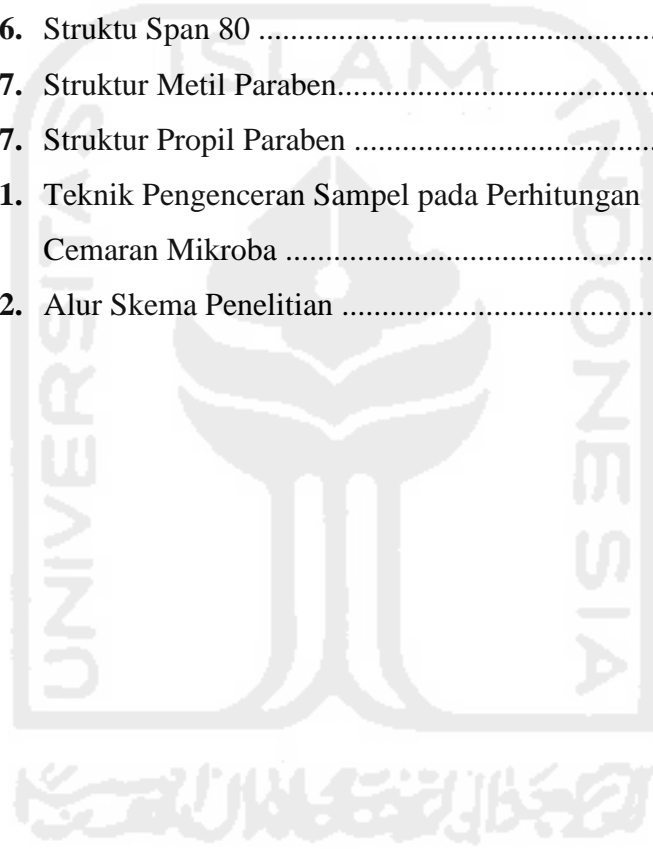
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1. Bahan dan Alat .....	16
3.1.1. Bahan .....	16
3.1.2. Alat .....	16
3.2. Cara Pembuatan Ekstrak .....	16
3.3. Cara Penelitian .....	16
3.3.1. Pembuatan Krim .....	17
3.3.2. Pengujian Stabilitas Fisik Sediaan Krim .....	17
3.3.3. Penentuan Nilai Cemar Mikroba .....	19
3.4. Analisis hasil .....	20
3.5. Alur Penelitian .....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>22</b>
4.1. Pembuatan Krim .....	22
4.2. Pembuatan Krim .....	22
4.3. Stabilitas Fisik Krim .....	22
4.4. Hasil Uji Cemar Mikroba Krim Ekstark Buah Tomat .....	31
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>34</b>
5.1. Kesimpulan .....	34
5.2. Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1.</b> Klasifikasi Surfaktan Non Ionik (Terdispersi dalam Air) .....	7
<b>Tabel 2.2.</b> Formula Krim Ekstrak Buah Tomat.....	16
<b>Tabel 4.1.</b> Hasil Uji pH pada Minggu ke-0 hingga Minggu ke-4 pada Suhu Penyimpanan 4°C, 25°C, 40°C Menggunakan pH meter (n:3) .....	23
<b>Tabel 4.2.</b> Hasil Uji Homogenitas Pengamatan Minggu ke-0 Hingga Minggu ke-4 pada Suhu Penyimpanan 4°C, 25°C, 40°C .....	24
<b>Tabel 4.3.</b> Hasil Uji Daya Lekat Pengamatan Minggu ke-0 Hingga Minggu ke-4 pada Suhu Penyimpanan 4°C, 25°C, 40°C (n:3) .....	25
<b>Tabel 4.4.</b> Hasil Uji Pemisahan ( $F=H_u/H_o$ ) Pengamatan Minggu ke-0 Hingga Minggu ke-4 pada Suhu Penyimpanan 4°C, 25°C, 40°C (n:3) .....	26
<b>Tabel 4.5.</b> Hasil Uji Sentrifugasi 3750 rpm selama 5 jam Pengamatan Minggu ke-0 dan Minggu ke-4 pada Suhu Penyimpanan 4°C, 25°C, 40°C .....	27
<b>Tabel 4.6.</b> Hasil Uji Viskositas (Rhion Digital) Pengamatan Minggu ke-0 Hingga Minggu ke-4 pada Suhu Penyimpanan 4°C, 25°C, 40°C (n:3).....	28
<b>Tabel 4.7.</b> Hasil Uji Zeta Potensial ( <i>zetasizer</i> ) Pengamatan Minggu ke-0 dan Minggu ke-4 pada Suhu Penyimpanan 4°C, 25°C, 40°C.....	29
<b>Tabel 4.8.</b> Hasil Uji Cemar Mikroba Pengamatan Minggu Ke-0 dan Minggu ke- 4 .....	32

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1.</b> Tanaman Tomat .....	5
<b>Gambar 2.2.</b> Struktur Likopen .....	6
<b>Gambar 2.3.</b> Struktur Setil Alkohol .....	9
<b>Gambar 2.4.</b> Struktur Parafin .....	9
<b>Gambar 2.5.</b> Struktur Tween 80 .....	10
<b>Gambar 2.6.</b> Struktus Span 80 .....	10
<b>Gambar 2.7.</b> Struktur Metil Paraben.....	10
<b>Gambar 2.7.</b> Struktur Propil Paraben .....	11
<b>Gambar 3.1.</b> Teknik Pengenceran Sampel pada Perhitungan Cemaran Mikroba .....	19
<b>Gambar 3.2.</b> Alur Skema Penelitian .....	21



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Hasil Determinasi Buah Tomat .....	38
<b>Lampiran 2.</b> Penanganan Awal Buah Tomat dan Hasil Ekstrak Buah Tomat.....	39
<b>Lampiran 3.</b> Perhitungan HLB.....	40
<b>Lampiran 4.</b> Hasil Uji Organoleptis .....	41
<b>Lampiran 5.</b> Perhitungan Hasil Uji pH .....	48
<b>Lampiran 6.</b> Perhitungan hasil Uji Daya Lekat .....	51
<b>Lampiran 7.</b> Hasil Uji Pemisahan .....	54
<b>Lampiran 8.</b> Hasil Uji Sentrifugasi .....	59
<b>Lampiran 9.</b> Hasil Uji Viskositas .....	60
<b>Lampiran 10.</b> Hasil Uji Zeta potensial .....	63
<b>Lampiran 11.</b> Persiapan Media Angka lempeng Total .....	75
<b>Lampiran 12.</b> Hasil Uji Angka Lempeng Total .....	76
<b>Lampiran 13.</b> Perhitungan Hasil Uji Angka Lempeng Total .....	80
<b>Lampiran 14.</b> Persiapan Media Angka Khapang Kamir .....	83
<b>Lampiran 15.</b> Hasil Uji Angka Khapang Kamir .....	84
<b>Lampiran 16.</b> Perhitungan Hasil Uji Angka Khapang Kamir .....	87