

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II. STUDI PUSTAKA.....	3
2.1 Tinjauan Pustaka.....	3
2.1.1 Kafein.....	3
2.1.2 Minyak Kemiri.....	4
2.1.3 Sediaan Gel.....	4
2.1.4 Monografi Bahan Pembuat Gel.....	6
2.1.4.1 Propilen glikol.....	6
2.1.4.2 Propil paraben.....	7
2.1.4.3 Metil Paraben.....	7
2.1.4.4 HPMC.....	8
2.1.4.5 Karbopol.....	9
2.1.4.6 Trietanolamin.....	10
2.1.4.7 Aquades.....	11

2.1.5	<i>Penetration Enhancer</i>	11
2.2	Landasan Teori.....	12
2.3	Hipotesis.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....		13
3.1	Bahan dan Alat.....	13
3.1.1	Bahan.....	13
3.1.2	Alat.....	13
3.2	Cara Penelitian.....	12
3.2.1	Pembuatan gel hidroalkoholik.....	12
3.2.2	Uji sifat fisik sediaan gel.....	14
3.2.2.1	Organoleptis.....	14
3.2.2.2	Homogenitas.....	15
3.2.2.3	pH.....	15
3.2.2.4	Daya Lekat.....	15
3.2.2.5	Viskositas.....	15
3.2.2.6	Daya Sebar.....	15
3.2.3	Uji penetrasi gel kafein.....	16
3.3	Analisis Hasil.....	17
3.4	Skema Penelitian.....	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		19
4.1	Hasil dan Pembahasan.....	19
4.1.1	Formulasi Gel Hidroalkoholik.....	19
4.1.2	Evaluasi Sifat Fisik Gel Hidroalkoholik Kafein.....	19
4.1.2.1	Hasil uji organoleptis.....	19
4.1.2.2	Hasil uji homogenitas.....	20
4.1.2.3	Hasil uji viskositas.....	21
4.1.2.4	Hasil uji pH	22
4.1.2.5	Hasil uji daya sebar.....	23
4.1.2.6	Hasil uji daya lekat.....	24
4.1.2.7	Hasil uji penetrasi.....	25

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
5.1 Kesimpulan.....	29
5.2 Saran.....	29
Daftar Pustaka.....	30
Lampiran.....	33



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Struktur kafein.....	4
Gambar 2.2	Struktur propilen glikol.....	6
Gambar 2.3	Struktur propil paraben.....	7
Gambar 2.4	Struktur metil paraben.....	8
Gambar 2.5	Struktur HPMC.....	9
Gambar 2.6	Struktur karbopol.....	10
Gambar 2.7	Struktur trietanolamin.....	10
Gambar 4.1	Grafik hasil uji penetrasi kafein per luas area	25
Gambar 4.2	Grafik fluks penetrasi berdasarkan waktu.....	27



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Formulasi sediaan gel hidroalkoholik dengan variasi minyak kemiri.....	14
Tabel 3.2	Skema penelitian.....	18
Tabel 4.1	Data hasil uji organoleptik gel hidroalkoholik kafein.....	20
Tabel 4.2	Hasil uji homogenitas gel hidroalkoholik kafein.....	21
Tabel 4.3	Hasil uji viskositas gel hidroalkoholik.....	23
Tabel 4.4	Hasil uji pH hidroalkoholik kafein.....	23
Tabel 4.5	Hasil Uji Daya Sebar.....	23
Tabel 4.6	Hasil uji daya lekat	24



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Rapor tabel standar.....	33
Lampiran 2	Rapor tabel sampel.....	34
Lampiran 3	Data penetrasi formula 1	35
Lampiran 4	Data penetrasi formula 2.	36
Lampiran 5	Data penetrasi formula 3.	37
Lampiran 6	Data penetrasi formula 4.	38
Lampiran 7	Grafik kadar gel hidroalkoholik kafein.....	39
Lampiran 8	Grafik kadar gel hidroalkoholik kafein formula 1.....	39
Lampiran 9	Grafik kadar gel hidroalkoholik kafein formula 2.....	39
Lampiran 10	Grafik kadar gel hidroalkoholik kafein formula 3.....	39
Lampiran 11	Grafik kadar gel hidroalkoholik kafein formula 4.....	39
Lampiran 12	Grafik jumlah kafein kumulatif terpenetrasi per luas area...	39
Lampiran 13	Grafik fluks penetrasi kafein.....	40

