

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I TINJAUAN PUSTAKA	4
1.1. Tanaman Nanas	4
1.1.1. Klasifikasi Nanas	4
1.1.2. Uraian Tumbuhan	4
1.1.3. Khasiat	5
1.1.4. Komposisi	6
1.2. Kulit	6
1.2.1. Fungsi Kulit	6
1.2.2. Anatomi Fisiologis Kulit	8
1.3. Krim	10
1.3.1. Faktor-faktor yang mempengaruhi sediaan krim	11
1.3.2. Komposisi krim	12
1.3.3. Surfaktan	14
1.3.4. Pembuatan krim	16
1.4. Data preformulasi	16
1.4.1. Data preformulasi krim	16
1.5. Pioderma	20
1.5.1. Faktor penyebab pioderma	20
1.5.2. Klasifikasi pioderma	21
1.5.3. Bentuk pioderma	21
1.6. Klasifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	24
II METODOLOGI PENELITIAN	26
III BAHAN DAN ALAT	28
IV PROSEDUR PENELITIAN	29
4.1. Pengumpulan Bahan dan Determinasi Tanaman	29
4.2. Persiapan Bahan	29
4.3. Pemeriksaan karakteristik Mutu serbuk ekstrak	29
4.3.1. Penetapan kadar abu total	29
4.3.2. Parameter kadar abu tidak larut asam	30
4.3.3. Kadar sari larut air	30

4.3.4. Kadar sari larut etanol.....	31
4.4. Penapisan fitokimia.....	31
4.4.1. Senyawa polifenolat.....	31
4.4.2. Flavonoid.....	31
4.4.3. Tanin.....	32
4.4.4. Kuinon.....	32
4.4.5. Triterpenoid dan Steroid.....	32
4.4.6. Saponin.....	32
4.4.7. Alkaloid.....	33
4.5. Prosedur Penentuan Aktivitas Antibakteri.....	33
4.6. Formulasi Krim Serbuk Ekstrak Buah Nanas.....	34
4.6.1. Metode pembuatan krim.....	34
4.7. Evaluasi Sediaan.....	35
4.7.1. Pengujian organoleptik.....	35
4.7.2. Homogenitas.....	35
4.7.3. Pengukuran pH sediaan.....	35
4.7.4. Pengukuran viskositas sediaan.....	35
4.7.5. Uji aktivitas antibakteri sediaan krim.....	36
4.7.6. Uji sentrifugasi.....	36
4.7.7. Uji freeze thaw.....	36
4.7.8. Uji tipe krim.....	36
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
6.1. Kesimpulan.....	48
6.2. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Surat determinasi.....	51
2 Surat identifikasi bakteri.....	52
3 Buah nanas.....	54
4 Hasil perhitungan rendemen serbuk ekstrak buah nanas.....	55
5 Hasil perhitungan parameter standar serbuk ekstrak buah nanas	56
6 Hasil uji sentrifugasi.....	58
7 Hasil uji organoleptik.....	59
8 Hasil uji homogenitas.....	60
9 Sediaan krim antibakteri serbuk ekstrak buah nanas.....	61
10 Diameter hambat serbuk ekstrak buah nanas pada bakteri.....	62
11 Kontrol negatif nutrient agar dan <i>Staphylococcus aureus</i>	63
12 Diameter hambat krim serbuk ekstrak buah nanas.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
IV.1 Formulasi sediaan krim antibakteri.....	34
V.1 Hasil penapisan fitokimia.....	40
V.2 Hasil penetapan parameter standar serbuk ekstrak nanas.....	41
V.3 Hasil pengamatan diameter hambat serbuk ekstrak nanas.....	42
V.4 Formulasi basis krim.....	43
V.5 Hasil pengamatan orientasi basis.....	44
V.6 Formula krim antibakteri.....	44
V.7 Hasil karakteristik sediaan.....	45
V.8 Hasil uji <i>freeze thaw</i>	46
V.9 Hasil pengamatan diameter zona hambat sediaan krim.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
I.1 Anatomi kulit manusia.....	8
L.3.1 Buah nanas.....	54
L.6.1 Hasil uji sentrifugasi sediaan.....	58
L.7.1 Hasil uji organoleptik sediaan.....	59
L.8.1 Hasil uji homogenitas sediaan.....	60
L.9.1 Sediaan krim antibakteri serbuk ekstrak buah nanas.....	61
L.10.1 Diameter hambat serbuk ekstrak buah nanas 0,5%.....	62
L.10.2 Diameter hambat serbuk ekstrak buah nanas 2%.....	62
L.10.3 Diameter hambat serbuk ekstrak buah nanas 4%	62
L.11.1 Kontrol negatif nutrient agar dan <i>Staphylococcus aureus</i>	63
L.12.1 Diameter hambat krim serbuk ekstrak buah nanas.....	64
L.12.2 Diameter hambat krim serbuk ekstrak buah nanas.....	64
L.12.3 Diameter hambat krim serbuk ekstrak buah nanas.....	64