

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
PENDAHULUAN	1
 BAB	
I. TINJAUAN PUSTAKA.	4
1.1. Kulit	4
1.1.1. Fungsi kulit.....	4
1.1.2. Struktur kulit	7
1.2. Penuaan kulit	9
1.2.1. Proses penuaan dini kulit	9
1.2.2. Radikal bebas sebagai faktor penuaan kulit	10
1.3. Antioksidan	12
1.3.1. Sumber antioksidan	13
1.3.2. Mekanisme kerja antioksidan.....	14
1.3.3. Antioksidan herbal	14
1.3.4. Uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH	14
1.4. Manggis (<i>Garcinia mangostana L.</i>)	15
1.4.1. Taksonomi manggis	16
1.4.2. Nama daerah	16
1.4.3. Budidaya manggis	17
1.4.4. Morfologi manggis	17
1.4.5. Kulit buah manggis	17
1.4.6. Kandungan kimia kulit buah manggis	18
1.4.7. Kajian farmakologi kulit buah manggis	19
1.5. Ekstraksi dan fraksinasi	19
1.6. Definisi mikroemulsi dan mikroemulsi gel	22
1.6.1. Tipe mikroemulsi	23
1.7. Pertimbangan formula	24
1.8. Preformulasi	26
1.8.1. <i>Virgin coconut oil</i> /Minyak kelapa murni	26
1.8.2. Tween 80 (polysorbate 80)	26
1.8.3. Gliserin	27
1.8.4. Propilenglikol	28
1.8.5. Hydroxy propyl methyl cellulose (HPMC)	28

1.8.6. Karbomer.....	28
1.8.7. Metil paraben	29
1.8.8. Propil paraben	30
1.8.9. Tokoferol	30
1.8.10. Aquadestilata.....	31
1.9. Hipotesis	31
II. METODOLOGI PENELITIAN	32
III. BAHAN DAN ALAT.....	35
3.1 Bahan.....	35
3.2 Alat.....	35
IV. PROSEDUR KERJA	36
4.1. Pengumpulan dan Determinasi Manggis	36
4.2. Persiapan Simplisia	36
4.3. Penetapan Parameter Standar	36
4.3.1. Penetapan kadar abu total	36
4.3.2. Penetapan kadar abu tidak larut asam	37
4.3.3. Penetapan kadar abu larut air	37
4.3.4. Penetapan kadar air pada simplisia	38
4.4. Penapisan Fitokimia Simplisia dan Ekstrak Kulit Manggis	39
4.4.1. Senyawa alkaloid	39
4.4.2. Pemeriksaan flavonoid	39
4.4.3. Pemeriksaan polifenolat	39
4.4.4. Pemeriksaan kuinon	40
4.4.5. Pemeriksaan saponin.....	40
4.4.6. Pemeriksaan steriod dan triterpenoid	40
4.4.7. Pemeriksaan tanin	41
4.4.8. Pemeriksaan monoterpen dan sesquiterpen	41
4.5. Ekstraksi	41
4.6. Fraksinasi Ekstrak Kulit Manggis.....	42
4.7. Uji Aktivitas Antioksidan dari Fraksi Etil Asetat Kulit Buah Manggis	42
4.7.1. Penyiapan larutan sampel.....	42
4.7.2. Pembuatan larutan pembanding (Vitamin C).....	42
4.7.3. Pembuatan larutan DPPH.....	43
4.7.4. Penetapan panjang gelombang (λ) maksimum dan absorbansi blanko DPPH.....	43
4.7.5. Pengukuran absorbansi persen inhibisi senyawa uji	43
4.7.6. Penetapan IC ₅₀	44
4.8. Orientasi Basis Mikroemulsi Gel	44
4.9. Pembuatan Sediaan Mikroemulsi Gel Fraksi Etil Asetat Kulit Buah Manggis.....	45
4.10. Evaluasi Sediaan Mikroemulsi	46
4.10.1. Evaluasi organoleptik.....	46

4.10.2. Uji senrifugasi	47
4.10.3. Uji freeze thaw	47
4.10.4. Pengukuran pH	47
4.10.5. Uji viskositas dan sifat aliran	48
4.10.6. Uji stabilitas dipercepat.....	48
4.11. Uji Aktivitas Antioksidan dari Sediaan Mikroemulsi Gel	48
4.11.1. Penyiapan larutan sampel dan Pembanding.....	48
4.11.2. Pembuatan larutan DPPH.....	48
4.11.3. Penetapan panjang gelombang (λ) maksimum dan absorbansi blanko DPPH	49
4.11.4. Pengukuran absorbansi % inhibisi senyawa uji	49
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	50
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	71
6.1. Kesimpulan	71
6.2. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	76