

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>ABSTRAK</b>	
<b>ABSTRACT</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1

### BAB

<b>I. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
1.1 Tanaman Pepaya.....	4
1.1.1 Klasifikasi Tanaman Pepaya.....	4
1.1.2 Morfologi Tanaman Pepaya.....	5
1.1.3 Nama Daerah Tanaman Pepaya.....	5
1.1.4 Kandungan Nutrisi Dan Khasiat.....	6
1.1.5 Kandungan Kimia.....	7
1.2 Papain.....	7
1.3 Enzim.....	9
1.3.1 Struktur Enzim.....	9
1.3.2 Enzim Proteolitik.....	10
1.4 Kulit.....	11
1.4.1 Anatomi Fisiologi Kulit.....	11
1.4.2 Fungsi Kulit.....	12
1.5 Luka.....	14
1.6 Sediaan Hidrogel.....	16
1.6.1 Gel.....	16
1.6.2 Hidrogel.....	16
1.6.3 Keuntungan Sediaan Hidrogel.....	17
1.6.4 Kekurangan Sediaan Hidrogel.....	18
1.7 Polimer.....	18
1.8 Formulasi Hidrogel.....	20
1.9 Preformulasi Hidrogel.....	21
1.10 <i>Freeze-Thaw</i> (Beku-Leleh).....	25
1.11 Hipotesis.....	26

<b>II</b>	<b>METODELOGI PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
<b>III</b>	<b>BAHAN DAN ALAT.....</b>	<b>29</b>
<b>IV</b>	<b>PROSEDUR.....</b>	<b>30</b>
4.1	Pengumpulan Bahan Dan Determinasi Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	30
4.2	Pembuatan Serbuk Getah Pepaya Muda Dari Penyadapan Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	30
4.2.1	Penyadapan Getah Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	30
4.2.2	Pembuatan Larutan Pengaktif.....	31
4.2.3	Pembuatan Emulsi Getah Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	31
4.2.4	Pengolahan Emulsi Getah Hasil Penyadapan Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.) Menjadi Serbuk Getah Pepaya Muda.....	31
4.3	Pemeriksaan Serbuk Getah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	31
4.3.1	Pemeriksaan Organoleptik.....	31
4.3.2	Uji Identifikasi Terhadap Serbuk Enzim Papain.....	32
4.3.3	Pengukuran Kelenyahan Serbuk Getah Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	32
4.4	Orientasi Formula Basis Hidrogel.....	32
4.5	Formulasi Hidrogel Serbuk Getah Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	33
4.6	Evaluasi Sediaan Hidrogel.....	34
4.6.1	Pengamatan Organoleptik.....	34
4.6.2	Pengukuran Fraksi Gel.....	35
4.6.3	Pengukuran Rasio <i>Swelling</i> Hidrogel.....	35
4.6.4	Pengujian Tegangan Tarik ( <i>Tensile Strength</i> ).....	36
<b>V</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>38</b>
5.1	Pengumpulan Bahan Dan Determinasi Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	38
5.2	Pembuatan Serbuk Getah Pepaya Muda Dari Penyadapan Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	38
5.3	Pemeriksaan Serbuk Getah Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	39
5.4	Uji Identifikasi Terhadap Serbuk Getah Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	40
5.5	Orientasi Formula Basis Hidrogel.....	41
5.6	Evaluasi Basis Hidrogel.....	45
5.7	Formulasi Sediaan Hidrogel Serbuk Getah	

Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	46
5.8 Evaluasi Sediaan Hidrogel Serbuk Getah Buah Pepaya Muda ( <i>Carica papaya</i> L.).....	48
5.8.1 Pengamatan Organoleptik.....	48
5.8.2 Pengukuran Fraksi Gel.....	49
5.8.3 Pengukuran Rasio <i>Swelling</i> Hidrogel.....	52
5.8.4 Pengujian Tegangan Tarik ( <i>Tensile Strength</i> ).....	55
<b>VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>57</b>
6.1 Kesimpulan.....	57
6.2 Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>62</b>

