

**OPTIMASI FORMULA SEDIAAN KRIM  
EKSTRAK STROBERI (*Fragaria x ananassa*)**

**TUGAS AKHIR**

**Untuk Memenuhi Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Farmasi**



Oleh :

**Nabila Ayu Safitri**

**NIM : 0910753043**

**PROGRAM STUDI FARMASI  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA  
MALANG**

**2013**

## DAFTAR ISI

	Halaman
Judul .....	i
Lembar Pengesahan .....	ii
Kata Pengantar .....	iii
Abstrak .....	v
Abstract .....	vi
Daftar Isi .....	vii
Daftar Gambar .....	x
Daftar Tabel .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Penuaan Pada Kulit .....	5
2.1.1 Kulit Sebagai Organ .....	5
2.1.2 Penuaan Pada Kulit .....	5
2.1.3. Antioksidan dan Kulit .....	7
2.2 Stroberi .....	8
2.2.1 Sistematika Tanaman Stroberi ( <i>Fragaria x ananassa</i> )	8
2.2.2 Morfologi Tanaman .....	9
2.2.3 Kandungan Kimia .....	10
2.2.4 Khasiat dan Penggunaan .....	10
2.3 Antosianin .....	11
2.4 Emulsi .....	12
2.4.1 Krim .....	14
2.4.2 Emulgator .....	16
2.4.3 Sistem untuk Seleksi Emulgator .....	22



2.5 Ekstraksi .....	24
2.6 Komponen Formula Sediaan Krim .....	27
 <b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
3.1 Kerangka Konsep Penelitian .....	35
3.2 Hipotesis Penelitian .....	36
 <b>BAB IV METODE PENELITIAN</b>	
4.1 Rancangan Penelitian .....	37
4.2 Waktu dan Tempat .....	37
4.3 Alat dan Bahan .....	37
4.3.1 Alat .....	37
4.3.2 Bahan .....	37
4.4 Prosedur Kerja .....	38
4.4.1 Pembuatan Ekstrak Stroberi .....	38
4.4.2 Formula Sediaan Krim Ekstrak Stroberi .....	39
4.4.3 Penentuan Jumlah Emulgator .....	41
4.4.4 Cara Pembuatan .....	43
4.4.5 Evaluasi Akhir Sediaan .....	44
4.4.5.1 Uji Stabilitas Fisik .....	44
4.4.5.2.1 Organoleptis .....	44
4.4.5.2.2 Homogenitas Fisik .....	44
4.4.5.2 Uji pH .....	45
4.4.5.3 Uji Daya Sebar .....	46
4.4.5.4 Uji Daya Lekat .....	46
4.4.5.5 Uji Stabilitas Dipercepat .....	46
4.5. Spesifikasi Krim .....	47
 <b>BAB V HASIL PENELITIAN DAN ANALISA DATA</b>	
5.1 Data Hasil Penelitian .....	48
5.1.1 Ekstraksi .....	48
5.1.2 Uji Fitokimia Ekstrak Stroberi ( <i>Fragaria x ananassa</i> ) .....	49
5.1.3 Pembuatan Krim .....	51
5.1.4 Evaluasi Sediaan .....	52

5.1.4.1 Uji Organoleptis .....	52
5.1.4.2 Uji Homogenitas Fisik .....	52
5.1.4.3 Uji pH .....	53
5.1.4.4 Uji Daya Sebar .....	54
5.1.4.5 Uji Daya Lekat .....	56
5.1.4.6 Uji Stabilitas .....	56
5.1.4.6.1 Perlakuan Pada Suhu 25°C .....	57
5.1.4.6.2 Perlakuan Pada Suhu 40°C .....	58
5.2 Analisa Data .....	60
5.2.1 Uji <i>Independent t-test</i> Uji pH .....	60
5.2.2 Uji <i>Independent t-test</i> Daya Sebar .....	62
<b>BAB VI PEMBAHASAN</b>	
6.1 Pembahasan Hasil Penelitian .....	64
6.2 Implikasi Terhadap Bidang Farmasi .....	70
6.3 Keterbatasan Penelitian .....	70
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
7.1 Kesimpulan .....	72
7.2 Saran .....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	74



**DAFTAR GAMBAR**

Halaman

Gambar 2.1 Tanaman Stroberi ( <i>Fragaria x ananassa</i> ) .....	10
Gambar 2.2 Gambaran Proses yang Terjadi Pada Emulsi m/a yang Tidak Stabil .....	13
Gambar 2.3 Contoh Emulgator .....	18
Gambar 5.1 Larutan Ekstrak Stroberi .....	49
Gambar 5.2 Ekstrak Stroberi ( <i>Fragaria x ananassa</i> ) .....	49
Gambar 5.3 Hasil Positif Ekstrak Stroberi Mengandung Antosianin .....	50
Gambar 5.4 Spektrum UV Hasil Spektrofotometer UV-Vis .....	50
Gambar 5.5 Sediaan Krim Ekstrak Stroberi Formula A .....	51
Gambar 5.6 Sediaan Krim Ekstrak Stroberi Formula B .....	51
Gambar 5.7 Uji Homogenitas Sediaan Krim.....	53
Gambar 5.8 Uji Homogenitas Sediaan Krim Menggunakan Mikroskop Perbesaran 40x .....	53
Gambar 5.9 Nilai pH Sediaan Krim .....	54
Gambar 5.10 Nilai Daya Sebar Sediaan Krim .....	55
Gambar 5.11 Hasil Uji Daya Sebar Sediaan Krim .....	56
Gambar 5.12 Uji Homogenitas Formula A Pada Uji Stabilitas Suhu.....	57
Gambar 5.13 Nilai pH Sediaan Krim Setelah Uji Stabilitas Suhu 25°C .....	58
Gambar 5.14 Uji Homogenitas Formula B Pada Uji Stabilitas Suhu.....	59
Gambar 5.15 Nilai pH Sediaan Krim Setelah Uji Stabilitas Suhu 40°C .....	60

**DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 2.1 Surfaktan dan Nilai HLB .....	22
Tabel 4.1 Formula Sediaan Krim Ekstrak Stroberi .....	40
Tabel 4.2 HLB Butuh Sediaan Krim Ekstrak Stroberi .....	41
Tabel 4.3 Spesifikasi Krim Sediaan Ekstrak Stroberi .....	47
Tabel 5.1 Uji Organoleptis Sediaan Krim .....	52
Tabel 5.2 Hasil Uji pH Sediaan Krim .....	54
Tabel 5.3 Hasil Uji Daya Sebar Sediaan Krim .....	55
Tabel 5.4 Hasil Uji Daya Lekat Sediaan Krim .....	56
Tabel 5.5 Uji pH Krim Setelah Uji Stabilitas Suhu 25°C .....	57
Tabel 5.6 Uji pH Krim Setelah Uji Stabilitas Suhu 40°C .....	59
Tabel 5.7 Uji Normalitas Nilai pH .....	61
Tabel 5.8 Uji <i>Independent t-test</i> Nilai pH .....	61
Tabel 5.9 Uji Normalitas Data Uji Daya Sebar .....	62
Tabel 5.10 Uji <i>Independent t-test</i> Daya Sebar .....	63