**DAFTAR ISI**

**Halaman**

**SURAT PERNYATAAN i**

**ABSTRAK ii**

**KATA PENGANTAR iii**

**DAFTAR ISI v**

**DAFTAR TABEL x**

**DAFTAR LAMPIRAN xi**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

* 1. Latar Belakang 1
	2. Rumusan Masalah 3
	3. Hipotesa 3
	4. Tujuan Penelitian 3
	5. Manfaat Penelitian 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5**

* 1. Tinjauan Umum Pisang 5
1. Jenis-Jenis Pisang .. 5
	1. Tanaman Pisang Kepok 7
		1. Morfologi tanaman 7
		2. Sistematika pisang kepok 9
		3. Kandungan kimia 10
		4. Khasiat dan kegunaan 10
	2. Kandungan Senyawa Kimia Tanaman 10
		1. Saponin 10
		2. Flavonoid 11
		3. Tanin 12
		4. Alkaloid 13
		5. Glikosida 14
		6. Steroid/triterpenoid 14
	3. Simplisia 15

 2.6 Ekstraksi dan Ekstrak 16

 2.7 Ikan Gabus 18

 2.7.1 Klasifikasi ikan gabus 19

 2.7.2 Kandungan gizi ikan gabus 19

 2.7.3 Manfaat ikan gabus 20

 2.7.4 Tepung ikan gabus 21

2.8 Bentuk Sediaan Topikal 22

2.9 Gel 23

* + 1. Definisi gel 23
		2. Gelling agent 23
		3. Keuntungan sediaan gel 24
		4. Kerugiaan sediaan gel 24
		5. Kegunaan sediaan gel 24
	1. Stabilitas 25

**BAB III METODE PENELITIAN 26**

* 1. Desain Penelitian 26
	2. Lokasi dan Waktu Penelitian 26
	3. Sampel 26
		1. Identifikasi sampel 26
		2. Pengambilan sampel 26
		3. Determinasi sampel 26
		4. Pengelolaan sampel 27
	4. Alat dan Bahan 27
		1. Bahan penelitian 27
		2. Alat penelitian 27
	5. Pembuatan Larutan Pereaksi 28
		1. Larutan pereaksi bouchardat 28
		2. Larutan pereaksi mayer 28
		3. Larutan pereaksi dragendorf 28
		4. Larutan pereaksi molish 28
		5. Larutan pereaksi liberman bouhard 28
		6. Larutan asam klorida 2N 28
		7. Larutan asam sulfat 2N 29
		8. Larutan pereaksi asam nitrat 0,5N 29
		9. Larutan pereaksi timbal (II) asetat 0,4N 29
		10. Larutan pereaksi (III) klorida 1% 29
		11. Larutan pereaksi kloralhidrat 70% 29
		12. Larutan natrium hidroksida 2N 29
	6. Pemeriksaan Karakteristik Simplisia 29
		1. Pemeriksaan makroskopik 30
		2. Pemeriksaan mikroskopik 30
		3. Penetapan kadar air 30
		4. Penetapan kadar sari larut dalam air 31
		5. Penetapan kadar sari larut dalam etanol 31
		6. Penetapan kadar abu total 31
		7. Penetapan kadar abu tidak larut dalam asam 32
	7. Skrining Fitokimia 32
		1. Pemeriksaan alkaloid 32
		2. Pemeriksaan flavonoid 33
		3. Pemeriksaan tannin 33
		4. Pemeriksaan glikosida 33
		5. Pemeriksaan saponin 34
		6. Pemeriksaan steroid/triterpenoid 34
	8. Pembuatan Ekstrak Kelopak Jantung Pisang Kepok 34
	9. Pembuatan Tepung Ikan Gabus 35
	10. Pembuatan Sediaan Gel 36
		1. Formula dasar gel 36
		2. Pembuatan dasar gel 36
		3. Formula sediaan gel 36
		4. Pembuatan sediaan gel 37
	11. Evaluasi Sediaan 37
		1. Uji organoleptis 37
		2. Uji homogenitas 37
		3. Uji pH sediaan 38
		4. Uji daya sebar 38
		5. Uji viskositas 38
		6. Uji hedonik 39

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 41**

* 1. Hasil Identifikasi Sampel 41
	2. Hasil Makroskopik 41

4.3 Hasil Mikroskopik 41

* 1. Hasil Karakterisasi 42
	2. Hasil Skrining Fitokimia 43
	3. Hasil Evaluasi Sediaan 44

4.6.1 Hasil pengujian homogenitas 44

4.6.2 Hasil pengamatan pH sediaan 45

4.6.3 Hasil stabilitas sediaan 47

4.6.4 Hasil organoleptis sediaan 48

4.6.5 Hasil viskositas 49

4.6.6 Hasil uji daya sebar 50

4.6.7 Hasil uji hedonik 51

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**  **54**

5.1 Kesimpulan 54

5.2 Saran 54

**DAFTAR PUSTAKA 55**

**DAFTAR TABEL**

**Halaman**

**Tabel 4.1** Data hasil karakterisasi 42

**Tabel 4.2** Data skrining fitokimia 43

**Tabel 4.3** Data pengamatan homogenitas 45

**Tabel 4.4** Data pengukuran pH 46

**Tabel 4.5** Data hasil pengamatan stabilitas sediaan 47

**Tabel 4.6** Hasil pengamatan organoleptis 48

**Tabel 4.7** Hasil pengamatan pengukuran viskositas 49

**Tabel 4.8** Hasil pengujian daya sebar 51

**Tabel 4.9** Hasil uji hedonik sukarelawan………………………………….. . 52

**DAFTAR LAMPIRAN**

**Halaman**

**Lampiran 1.** Hasil identifikasi tumbuhan 59

**Lampiran 2.** Kelopak jantung pisang kepok 60

**Lampiran 3.** Maserasi 61

**Lampiran 4.** Ikan gabus dan tepung ikan gabus 62

**Lampiran 5.** Skrining fitokimia 63

**Lampiran 6.** Hasil karakterisasi 64

**Lampiran 7.** Hasil pemeriksaan mikroskopik 65

**Lampiran 8.** Sediaan gel 66

**Lampiran 9.** Evaluasi sediaan 67

**Lampiran 10.** Uji hedonik 68

**Lampiran 11.** Lembar uji hedonik 69

**Lampiran 12.** Perhitungan kadar karakterisasi simplisia 71

**Lampiran 13.** Hasil frequency hedonik sukarelawan 76

**Lampiran 14.** Bagan alir penelitian 79

**Lampiran 15.** Bagan alir pembuatan simplisia 80

**Lampiran 16.** Bagan alir pembuatan tepung ikan gabus 81

**Lampiran 17.** Bagan alir pembuatan ekstrak 82