

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	x
SUMMARY .....	xii
KATA PENGANTAR.....	ix
UCAPAN TERIMA KASIH .....	x
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
<b>I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 LatarBelakang .....	1
1.2 RumusanMasalah .....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat .....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Rumput Laut.....	4
2.2 Rumput Laut ( <i>Sargassum</i> sp.).....	5
2.2.1 Klasifikasi dan Morfologi .....	5
2.2.2 Kandungan Rumput Laut Coklat .....	7
2.3 Pigmen Fukosantin.....	8
2.4 Zat Warna .....	9
2.4.1 Pewarna Alami .....	10
2.4.2 Pewarna Sintesis.....	11
2.5 Kosmetika.....	11
2.6 Lipstik.....	12
2.7 Sediaan Lipstik.....	14
2.7.1 Beeswax .....	14
2.7.2 Lanolin .....	15
2.7.3 Vaseline .....	15

2.7.4 Setil Alkohol.....	16
2.7.5 Minyak Jarak.....	16
2.7.6 Carnauba wax.....	16
2.7.7 Propilen Glikol.....	16
2.7.8 <i>Butyl Hydroxyl Toluen</i> (BHT).....	17
2.7.9 Nipagin.....	17
2.7.10 Fragnance (Bahan Pewangi).....	17
2.7.11 Pewarna.....	18
2.8 Syarat Mutu Lipstik.....	18
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	19
1.1 KerangkaKonseptual Penelitian.....	19
1.2 Hipotesis Penelitian.....	22
IV METODOLOGI.....	23
4.1 Waktu dan Tempat.....	23
4.2 MateriPenelitian.....	23
4.2.1 Bahan Penelitian	
4.2.2 Alat Penelitian.....	23
4.3 MetodePenelitian.....	24
4.3.1 RancanganPenelitian.....	24
4.3.2 Variabel Penelitian.....	25
4.4 Prosedur Penelitian.....	25
4.4.1 Preparasi Rumput Laut <i>Sargassum</i> sp. ....	25
4.4.2 Ekstraksi Rumput Laut <i>Sargassum</i> sp. ....	25
4.4.3 Purifikasi Rumput Laut <i>Sargassum</i> sp. ....	26
4.4.4 Analisis Kualitatif Fukosantin Menggunakan KLT.....	26
4.4.5 Analisis Kuantitatif Fukosantin Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis.....	27
4.4.6 Pembuatan Sediaan Lipstik.....	28
4.5 Pengujian Lipstik.....	29
4.5.1 Uji Iritasi.....	29
4.5.2 Uji Suhu Lebur.....	30
4.5.3 Uji Daya Oles.....	30
4.5.4 Uji Homogenitas.....	30
4.5.5 Uji pH.....	31
4.5.6 Uji Hedonik.....	31
4.5.7 Uji Antioksidan.....	31
4.6 Parameter Pengamatan.....	34
4.6.1 Parameter Utama.....	34
4.6.2 Parameter Pendukung.....	35
4.7 Analisis Data.....	35

V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
5.1 Hasil .....	38
5.1.1 Ekstraksi Fukosantin <i>Sargassum</i> sp. ....	38
5.1.2 Analisis Kualitatif Fukosantin Menggunakan KLT (Kromatografi Lapis Tipis) .....	39
5.1.3 Analisis Kuantitatif Fukosantin Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis .....	39
5.1.4 Uji Iritasi .....	40
5.1.5 Uji Suhu Lebur .....	41
5.1.6 Uji Daya Oles .....	41
5.1.7 Uji Homogenitas .....	42
5.1.8 Uji pH.....	44
5.1.9 Uji Hedonik .....	45
5.1.10 Uji Antioksidan .....	46
5.2 Pembahasan.....	47
5.2.1 Rendemen Ekstrak Fukosantin <i>Sargassum</i> sp. ....	47
5.2.2 Analisis Pigmen Fukosantin <i>Sargassum</i> sp .....	47
5.2.3 Uji Iritasi .....	49
5.2.4 Uji Suhu Lebur .....	49
5.2.5 Uji Daya Oles .....	50
5.2.6 Uji Homogenitas .....	51
5.2.7 Uji pH.....	51
5.2.8 Uji Hedonik .....	52
5.2.9 Uji Antioksidan .....	53
VI SIMPULAN DAN SARAN .....	55
6.1 Simpulan .....	55
6.2 Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA .....	56
LAMPIRAN.....	62