

**FORMULASI SEDIAAN LIPSTIK EKSTRAK ETANOL BIJI
COKLAT (*Theobroma cacao* L.) DALAM BENTUK CREAMY**



IKA LESTARI

2443010187

**PROGRAM STUDI S1
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2014**

**FORMULASI SEDIAAN LIPSTIK EKSTRAK ETANOL BIJI
COKLAT (*Theobroma cacao* L.) DALAM BENTUK CREAMY**

SKRIPSI

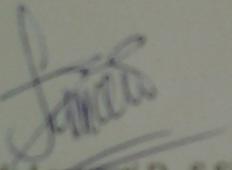
Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
Memperoleh gelar Sarjana Farmasi Program Studi Strata 1
di Fakultas Farmasi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

OLEH:

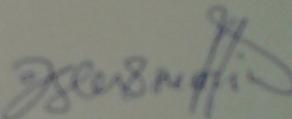
IKA LESTARI

2443010187

Pembimbing I.


Farida Lanawati D., S.Si., M.Sc.
NIK. 241.02.0544

Pembimbing II.


Sumi Wijaya, S.Si., Ph.D., Apt.
NIK. 241.03.0558

Mengetahui,
Ketua Pengudi



Lucia Hendriati SS., M.Sc., Apt.
NIK. 241.97.0282

LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui skripsi/karya ilmiah saya, dengan judul : **Formulasi Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat (*Theobroma Cacao L.*) Dalam Bentuk Creamy** untuk dipublikasikan atau ditampilkan di internet atau media lain yaitu Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Februari 2014



2443010187

LEMBAR PERNYATAAN KARYA ILMIAH NON PLAGIAT

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa hasil tugas akhir ini
adalah benar-benar
merupakan hasil karya saya sendiri.
Apabila di kemudian hari diketahui bahwa skripsi ini merupakan
hasil plagiarisme, maka
saya bersedia menerima sangsi berupa pembatalan kelulusan dan
atau pencabutan gelar yang
saya peroleh.

Surabaya, 20 Februari 2014



2443010187

FORMULASI SEDIAAN LIPSTIK EKSTRAK ETANOL BIJI COKLAT (*Theobroma cacao* L.) DALAM BENTUK CREAMY

IKA LESTARI

2443010187

ABSTRAK

Pewarna bibir (lipstik) merupakan salah satu bentuk kosmetik riasan (dekoratif). Penggunaan zat warna pada lipstik memiliki peranan yang penting. Pewarna lipstik dapat dibedakan menjadi pewarna sintetik dan alami. Pewarna sintetik yang digunakan di pasaran bukan untuk kosmetik, misalnya saja rhodamin B yang menyebabkan iritasi pada bibir dan jika digunakan terus menerus akan menyebabkan kanker hati karena rhodamin B bersifat karsinogenik. Biji coklat (*Theobroma cacao* L.) dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam sediaan lipstik. Biji coklat (*Theobroma cacao* L.) termasuk dalam famili Sterculiaceae. Antosianin merupakan pigmen pewarna alami yang terdapat pada biji coklat (*Theobroma cacao* L.). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ekstrak etanol biji coklat dapat digunakan sebagai pewarna dan bagaimana pengaruh penggunaan konsentrasi ekstrak etanol biji coklat pada sediaan lipstik creamy terhadap sifat mutu fisik, efektivitas, efikasi dan aseptabilitas sediaan. Penelitian ini menggunakan 3 konsentrasi ekstrak etanol biji coklat yaitu 12,14 dan 16%. Ekstrak biji coklat didapatkan dengan metode maserasi dengan pelarut etanol 96% dan asam sitrat 2%. Sediaan lipstick creamy yang dihasilkan akan di uji mutu fisik sediaan ini meliputi organoleptis, homogenitas, uji stabilitas pH dan viskositas. Uji efektivitas meliputi uji daya oles, uji daya sebar dan uji daya lekat . Uji keamanan digunakan uji iritasi dan uji aseptabilitas menggunakan hedonik tes. Dapat disimpulkan bahwa ekstrak etanol biji coklat dijadikan sebagai pewarna alternatif yang baik dan dapat diformulasikan sebagai sediaan lipstik bahan alam sesuai dengan parameter uji organoleptis, uji daya oles dan uji hedonik.. Hasil evaluasi menunjukkan sediaan lipstik memenuhi uji sifat mutu fisik, uji keamanan, uji aseptabilitas dan uji efektivitas sediaan. Penggunaan konsentrasi yang berbeda mempengaruhi hasil pengamatan evaluasi uji viskositas dan daya sebar. Dapat disimpulkan bahwa formula II dengan konsentrasi 14% merupakan formula yang paling baik di antara ke tiga formula sediaan lipstik creamy.

Kata kunci : antosianin, biji coklat, lipstik, *Theobroma cacao* .L, creamy

FORMULATION PREPARATIONS LIPSTICK OF CHOCOLATE SEEDS ETHANOL EXTRACT (*Theobroma cacao* L.) IN THE FORM CREAMY

**IKA LESTARI
2443010187**

ABSTRACT

Color of lips (lipstick) is one of the cosmetics (makeup for our lip). The uses of dyes in lipstick has an important role. Dyes of lipstick can be divided into synthetic and natural dyes. Synthetic dyes used in market not for cosmetics, such as rhodamine B which causes irritation to the lips and if used continuously will be cancer of liver because rhodamine B are carcinogenic. Cocoa beans (*Theobroma cacao* L.) can be used for a natural color of lipstick. Cocoa beans (*Theobroma cacao* L.) Sterculiaceae family, anthocyanins contained of natural color of pigments. The aim research was this formula the ethanol extract of cocoa beans in lipstick and how cocoa beans ethanol extract influenced the physical quality, effectiveness, efficacy and acceptability of creamy lipstick. Three concentrations of cocoa beans ethanol extract 12, 14 and 16 % was used in this research. Extract of cocoa beans obtained by maceration methode with 96 % ethanol and 2 % citric acid. The physical quality tested for the includes organoleptic, homogeneity, pH and stabilities of viscosity test. Effectiveness test includes the power of spread test, the power of dispersive test and the power of adhesion test. Safety testing and this test used for irritation test and acceptability test by using hedonic test. It can be concluded that the ethanol extract of the cocoa bean used as a good alternative dyes and it can be formulated as a natural ingredient lipstick based on the organoleptic test, and power hedonic topical test. The results of evaluation indicated the nature of quality test, physical test, safety test, acceptability test and effectiveness test. The influence of different concentrations in the result of research evaluation to the viscosity test and the power dispersive. It can be concluded that the formula II with a concentration of 14% is the best formula among the three creamy lipstick formula preparation.

Keywords: anthocyanin, cocoa seeds, lipstick, *Theobroma cacao*. L, creamy

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya, sehingga skripsi dengan judul **FORMULASI SEDIAAN LIPSTIK EKSTRAK ETANOL BIJI COKLAT (*Theobroma cacao* L.) DALAM BENTUK CREAMY** dapat terselesaikan. Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Farmasi di Fakultas Farmasi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu selama proses pembuatan naskah skripsi ini:

1. Allah SWT dan junjungan nabi Muhammad SAW yang selalu menyertai selama pengerjaan naskah skripsi ini.
2. Ayah, ibu dan mas Rasid yang telah memberikan dukungan secara materi, moral dan spiritual juga memberikan semangat agar skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
3. Farida Lanawati Darsono., S.Si., M.Sc. sebagai dosen pembimbing I dan Sumi Wijaya.,S.Si., Ph.D., Apt. sebagai dosen pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu dan tenaga dalam memberikan bimbingan, serta senantiasa memberikan saran, dukungan moral serta petunjuk yang sangat berguna hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Lucia Hendriati, SS., M.Sc., Apt. sebagai ketua penguji dan Dra. Hj. Liliek S. Hermanu, SS., MS. sebagai penguji II yang telah memberikan bimbingan, serta senantiasa memberikan saran, dukungan moral serta petunjuk yang sangat berguna hingga terselesaikannya skripsi ini.
5. Senny Yesery E. S.Si., M.Si., Apt. sebagai penasehat akademik yang telah membantu saya selama masa perkuliahan berlangsung.

6. Para Pemimpin Fakultas Farmasi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, yang telah menyediakan fasilitas dan pelayanan yang baik selama pengerjaan skripsi ini.
 7. Seluruh dosen Fakultas Farmasi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yang telah memberikan ilmu tentang kefarmasian.
 8. Bu Nina, Bu Tyas, Bu Mega dan seluruh laboran yang telah membantu dalam pengerjaan skripsi ini hingga selesai.
 9. Teman-teman Fakultas Farmasi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, khususnya Yulita Maya, Pingkan, Ria, Yogy, Laras, Suci, Sheila dan Ika Puspita yang telah menemani selama masa perkuliahan hingga penyelesaian skripsi ini serta Maria I., June, Widya, Novilia, Hany dan Widya.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Dengan keterbatasan pengalaman, pengetahuan maupun pustaka yang ditinjau, penulis menyadari kekurangan dalam penulisan naskah Skripsi ini. Akhir kata penulis sangat mengharapkan kritik dan saran agar naskah skripsi ini dapat lebih disempurnakan.

Surabaya, 20 Februari 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
 Bab	
1. Pendahuluan	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Perumusan masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian	7
1.4. Hipotesis	8
1.5. Manfaat Penelitian	8
2. Tinjauan Pustaka	9
2.1. Tinjauan tentang Coklat	9
2.2. Tinjauan tentang antosianin.....	11
2.3. Tinjauan penelitian terdahulu	12
2.4. Tinjauan tentang ekstrak	14
2.5. Tinjauan tentang standarisasi	17
2.6. Tinjauan tentang kosmetik	20
2.7. Tinjauan tentang lipstik	21
2.8. Tinjauan tentang bahan tambahan yang digunakan	23
2.9. Tinjauan tentang kromatografi lapis tipis	27
2.10.Tinjauan tentang panelis	29

	Halaman
3. Metodologi Penelitian	31
3.1. Jenis penelitian	31
3.2. Rancangan penelitian	31
3.3. Bahan	32
3.4. Alat penelitian	33
3.5. Tahapan Penelitian.....	33
3.6. Spesifikasi sediaan lipstik	43
3.7. Teknik analisis data	48
3.8. Skema kerja	52
4. Hasil dan Pembahasan	53
4.1. Hasil pemeriksaan simplisia kering biji coklat	53
4.2. Hasil pembuatan ekstrak etanol biji coklat	54
4.3. Hasil pemeriksaan ekstrak etanol biji coklat	54
4.4. Hasil Pemeriksaan Profil Zat Aktif Berkhasiat	55
4.5. Hasil uji mutu fisik	56
4.6. Hasil uji efektivitas	61
4.7. Hasil uji efikasi	65
4.8. Hasil uji aseptabilitas	67
4.9. Interpretasi Penemuan.....	70
5. Simpulan dan Saran	80
Daftar pustaka	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
A. Hasil Determinasi Simplisia Biji Coklat	86
B. Sertifikat Analisis <i>Olive oil</i>	87
C. Sertifikat Analisis <i>Adeps Lanae</i>	88
D. Hasil Pemeriksaan Standarisasi Non Spesifik Simplisia Kering Biji Coklat.....	89
E. Hasil Pemeriksaan Standarisasi Spesifik Simplisia Kering Biji Coklat	93
F. Hasil Pemeriksaan Standarisasi Non Spesifik Ekstrak Kental Biji Coklat	95
G. Hasil Pemeriksaan Standarisasi Spesifik Ekstrak Kental Biji Coklat	99
H. Sediaan Lipstik <i>Creamy</i> Ekstrak Kental Biji Coklat.....	101
I. Hasil Uji pH Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	102
J. Hasil Uji Homogenitas Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	105
K. Hasil Uji Viskositas Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	106
L. Hasil Uji Stabilitas Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	108
M. Hasil Uji Daya Oles Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	109
N. Hasil Uji Daya Sebar Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	111

Halaman

O. Hasil Uji Daya Lekat Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	115
P. Hasil Uji Iritasi Sediaan Lipstik Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	116
Q. Hasil Uji Hedonik Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	118
R. Hasil Uji pH Antar Bets Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	120
S. Hasil Uji Viskositas Antar Bets Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	123
T. Hasil Uji Daya Sebar Antar Bets Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat dalam Bentuk <i>Creamy</i>	125
U. Tabel T	129
V. Tabel F	130
W. Hasil Kuisioner Uji Daya Oles.....	131
X. Hasil Kuisioner Uji Iritasi	136
Y. Hasil Kuisioner Uji Hedonik	141

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1. Kondisi Penentuan Profil Zat Berkhasiat, Antosianin Secara KLT	40
3.2. Formula Sediaan Lipstik <i>Creamy</i>	41
3.3. Spesifikasi Sediaan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Coklat (<i>Theobroma cacao . L</i>)	43
3.4. Penilaian Pengamatan Homogenitas	44
3.5 Penilaian Pengamatan uji stabilitas sediaan Lipstik.....	45
3.6. Penilaian uji daya oles	45
3.7. Penilaian uji daya sebar	46
3.8. Penilaian uji daya lekat.....	46
3.9 Penilaian uji iritasi	47
4.0. Kriteria penilaian uji hedonik	48
4.1. Hasil pemeriksaan standarisasi simplisia kering biji coklat (<i>Theobroma cacao . L</i>)	53
4.2. Hasil pemeriksaan standarisasi ekstrak etanol biji coklat (<i>Theobroma cacao . L</i>)	55
4.3 Perhitungan Harga Rf	56
4.4. Hasil Pengamatan Organoleptis Sediaan Lipstik	57
4.5. Hasil Homogenitas Sediaan Lipstik.....	57
4.6. Hasil Penetapan Peringkat dan Analisa Statistik Uji Homogenitas Sediaan Lipstik.....	58
4.7. Hasil Pengamatan Stabilitas Sediaan Lipstik	58
4.8. Hasil Penetapan Peringkat dan Analisa Statistik Uji Stabilitas Sediaan Lipstik.....	59

	Halaman
4.9. Hasil Pengamatan pH Sediaan Lipstik.....	59
4.10. Hasil Pengamatan Viskositas Sediaan Lipstik.....	60
4.11. Hasil Pengamatan Daya Oles Sediaan Lipstik	61
4.12. Hasil Penetapan Peringkat dan Analisa Statistik	
Uji Daya Oles Sediaan Lipstik	62
4.13. Hasil Pengamatan Daya Sebar Sediaan Lipstik	63
4.14. Hasil Pengamatan Daya Sebar Sediaan Lipstik	63
4.15. Hasil Penetapan Peringkat dan Analisa Statistik	
Uji Daya Sebar Sediaan Lipstik.....	64
4.16. Hasil Pengamatan Daya Lekat Sediaan Lipstik	64
4.17. Hasil Penetapan Peringkat dan Analisa Statistik	
Uji Daya Lekat Sediaan Lipstik.....	65
4.18. Hasil Pengamatan Uji Iritasi Sediaan Lipstik	66
4.19. Hasil Penetapan Peringkat dan Analisa Statistik	
Uji Iritasi Sediaan Lipstik.....	66
4.20. Hasil Pengamatan Uji Hedonik Sediaan Lipstik	67
4.21. Hasil Penetapan Peringkat dan Analisa Statistik	
Uji Hedonik Sediaan Lipstik	68
4.22. Hasil Uji Pengamatan Sediaan Lipstik <i>Creamy</i>	
Ekstrak Etanol Biji Coklat.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Coklat (<i>Theobroma cacao</i>)	9
2.2. Struktur antosianin	11
4.1. Ekstrak kental biji coklat	54
4.2. Profil Noda KLT	56