

Formulasi Losio dengan Menggunakan Karaginan Murni Sebagai Pengental

Anis Very Rokhmaniatun, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920554364&lokasi=lokal>

Abstrak

Karaginan dapat digunakan sebagai pengental berdasarkan mekanisme pembentukan gel. Penelitian ini memanfaatkan karaginan murni domestik dalam formulasi losio. Karaginan dapat berfungsi sebagai stabilisator dalam losio. Penelitian ini menggunakan kappa dan iota karaginan dengan konsentrasi 0,3%; 0,5%; 0,7%; dan 0,9% sebagai pengental, kemudian dibandingkan dengan losio yang menggunakan Hidroksietil selulose (HEC). Evaluasi yang dilakukan meliputi tes organoleptis, pengukuran viskositas dan sifat alir, diameter globul rata-rata, pH, uji sentrifugasi, stabilitas fisik pada suhu 40°C, kamar, dan selama penyimpanan tiga bulan, freeze/thaw dan cycling test. Hasil terbaik dipilih berdasarkan pengukuran pH, stabilitas fisik selama tiga bulan pada suhu 40°C, kamar, dan 4°C, freeze/thaw dan cycling test.

.....

Carrageenan can be used as a thickener based on the characteristic of gelling mechanism. The purpose of this research is to use domestic refined carrageenan in the lotion. The function of carrageenan as a stabilizer can affect the stability of lotion. The experiments had been done using kappa-iota carrageenan (1:3) 0,3%; 0,5%; 0,7%; and 0,9% as a thickener compared to Hydroxyethylcellulose (HEC). The evaluation consisted of organoleptic test, viscosity and flowing characteristic test, diameter globule test, pH value measurement, centrifugation test, physical stability in elevated temperature {40°C} test, stability in room (29°-32,5°C), and 4°C temperature during three months, freeze/thaw and cycling test. The test result was based on pH value measurement, physical stability in elevated temperature (40°C) test, stability in room (29° - 32,5°C). and 4°C, freeze/thaw and cycling test Key word: carrageenan, lotion, thickener, stabilizer, stability test.