RINGKASAN

PENGARUH VARIASI KONSENTRASI CMC-Na SEBAGAI *GELLING AGENT* TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK GEL EKSTRAK DAUN KELOR *(Moringa Oleifera* Lamk.*)*

Imam Safii

Pola hidup yang tidak sehat dan polusi udara menyebabkan jumlah radikal bebas dalam tubuh meningkat. Paparan radikal bebas membuat kolagen menjadi lemah, sehingga membentuk keriput dan penuaan dini pada kulit. Daun kelor mengandung antioksidan yang mampu menetralisir radikal bebas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh perbedaan variasi konsentrasi basis CMC-Na terhadap karakteristik fisik sediaan gel ekstrak daun kelor (Moringa oleifera Lamk.)

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental. Pada penelitian ini, ekstrak daun kelor diformulasi sebagai sediaan gel dengan perbedaan variasi CMC-Na 1,5%, 1,75%, dan 2%. Pemeriksaan karakteristik fisik sediaan gel meliputi uji organoleptik, uji homogenitas, uji pH, dan uji daya sebar. Data yang diperoleh dibandingkan dengan persyaratan dalam parameter pustaka dan dianalisa dengan menggunakan *Anova one-way*.

Hasil penelitian menunjukan bahwa semua gel ekstrak daun kelor (Moringa oleifera Lamk.) dengan basis CMC-Na 1,5%, 1,75%, dan 2% memenuhi 3 uji parameter sediaan gel yaitu uji organoleptik, uji homogenitas, dan uji pH, sedangkan pada uji daya sebar dengan basis CMC-Na 1,5% memenuhi persyaratan, untuk basis CMC-Na 1,75%, dan 2% tidak memenuhi persyaratan, Daya sebar yang kurang baik disebabkan cara pembuatan yang kurang tepat (tidak ada proses *ad* 100 % kembali setelah sediaan terbentuk). Berdasarkan hasil uji *Anova one-way* sediaan gel ekstrak daun kelor dengan variasi konsentrasi CMC-Na tidak berpengaruh pada uji organoleptik, uji homogenitas, dan uji pH tetapi berpengaruh pada uji daya sebar. Dimana semakin tinggi konsentrasi CMC-Na yang digunakan maka semakin kecil nilai daya sebar.

Kata kunci : Ekstrak daun kelor, gelling agent, gel.