

## RINGKASAN

### UJI STABILITAS *FREEZE THAW* PADA GEL EKSTRAK DAUN KEMANGI (*Ocimum Basilicum L.*) dan DAUN SEREH (*Cymbopogon Nardus L.*)

**Devita Arini Firdaus**

Stabilitas didefinisikan sebagai kemampuan bertahannya kualitas suatu produk yang sesuai dengan spesifikasi kualitas sepanjang periode waktu penggunaan dan atau penyimpanan. Untuk memperoleh nilai kestabilan suatu sediaan farmasetika dalam waktu yang singkat, maka dapat dilakukan uji stabilitas dipercepat / *freeze thaw* selama 4 siklus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu terhadap stabilitas gel. Gel menggunakan variasi tiga konsentrasi HPMC sebagai *gelling agent* yaitu 1,5%, 2%, dan 2,5%. Pengujian stabilitas dilakukan sebelum dan sesudah *freeze thaw* terhadap sediaan yang meliputi organoleptis, homogenitas, daya sebar, daya lekat, dan pH. Analisis data dilakukan secara deskriptif terhadap pengujian organoleptis dan homogenitas, sedangkan daya sebar dianalisis dengan uji *kruskal wallis*, dan pH dianalisis secara statistik menggunakan uji *one way anova* . Hasil menunjukkan bahwa tidak terdapat perubahan sebelum dan sesudah *freeze thaw* pada pengujian homogenitas, organoleptis, daya sebar. Namun, terdapat pengaruh yang bermakna pada perubahan pH setelah pengujian *freeze thaw*, sehingga suhu penyimpanan dinilai berpengaruh pada stabilitas gel ekstrak daun kemangi dan daun sereh.

Kata kunci : *freeze thaw*, stabilitas, HPMC, ekstrak, daun kemangi, daun sereh