

RINGKASAN

(RESUME ARTIKEL)

PENGARUH ASAM STEARAT DAN TRIETANOLAMIN SEBAGAI EMULGATOR PADA SEDIAAN KRIM EKSTRAK KULIT MANGGIS (*Gracinia Mangostana*) DAN KULIT PISANG KEPOK (*Musa Pradisiaca*) YATIMI NURUL NOVITAAINI

Buah Manggis (*Gracinia mangostana*) dan buah pisang kepok (*Musa paradisiaca*) sangat mudah dan banyak ditemukan di negara Indonesia. Banyak manfaatnya tak terkecuali bagian dari kulit buah. Manfaat yang terkandung dalam kulit buah tersebut adalah sebagai antioksidan yang dapat memberi nutrisi pada kulit. Pemanfaatan ekstrak kulit buah manggis dan kulit pisang kepok salah satunya yaitu pembuatan sediaan *topical* berupa krim antioksidan. Bentuk krim mempunyai beberapa keuntungan yaitu nyaman digunakan, mudah dipakai, mudah diserap, dan mudah dicuci dengan air.

Pada pembuatan krim diperlukan emulgator untuk mendispersi fase air dengan minyak. Salah satunya dengan perpaduan asam stearat dan trietanolamin. Asam stearat digunakan sebagai emulgator karena asam stearat pada sediaan topikal akan membentuk basis yang kental. Konsentrasi yang sering digunakan sebagai emulgator pada sediaan topikal yaitu 1-20 %. Trietanolamin yang digunakan sebagai emulgator pada konsentrasi 2-4% memiliki pengaruh terhadap sifat fisik sediaan.

Tujuan dari dilakukan resume artikel ini untuk mengetahui pengaruh asam stearat dan trietanolamin sebagai emulgator pada sediaan krim dengan ekstrak kulit buah manggis dan kulit pisang kepok, dan mengetahui pengaruh karakteristik fisik (pH dan viskositas) sediaan krim. Semakin tinggi penambahan asam stearat pada krim maka akan semakin tinggi nilai pH nya dan juga semakin kental sediaan krim tersebut. Nilai pH krim normal pada kulit adalah 4,5-8.