

INTISARI

ANGGRAINI, L., 2016, FORMULASI MIKROEMULSI MINYAK BIJI ANGGUR (*Grape Seed Oil*) MENGGUNAKAN SURFAKTAN PEG 7 GLISERIL COCOAT OIL DAN KOSURFAKTAN PROPELINGLIKOL. KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Mikroemulsi merupakan sistem yang tidak stabil secara termodinamika, transparan dengan ukuran globul 20-200nm. Minyak biji anggur mengandung senyawa proanthocyanidins yang fungsi utama senyawanya adalah untuk menangkal radikal bebas yang merusak sel DNA, baik itu radikal bebas yang berasal dari lingkungan sekitar maupun yang merupakan sisa hasil metabolisme tubuh.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sediaan mikroemulsi yang jernih dan stabil dengan menggunakan variasi perbandingan surfaktan PEG 7 Gliceryl Cocoat Oil dan kosurfaktan Propilenglikol, yaitu 20%, 25%, 30%, 35%.

Uji stabilitas yang dilakukan terhadap sediaan meliputi Uji organoleptik, Uji viskositas menunjukkan bahwa mikroemulsi minyak biji anggur memiliki konsistensi cair dengan nilai viskositas sebesar 1.0159 cps, Uji kerapatan menggunakan pignometer dan mendapatkan hasil sebesar 1.01 g/ml, dan Uji sentrifugasi dengan kecepatan 3000 Rpm selama 10 menit menunjukkan bahwa mikroemulsi tetap stabil, tidak terjadi pemisahan fase, dan pengendapan serta jernih

Kata Kunci : Mikroemulsi, Minyak biji anggur, PEG 7 Glycerial Cocoat, propilenglikol,

ABSTRAC

ANGGRAINI, L., 2016, FORMULATION, MIKROEMULSI GRAPSEED OIL (*Grape Seed Oil*) using SURFACTANT PEG 7 GLISERIL COCOAT OIL and KOSURFAKTAN PROPELINGLIKOL. SCIENTIFIC PAPERS, FACULTY OF PHARMACY UNIVERSITY OF SETIA BUDI, SURAKARTA.

Mikroemulsi is a system that is not stable thermodynamically, transparent with globul size 20-200nm. Grape seed oil contains compounds proanthocyanidins which its compounds are main functions was to ward off free radicals that damage DNA, whether free radicals derived from the environment or which are in fact the result of the metabolism of the body.

This research aims to make the material of the clear and stable mikroemulsi by using the variation comparison of surfactant PEG 7 GlicerylCocoat Oil and kosurfaktanPropilenglikol, i.e., 20%, 25%, 30%, 35%.

Test the stability of the preparation includes the organoleptic test shows that viscosity mikroemulsi grape seed oil has the consistency of liquid with viscosity values of 1.0159 cps, test density using pignometer and get a result of 1.01 g/ml, and centrifugation Test with a speed of 3000 Rpm for 10 minutes shows that mikroemulsi remain stable, phase separation does not occur, and the deposition as well as clear.

Key words: Mikroemulsi, grape seed oil, PEG 7 GlycerialCocoat, propylene glycol