

ABSTRAK

JATI, B.P, 2015, FORMULASI PEMBUATAN KRIM MINYAK ZAITUN (*Olive oil*) DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Minyak zaitun merupakan minyak yang diperoleh dari proses penyulingan buah zaitun mentah. Mengandung vitamin A, B, C, dan vitamin E yang dapat melembutkan dan melindungi kulit. Digunakan untuk berbagai masakan dan digunakan sebagai obat, juga bermanfaat untuk perawatan kecantikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui krim minyak zaitun dapat dibuat sediaan krim yang memenuhi uji mutu fisik dan mengetahui pengaruh kestabilan krim dengan konsentrasi minyak zaitun yang berbeda.

Pembuatan krim minyak zaitun menggunakan metode pembuatan krim dengan tipe M/A. Krim minyak zaitun dalam penelitian ini menggunakan berbagai konsentrasi yang berbeda, yakni formula I (3.75%), formula II (5.25%) dan formula III (7%). Krim diuji mutu fisik dan stabilitas krim. Pengujian mutu fisik meliputi: uji organoleptis, uji homogenitas, uji pemeriksaan pH, uji viskositas, uji daya sebar dan uji daya lekat, sedangkan untuk uji stabilitas krim diamati selama satu bulan. Data dianalisis secara statistik Anova satu arah dilanjutkan dengan uji LSD untuk mengetahui perbedaan yang signifikan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa minyak zaitun dengan konsentrasi 3.75%, 5.25% dan 7% dapat dibuat sediaan krim yang memenuhi uji mutu fisik, dan konsentrasi minyak zaitun yang berbeda tidak mempengaruhi kestabilan krim.

Kata kunci: krim, minyak zaitun, tipe krim M/A

ABSTRACT

JATI, B.P, 2015, FORMULATIONS CREAM MAKING OLIVE OIL (Oleum olivarium) WITH CONCENTRATION, SCIENTIFIC PAPER, FACULTY OF PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY, SURAKARTA.

Olive oil is an oil obtained from olives crude distillation process. Contains vitamins A, B, C, and vitamin E, which can soften and protect the skin. Used as a for various dishes and used as a medicine is also utility for beauty treatments. The purpose of this study was to determine cream olive oil can be made preparations cream that meets physical quality and determine influence stability cream with different concentration .

Production of live olive oil cream using cream-making with type M/A. Cream olive oil in this study using a variety of different concentration, that was formula I (3.75%), formula II (5.25%), formula III (7%). furthermore cream tested physical quality and stability cream. Physical quality testing include: organoleptic test, homogeneity test, inspection test pH, viscosity test and tes dispersive adhesion power, while for the observed stability test cream for the month. Statistically analyzed one-way ANOVA were followed by LSD test to determine significant differences.

The result showed that olive oil with a concentration of 3.75%, 5.25% and 7% can be made preparations cream which meets the quality test of physical and different concentration don't influence stability cream.

Keywords: cream, olive oil, cream type M/A