

## INTISARI

Kulit buah manggis merupakan suatu bagian tanaman yang terbukti memiliki aktivitas antioksidan karena memiliki senyawa kandungan flavonoid di dalamnya. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh variasi emulgator (asam stearat dan TEA) dalam sediaan krim ekstrak kulit buah manggis terhadap sifat fisik dan aktivitas antioksidannya, serta mengetahui perbandingan emulgator yang paling baik.

Ekstrak etanolik kulit buah manggis diperoleh menggunakan metode maserasi dengan etanol 70%. Krim dibuat menggunakan 5 formula dimana formula 1, 2, dan 3 masing-masing mengandung perbandingan asam stearat dan trietanolami sebanyak 10:2, 15:3, dan 20:4 dan formula 4 sebagai kontrol negatif serta formula 5 sebagai kontrol positif dengan penambahan 1% rutin. Evaluasi sediaan dilakukan dengan mengamati sifat fisik yaitu : Homogenitas, viskositas, daya lekat, daya sebar, dan uji pH. Uji aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa emulgator (asam stearat dan trietanolamin) mempengaruhi sifat fisik dari krim, semakin tinggi konsentrasi perbandingan, viskositas dan daya lekat semakin besar dan daya sebar semakin kecil, akan tetapi tidak mempengaruhi Aktivitas antioksidannya. Dalam formula 1 dengan perbandingan emulgator asam stearat dan trietanolamine 10:2 merupakan formula yang terbaik.

Kata kunci : Ekstrak etanol kulit buah manggis, krim, asam stearat : trietanolamin.

## ABSTRACT

Mangosteen rind is a part of a plant shown have antioxidant activity because has a flavonoid compound in it. The objective of this research are, the effect of variation concentration emulsifier of the formula about the antioxidation activity and the physical test, and which one the best emulsifier variation concentration.

Etanolic extract of mangosteen rind was geted from using the macceration method with 70% ethanol. Creams were made of 5 formula wherein formula 1, 2, and 3 respectively containing stearic acid and trietanolamine ratio were 10:2, 15:3, 20:4 and formula number 4 as a negative control and formula nuber 5 as a positive control included 1% of rutin. The physical test on preparation coinclude homogenety, viscosity, adhesion, dispersive power, and test the pH. Test the antioxidant activity have the DPPH method.

The results showed the emulsifier (stearic acid : trietanolamine) efect phisical properties of the cream, the higher the concentration ratio of the emulsifier the viscosity and adhesion will be higher too, and the dispersive power will be smaller, but in the antioxidant activity the emulsifier ratio does not get an affect. Formula 1 get the best emulsifier variation concentration (stearic acid : trietanolamine) the variation is 10:2.

Keywords: ethanol extract of mangosteen rind, cream, stearic acid : trietanolamin