

**LAMPIRAN C**  
**DOKUMENTASI PENELITIAN**

**C.1 Proses Pembuatan Ekstrak Biji Pepaya dan Ekstrak Bunga Telang**



Membersihkan Biji Pepaya dari zat pengotornya



Mengeringkan Biji papaya



Menimbang berat biji pepaya



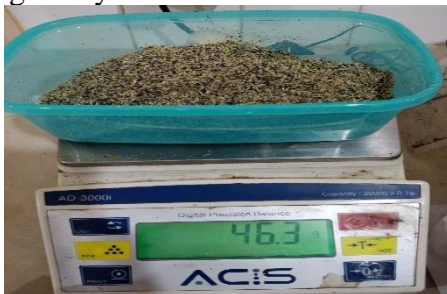
Menghaluskan biji pepaya dengan menggunakan blender



Membersihkan bunga telang dari zat pengotornya



Mengeringkan bunga telang



Menghaluskan bunga telang menggunakan blender dan menimbang beratnya



Maserasi biji pepaya selama 5 hari dan bunga telang selama 3 hari



Hasil maserasi



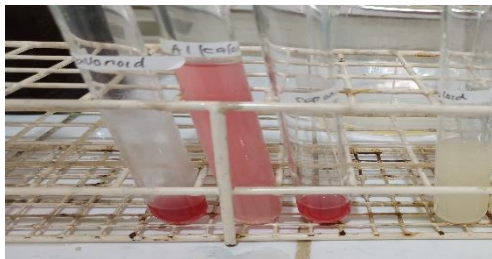
Pemisahan ekstrak dari pelarutnya menggunakan seperangkat alat *vacuum rotary evaporator* dan distilasi



Ekstrak



Pemurnian ekstrak



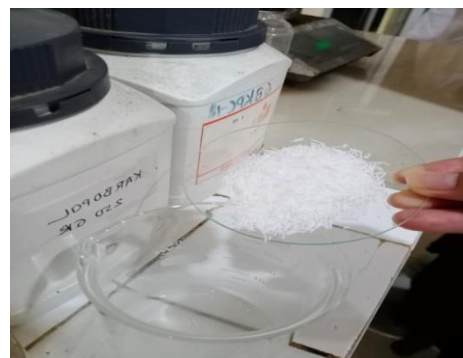
Melakukan uji fitokimia ekstrak biji pepaya yang terdiri dari uji alkanoid, flavonoid, tanin, saponin, dan triterpenoid



## C.2 Proses Pembuatan Sampo Antiketombe



Menimbang semua bahan yang diperlukan



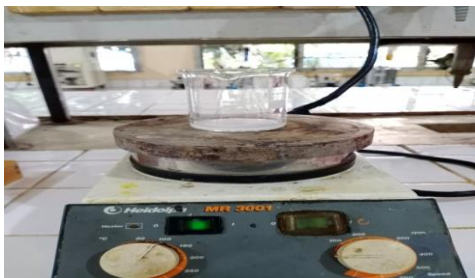
Membuat sediaan I dengan mencampurkan SLS 5 gram, 10 ml aquadest, 5 ml propilen glikol dan 15 ml cocoamidopropil betaine



Membuat sediaan II dengan mencampurkan 1 gram NaCl, metil paraben 0,31 gram, dan aquadest sebanyak 10 ml. Dihomogenkan



Membuat sediaan III dengan meleburkan 2,3 gram *cethyl alkohol* di atas hotplate



Membuat sediaan IV dengan melarutkan 0,36 gram *zinc pyrithione* ke dalam 5 ml propilen glikol



Membuat sediaan V dengan melarutkan 0,2 gram CMC ke dalam aquadest 10 ml



Mencampurkan semua sediaan, menambahkan *fragrance* sebanyak 3 tetes dan melakukan pengadukan selama 5 menit dengan menggunakan *magnetic stirrer* di atas *hotplate*

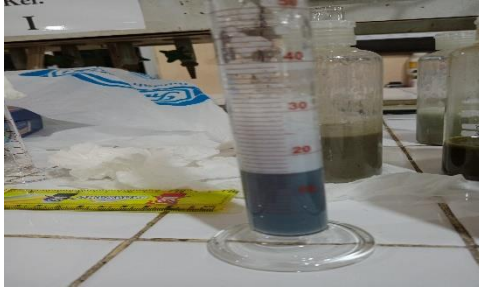


Menambahkan ekstrak biji pepaya dan ekstrak bunga telang dengan variasi 2%, 4%, 6%, 8%, dan 10%, dan menambahkan aquadest sampai volume mencapai 100 ml. Sediaan diaduk di atas *hotplate* pada suhu 85°C dengan variasi waktu 20 dan 30 menit



Sediaan sampo antiketombe ekstrak biji pepaya dan ekstrak bunga telang

### C.3 Proses Analisa Produk



Melakukan analisa tinggi busa dengan cara digocangkan gelas ukur



Melakukan analisa pH



Memasukkan sampel ke dalam oven pada suhu 110°C selama 2 jam untuk melakukan analisa kadar air, mendiami sampel di dalam desikator selama 10 menit kemudian timbang beratnya



Melakukan Analisa viskositas dengan menggunakan seperangkat alat piknometer dan menghitung waktu bola jatuh pada alat viscometer.



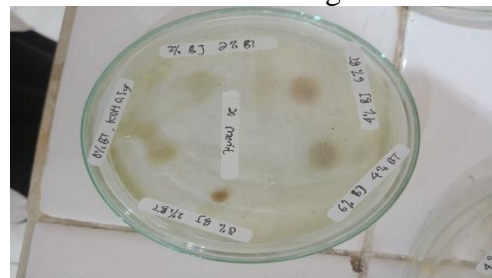
Sterilisasi bahan yang digunakan



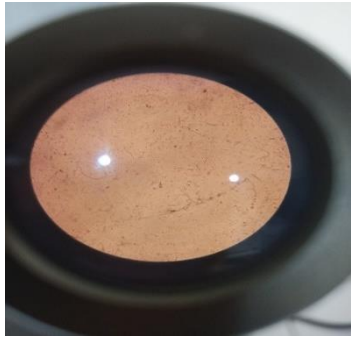
Membuat larutan media agar



Peremajaan jamur *Pityrosporium ovale*.



Pengujian sediaan sampo terhadap jamur *Pityrosporium ovale*.



Pengujian jamur *Pityrosporum ovale*  
dengan menggunakan Mikroskop



Pengujian iritasi



Pengujian Organoleptik