

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR SAMPUL LUAR.....	i
LEMBAR SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	v
LEMBAR PERSETUJUN	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
LEMBAR PERNYATAAN	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xiii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Sifat Bibir	6
B. Kosmetik	7
C. Rias Bibir	8
D. Formula Sediaan <i>Liquid</i> Lipstik.....	15
E. Bahan Pembuatan <i>Liquid</i> Lipstik.....	16
F. Evaluasi Sediaan <i>Liquid</i> Lipstik.....	18
G. Tanaman Tomat	19
H. <i>Freeze Drying</i>	26
I. Kerangka Teori.....	29
J. Kerangka Konsep.....	30
K. Definisi Operasional.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rencana Penelitian	33
B. Subjek Penelitian.....	34
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	34
D. Alat dan Bahan.....	34
E. Prosedur Kerja Penelitian.....	34
F. Evaluasi Sediaan <i>Liquid</i> Lipstik.....	36
G. Teknik Pengumpulan Data.....	37
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	38

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil	40
	B. Pembahasan.....	46
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	49
	B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA		50
LAMPIRAN.....		54

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Definisi Operasional	31
Tabel 3.1	Formula <i>Liquid</i> Lipstik Serbuk Kering Buah Tomat	35
Tabel 3.2	Formula <i>Liquid</i> Lipstik dalam 4 gram	35
Tabel 4.1	Hasil Uji Organoleptik	40
Tabel 4.2	Hasil Uji Homogenitas	42
Tabel 4.3	Hasil Uji Daya Oles	43
Tabel 4.4	Hasil Uji Stabilitas	44

DAFTAR GAMBAR

Nomor gambar		Halaman
Gambar 2.1	Bibir.....	6
Gambar 2.2	Kosmetik	7
Gambar 2.3	Rias Bibir.....	8
Gambar 2.4	<i>Moisturizing Lipstick</i>	10
Gambar 2.5	<i>Sheer Lipstick</i>	10
Gambar 2.6	<i>Matte Lipstick</i>	11
Gambar 2.7	<i>Creamy Lipstick</i>	11
Gambar 2.8	<i>Frosty Lipstick</i>	12
Gambar 2.9	<i>Glossy Lipstick</i>	12
Gambar 2.10	<i>Long Wearing Lipstick</i>	13
Gambar 2.11	<i>Lip Tint</i>	13
Gambar 2.12	Tomat	19
Gambar 2.13	Akar Tomat	21
Gambar 2.14	Batang Tomat	21
Gambar 2.15	Daun Tomat.....	22
Gambar 2.16	Bunga Tomat.....	22
Gambar 2.17	Buah Tomat.....	23
Gambar 2.18	Biji Tomat	23
Gambar 2.19	Struktur Likopen	25
Gambar 2.20	<i>Freeze Dryer</i>	26
Gambar 2.21	Kerangka Teori.....	29
Gambar 2.22	Kerangka Konsep	30
Gambar 4.1	Grafik Pengujian Kesukaan.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran		Halaman
Lampiran 1	Diagram Survei Pra Penelitian	55
Lampiran 2	Alur Penelitian.....	56
Lampiran 3	Skema Kerja Pembuatan Serbuk Kering Buah Tomat	57
Lampiran 4	Lembar Perhitungan	58
Lampiran 5	Dokumentasi Pembuatan Serbuk Kering Buah Tomat.....	61
Lampiran 6	Dokumentasi Pembuatan <i>Liquid</i> Lipstik	62
Lampiran 7	Dokumentasi Evaluasi <i>Liquid</i> Lipstik	64
Lampiran 8	Pengolahan Data	66
Lampiran 9	Surat Izin Penelitian.....	75