

Uji pengaruh sediaan emulgel yang mengandung ekstrak buah cabai rawit (*Capsicum frutescens* L) terhadap aktivitas lipase secara in vitro =
In vitro examination effect of emulgel contains chilli pepper extract
Capsicum frutescens L to lipase activity / Marissa Ika Puspitasari

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20388092&lokasi=lokal>

Abstrak

[Lipolisis adalah proses pemecahan asam-asam lemak berantai panjang menjadi triasilgliserol. Tanaman yang dapat digunakan sebagai agen lipolisis adalah cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ekstrak cabai rawit dalam sediaan emulgel pada aktivitas lipase secara in vitro. Ekstrak dimasukkan dalam sediaan emulgel dengan konsentrasi 3%, 4% dan 5%. Sediaan emulgel yang dibuat dan kemudian diuji stabilitas fisik dan pengaruhnya terhadap aktivitas lipase dengan menggunakan metode turbidimetri dengan spektrofotometri UV-Vis. Didapatkan hasil persen aktivasi berturut-turut sebesar 8,898%, 82,733% dan 150,15% untuk konsentrasi emulgel 3%, 4% dan 5%. Ekstrak cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada sediaan emulgel memberikan pengaruh pada aktivitas lipase mulai pada konsentrasi ekstrak 4% dalam sediaan yang setara dengan kadar kapsaisinoid dalam sediaan 0,071%. Lipolysis is a degradation process of fatty acid to triasilgliserol. Plant that can be used as lipolysis agent is chilli pepper (*Capsicum frutescens* L.) Aim of this study, is to find the effect of chilli extract in emulgel to lipase activity. Chilli extract included in emulgel, concentrations varied from 3%, 4% and 5% which was examined its physical stability and and its effect to lipase activity by turbidimetric assay with spectrophotometry uv-vis. The result showed that activation percentations for each chilly extract concentration, 3%, 4% and 5% are 8.898%, 82.733% dan 150.15%. Emulgel with chilli extract had an effect to lipase activity start from 4% extract concentration which is equal with 0.071% capsaicinoid in emulgel]