

## BUKTI KORESPONDENSI

### ARTIKEL JURNAL NASIONAL TERAKREDITASI

Judul Artikel	Formulation Of A/M Cream With The Concentration Variation Of Ethanol Of Papaya Extract (Carica Papaya) Using Tween 80 And Span 80 Emulgators
Jurnal	Media Farmasi (2020): 16(1)
Penulis	Puspita G., Sugihartini N.*, Wahyuningsih I.

Diskusi terkait hasil uji stabilitas dan kesimpulan tertuang dalam artikel sebagai berikut :

Uji stabilitas fisik bertujuan untuk mengetahui kestabilan fisik dari formula krim ekstrak etanol daging buah papaya yang menggunakan beberapa variasi konsentrasi yaitu 1%, 3% dan 5%. Uji ini dilakukan dengan melihat ada tidaknya pemisahan fase setiap formula pada kecepatan 3750 rpm selama 5 jam atau 5000-10000 rpm selama 30 menit, dimana pada kecepatan tersebut sama besarnya dengan pengaruh gaya gravitasi terhadap penyimpanan krim selama setahun (Reiger M, 2000). Hasil pengujian menggunakan sentrifugasi disajikan pada gambar 5. Pada gambar 5 hasil pengujian sentrifugasi krim A/M menggunakan variasi konsentrasi ekstrak dapat dilihat adanya sedikit pemisahan pada F3 sehingga dapat dikatakan formula yang tidak stabil dibandingkan F1 dan F2 karena tidak adanya pemisahan. Kemungkinan nilai viskositas dapat berpengaruh pada stabilitas fisik, dimana F1 dan F2 memiliki viskositas yang tinggi dibandingkan

F3. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Mailana et al (2016) nilai viskositas berpengaruh terhadap stabilitas fisik. Semakin tinggi viskositas akan semakin stabil karena pergerakan partikel cenderung sulit dengan semakin kentalnya suatu sediaan. Viskositas yang tinggi akan membuat laju sedimentasi sediaan semakin lambat sehingga pembentukan creaming tidak akan terjadi (Pujiastuti et al, 2019). Pada penelitian Noviarda et al (2019) semakin besar konsentrasi ekstrak dalam krim maka viskositas krim akan semakin cair atau semakin tinggi sehingga menyebabkan cepat terjadinya pemisahan fase.

#### KESIMPULAN

Variasi konsentrasi ekstrak etanol daging buah papaya memiliki pengaruh terhadap sifat fisik krim A/M yaitu dapat menurunkan pH, meningkatkan daya sebar, menurunkan daya lekat, menurunkan viskositas dan berpengaruh pada stabilitas fisik, terjadinya pemisahan pada FIII di karenakan semakin besar konsentrasi ekstrak pada sediaan krim.