

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACK	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORITIS, KERANGKA BERFIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	7
2.1 Kajian Teoritis	7
2.1.1 Efektivitas	7
2.1.2 Lulur	8
2.1.3 Pepaya	18
2.1.4 Biji Pepaya	21
2.1.5 Bengkuang (<i>Pachyrhizus Erosus</i>)	25
2.1.6 Pati Bengkuang	28
2.1.7 Perawatan Badan	31
2.1.8 Proses Pembuatan Lulur Biji Pepaya dan Sari Pati Bengkuang	34
2.1.9 Uji Evaluasi Sediaan Lulur	43
2.2 Penelitian Relevan	46
2.3 Kerangka Berfikir	47
2.4 Pertanyaan Penelitian	48
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	51

3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	51
3.2	Populasi dan Sampel Penelitian	51
3.2.1	Populasi penelitian	51
3.2.2	Sampel penelitian	52
3.3	Desain Penelitian	53
3.4	Definisi Operasional	54
3.5	Prosedur Penelitian	56
3.6	Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	62
3.6.1	Instrumen Penelitian	62
3.6.2	Teknik Pengumpulan Data	67
3.7	Teknik Analisis Data	69
3.7.1	Teknik Analisis Efektivitas	69
3.7.2	Metabulasi Data	70
3.7.3	Analisis Lulur dari Biji Pepaya dan Sari Pati Bengkuang	71
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		72
4.1	Deskripsi Data Penelitian	72
4.1.1	Deskripsi Hasil Penelitian	72
4.2	Analisis Data Penelitian	74
4.2.1	Analisis Efektivitas Lulur Biji Pepaya dan Sari Pati Bengkuang ...	74
4.2.2	Hasil Uji Inderawi (Organoleptik) dan Uji Efektivitas	77
4.2.3	Hasil Uji Laboratorium	86
4.2.4	Hasil Uji Kesukaan Terhadap Lulur (Uji Hedonik)	106
4.3	Pembahasan Penelitian	117
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		126
5.1	Kesimpulan	126
5.2	Saran	127
DAFTAR PUSTAKA		128