BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Umbi Bit *(Beta vulgaris L)*

1. Taksonomi Umbi Bit *(Beta vulgaris L.)*

Secara teksonomi tanaman *Beta vulgaris L* termasuk dalam klasifikasi sebagai berikut:



Gambar 2. 1Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L.)*

Sumber Gambar: (Amila *et al*., 2021)

Klasifikasi botani tanaman umbi bit merah:

Kingdom : *Plantea*

Devisi : *Magnoliophyta*

Kelas : *Magnoliopsida*

Orde : *Caryophyllales*

Famili : *Amaranthaceae*

Genus : *Beta*

Spesies : *Beta vulgaris L* (Ambari et al., 2020).

2. Morfologi Umbi Bit *(Beta vulgaris L)*

Bit adalah tanaman yang mirip rumput dan hanya hidup satu musim. Akarnya disebut akar tunggang, yang nanti akan menjadi umbi.

Orang sering menyebut tanaman ini sebagai "bit", bukan hanya akarnya. Batang bit sangat pendek, hampir tidak terlihat, mirip seperti bawang. Daunnya tumbuh berkumpul di pangkal umbi dan berwarna kemerahan. Umbi bit terbentuk dari akar yang membesar dekat permukaan tanah, bagian bawahnya meruncing seperti akar biasa. Ukurannya bervariasi mulai dari yang kecil berdiameter 2 cm hingga yang besar lebih dari 15 cm, bentuk umbi bit ini ada yang bulat, ada yang seperti kerucut, lonjong. Diujung umbi bit masih ada akarnya (Amila *et al*., 2021). Ada dua jenis utama umbi bit yaitu:

a. Umbi Bit Putih *(Beta vulgaris L. Var cicla L)*

Umbi bit merah ini ditanam terutama untuk daunnya bukan umbinya, daun umbi bit putih ini besar, gurih, dan mengkilat, tulang daun bit putih ini bisa berwarna putih, merah, atau warna hijau, umbi bit ini berwarna merah keputihan (Amila *et al*., 2021).

b. Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L. Var. Rubra L)*

Umbi bit merah ini sudah banyak di tanam di dataran tinggi Indonesia, umbi bit merah ini mirip umbi-umbian pada umumnya karena akarnya menggembung memiliki aroma khas seperti tanah. Keunikan umbi bit merah ini warnanya merah pekat berasal dari pigmen bernitrogen, pigmen ini bersifat antioksidan tinggi, stabil pada suhu rendah, rentan rusak oleh pH, cahaya atau pun udara (Amila *et al*., 2021).

3. **Kandungan Umbi Bit Merah *(Beta vulgaris L.)***

Umbi Bit mangandung senyawa-senyawa bermanfaat seperti *betahistin, betaxanthin*, kedua senyawa ini memiliki khasiat antoksidan

yang tinggi. Senyawa-senyawa tersebut dapat mengatasi atau menetralkan radikal bebas dan melindungi tubuh dari kerusakan akibat terpaparnya radikal bebas (Erin & Astuti, 2024). Kegunaan buah bit *(Beta Vulgaris L.)* Ada beberapa fungsi yaitu, asam folat 34%, berfungsi untuk: menumbuhkan dan mengganti sel-sel yang rusak, kalium 14,8%, berfungsi untuk: memperlancar keseimbangan cairan didalam tubuh,vitamin C 10,2%, berfungsi untuk: menormalkan jaringan saluran darah, magnesium 9,8%, berfungsi untuk: menjaga fungsi otot dan syaraf, zat besi 7,4%, berfungsi untuk: metabolisme energi dan sistem kekebalan tubuh, tembaga 6,5%, berfungsi untuk : membentuk sel darah merah, betasianin sebagai pencegah kanker (Suryandari & Happinasari, 2019). Betalain stabil dan cocok pada makanan dengan pH rendah atau asam (Isnaini *et al.*, 2020).

4. Penggunaa Umbi Bit Secara Tradisional

Umbi Bit (*Beta vulgaris L*) kaya akan folat yang baik untuk mencegah penyakit jantung dan anemia. Umbi bit (*Beta vulgaris L*) ini mengandung serat, mudah larut maupun susah larut, serat yang tidak mudah larut membantu memperlancar kerja usus, lalu serat yang mudah larut kadar gula dan kolestrol tetap stabil. Umbi bit (*Beta vulgaris L*) juga dapat memperkuat daya tahan tubuh, dan mengeluarkan racun dari dalam tubuh (Suryandari & Happinasari, 2019).

B. Bibir

Bibir adalah suatu organ terluar yaitu Epidermis, merupakan lapisan paling luar kulit dan terdiri dari epitel berlapis gepeng dengan lapisan tanduk.

Bibir merupakan salah satu bagian kulit yang membutuhkan perlindungan agar kelembabanya tetap terjaga. Kulit bibir tidak memiliki kelenjar keringat atau kelenjar minyak untuk melindungi, bibir memperlukan perawatan untuk menghindari keringnya bibir dan pecah-pecah pada bibir bila terpapar dengan udara panas atau dingin yang berlebihan (Erin & Astuti, 2024). Bibir atau (*labia*) yang terdiri dari jaringan lunak untuk melindungi bagian mulut yang terbuka dan dilapisin oleh mukosa Lalu ada beberapa jenis sediaan pada bibir:

1. Jenis-Jenis Sediaan Pada Bibir

a. Lipstik

Lipstik adalah produk kosmetik yang digunakan untuk mewarnai bibir, tujuanya untuk memberikan sentuhan artistik pada bibir, meningkatkan keindahan tata rias pada bibir, dapat memberikan warna yang cerah dan segar. Bahan dasar lipstik adalah lilin, minyak, lemak, pewarna (Mukaromah & Maharani, 2008).

b. Lip Balm

Lip balm adalah produk kosmetik yang di gunakan untuk melembabkan bibir tujuanya untuk mencegar bibir agar tidak terjadinya kering pada bibir dengan meningkatkan kelembaban pada bibir (Rasyadi *et al*., 2022).

c. Lip Tint

Lip Tint adalah produk kosmetik yang di rancang untuk mewarnai bibir, *lip tint* biasanya berbentuk cair dengan warna-warna yang natural. *Lip tint* bersifat meresap kedalam bibir memberikan hasil warna yang menyerupai warna asli bibir, membuatnya terasa ringan

dan nyaman saat digunakan. *Lip tint* menghasilkan berbagai intensitas warna, mulai dari natural look hingga *full coverage* atau efek *gradient,* sehingga cocok untuk berbagai tempilan dan suasana (Sukma & Widowati, 2018).

d. Lip Cream

Lip Cream adalah produk kosmetik yang memiliki tekstur semi padat. Banyak kalangan remaja menyukainya kerena terasa lembut dibibir dan lebih tahan lama dibandingkan dengan produk bibir lainya. *lip cream* membuat warna lipstik lebih menempel sehingga tempilan bibir lebih cantik (Dalming *et al*., 2019).

e. Lip Gloss

Lip Gloss adalah produk kecantikan yang melumasi bibir, melainkan untuk memberikan kilauan agar mengkilat dibibir, atau dapat bemberikan warna tertentu. *Lip gloss* dibuat dalam bentuk cair atau padat lunak (Setiawati *et al*., 2019).

C. Simplisia

1. Tahap Penyiapan Simplisia

Cara penyiapan simplisia ini ada beberapa tahap yaitu pemanenan, sortasi basah, perajangan, pengeringan, sortasi kering, pengemasan dan penyiapan seta pemeriksaan mutu, ini adalah tahap-tahap dalam penyiapan simplisia menurut (Parfati *et al.*, 2018)

a. Pemanenan

Pemanenan merupakan kegiatan pengambilan bahan dari tanaman yang berupa daun, akar, batang, bunga, buah, biji, dan kulit batang

yang akan digunakan sebagai bahan baku simplisia. Pemanenan harus diperhatikan pada waktu panen, bahan yang akan dipanen dan teknik pemanenan (Widodo & Subositi, 2021).

b. Sortasi Basah

Sortasi basah dilakukan untuk menghilangkan kotoran, benda asing, kerikil, tanah, rumput atau tanaman yang tidak diperlukan, ataupun bahan yang rusak atau busuk. Proses ini bertujuan untuk memisahkan, sehingga kemurniannya tetap terjaga, proses selanjutnya itu untuk memperoleh simplisia dengan jenis atau ukuran yang seragam (Parfati *et al.*, 2018).

c. Pencucian

Pencucian dilakukan dengan air bersih dan air yang mengalir untuk menghilankan kotoran pada bahan simplisa tersebut. Simplisia yang mengandung zat mudah larut dalam air mengalir dicuci dengan waktu sesingkat mungkin (Parfati *et al.*, 2018).

d. Penirisan dan Pengeringan

Setelah dilakukan penyucian dilakukan penirisan untuk mencegah pembusukan, proses penirisan ini untuk mengurangi kandungan air. Salama proses penirisan ini dibolak-balik untuk mempercepat proses penguapan ditempat teduh dengan aliran udara yang cukup untuk menghindari fermentasi atau pembusukan.

Pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan matahari alami namun tidak terkena matahari langsung, jika menggunakan matahari gunakan kain berwarna gelap diatas simplisia yang akan dikeringkan

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

atau menggunakan oven pada suhu 30ºC-90ºC atau yang (umumnya . Jika simplisia yang digunakan mengandung zat aktif yang tidak tahan terhadap panas atau mudah menguap, pengeringan dilakukan pada suhu serendah mungkin, misalkan pada suhu 60℃)30ºC-45ºC atau dengan menggunakan cara pengeringan vakum (Parfati *et al*., 2018).

e. Sortasi Kering

Proses sortasi kering ini merupakan pemisahan bahan dari benda benda asing atau kotoran yang masih tertinggal pada simplisia kering. Proses ini dilakukan sebelum dilakukan pengemasan simplisia (Widodo & Subositi, 2021).

f. Perajangan

Proses perajangan simplisia ini menjadi lebih kecil atau cacahan dan serbuk, proses ini dilakukan dengan bantuan alat pisau atau mesin sehingga yang didapatkan ukuran yang seragam (Widodo & Subositi, 2021).

g. Pengemasan dan Penyimpanan

Pengemasan dilakuan dengan tempat yang khusus agar terhindar dari kerusakan pada simplisia dan terjaga kualitas mutunya. Hindari dari cahaya, oksigen udara, bahan kimia, penguapan air, dan serangga. Simplisia di simpan pada suhu ruang (15ºC- 30ºC) tergantung pada sifat ketahan simplisia (Parfati *et al*., 2018).

h. Pemeriksaan Mutu

Pemerikasaan mutu pada simplisia meliputi beberapa parameter pemeriksaan identitas simplisia makroskopis dan mikroskopis pada

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

pola pengeringan, kadar abu total, kadar abu tidak larut asam dan kandungan kimia dari simplisia (Parfati *et al*., 2018).

D. Ekstrak

Peroses ekstraksi menggunakan pelarut yang tepat untuk membedakan bahan dari campuran. Kosentrasi senyawa dalam sel tumbuhan dan pelarut seimbang, proses dihentikan. Setelah ekstraksi, penyaringan digunakan untuk memisahkan pelarut dari sampel. Ekstrak sulit dipisahkan menjadi senyawa individu, lalu dilakukan pemisahan lebih lanjut agar memiliki fraksi-fraksinya dengan menggunakan metode kromatografi. Metode kromatografi yang biasa digunakan adalah kromatografi lapis tipis, kromatografi kolom vakum, kromatografi kolom gravitasi dan kromatotron (Mukhtarini, 2014).

1. Macam-Macam Metode Ekstraksi

Metode ekstraksi ini ada dua macam yaitu: metode ekstraksi cara dingin dam metode ekstraksi cara panas.

a. Metode Ekstraksi Cara Dingin

Metode ekstraksi cara dingin ini adalah tidak ada proses pemanasan selama proses ekstraksi, untuk menghindari kerusakan senyawa akibat pemanasan. Jenis ekstraksi dingin adalah maserasi dan perkolasi (Tri Puji, 2017).

1) Maserasi

Maserasi merupakan metode sederhana untuk memperoleh bahan aktif. Metode ini dilakukan dengan memasukan serbuk tanaman dan pelarut yang sesuai kedalam wadah yang tertutup rapat pada suhu kamar. Proses ekstraksi dihentikan Ketika tercapai

kesetimbangan antara konsentrasi senyawa dalam pelarut dengan konsentrasi dalam sel tanaman. Setelah ekstraksi, pelarut dipisahkan dari sampel dengan penyaringan (Mukhtarini, 2014).

2) Perkolasi

Perkolasi adalah proses ekstraksi simplisia dengan cara mengalirkan pelarut yang sesuai secara perlahan melalui serbuk simplisia dalam *perkolator*. Pelarut ditambahkan pada bagian atas serbuk sampel dan dibiarkan menetes perlahan pada bagian bawah. Kelebihan dari metode ini adalah sampel diberi pelarut yang baru. Kerugiannya adalah jika sampel dalam *perkolator* tidak homogen maka pelarut akan sulit menjangkau seluruh area (Mukhtarini, 2014).

b. Metode Ekstraksi Cara Panas

Proses metode ini menggunakan ekstraksi panas yang secara otomatis mempercepat ekstraksi dibandingkan dengan metode dingin. Metode yang digunakan adalah refluks, soxhlet, infusa, dekokta (Tri Puji, 2017).

1) Refluks

Refluks merupakan ekstraksi dengan menggunakan pelarut pada temperature titik didih, selama waktu tertentu dengan jumlah pelarut yang terbatas dan relative dengan adanya pendingin yang baik. Metode ini dilakukan dengan penggulangan proses pada residu pertama sampai 3-5 kali sehingga mendapatkan ekstraksi yang sempurna (Depkes RI, 2000).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

2) Soxhlet

Soxhlet merupakan ekstraksi menggunkan pelarut yang selalu baru umumnya dilakukan dengan alat khusus sehingga terjadinya ekstrakasi yang terus-menerus dengan jumlah pelarut yang relative dengan adanya pendingin. Soxhlet adalah penggunaan sampel yang memiliki tekstur lunak (Depkes RI, 2000).

3) Infusa

Infusa merupakan ekstraksi menggunakan pelarut air pada temperature penagas air (infus terselup dalam penangas air mendidih), temperature terukur antara 96-98ºC selama waktu tertentu 15-20 menit (Depkes RI, 2000).

4) Dekoktasi

Metode dekokta ini adalah metode infusa pada waktu yang lama (≥ 30ºC) dan menggunakan temperature sampel titik didih air (Depkes RI, 2000).

E. Skrining Fitokimia

Skrining fitokimia merupaka tahap awal penelitian yang bertujuan mengidentifikasi kelompok senyawa dalam suatu tanaman. Proses ini membantu mengungkap kandungan senyawa yang terkandung dalam ekstraksi. Senyawa yang memiliki aktivitas antioksidan adalah senyawa flavonoid, tannin, alkaloid, saponin, fenol (Putra *et al*., 2023).

1. Flavonoid

Flavonoid merupakan kelompok senyawa fenolik terbesar yang ditemukan. Keragaman senyawa ini disebabkan oleh hidroksilasi, alkoksilasi, dan

glikosilasi dalam strukturnya. Jenis-jenis flavonoid termasuk antosianin, flavonol dan flavon, telah terbukati berasal dari tumbuhan. Flavonoid berpotensi berperan sebagi penangkal radikal bebas dan antoksidan. Antosianin khususnya adalah pigmen warna yang memberi warna merah, ungu, dan biru pada bunga (Muharani *et al*., 2023).

2. Saponin

Saponin umumnya berbentuk glikosida sehingga mempunyai sifat lebih polar. Saponin dapat membentuk busa yang stabil bila dikocok. Busa ini diciptakan karena gugus hidrofolik dan hidrofobik pada saponin berkaitan dengan air dan udara membentuk misel. Gugus saponin non-polar mengarah kedalam sedangkan gugus polar mengarah keluar sehingga menghasilkan busa (Putra *et al*., 2023).

3. Alkaloid

Alkaloid merupakan metabolik sekunder terpenting pada tumbuhan. Kebanyakan senyawa alkaloid mempunyai rasa pahit, merupakan basa lemah dan sedikit larut dalam air namun larut dalam pelarut organik non-polar. Alkaloid merupakan senyawa yang mengandung nitrogen, biasanya terbentuk cincin heterosiklik, dan dalam pembentukannya asam amino berperan sebagai komponen basa (Putra *et al*., 2023).

4. Tannin

Tannin adalah senyawa fenolik yang memberikan rasa pahit dan sepat. Ada dua jenis tannin, yaitu tannin kental, dan tannin terhidrolisis, meskipun keduanya terdapat pada tumbuhan, tannin kental mendominasi, tannin juga

merupakan metabolik sekunder aktif dengan berbagai khasiat seperti antbakteri, antioksidan, antidiare (Fathurrahman & Musfiroh, 2018).

5. Fenol

Senyawa golongan fenol ini dilakukan dengan pengujian menggunakan larutan pereaksi besi (III) klorida. Adanya senyawa golongan fenol ditandai dengan terjadinya warna hijau-biru hitam,hinga hitam (Baharyati *et al*., 2022).

F. *Lip Scrub*

Lip scrub merupakan kosmetik yang digunakan khusus untuk merawat bibir kering dan pecah-pecah. Fungsinya untuk mengangkat kulit mati dan menghilangkan kusam, sehingga bibir tampak lebih segar dan sehat (Isnawati, 2020). Penggunaan *lip scrub* juga memberikan efek melembabkan sehingga lipstik lebih mudah menempel dan bertahan lebih lama tanpa menimbulkan efek samping (Setyaningsih *et al*., 2018). *Scrub* yang digunakan adalah polyethylene *scrub,* namun setiap metode menghasilkan yang berbeda, pengelupasan polietilen merupakan pengelupasan sintesis yang lebih stabil dibandingkan pengelupasan alami. Keunggulannya adalah kulit dapat dibersihkan secara mekanis dengan menghasilkan sel-sel kulit mati (Lubis *et al*., 2019).

Lip scrub biasanya berbentuk setengah padat, atau krim atau berbentuk salep dengan tekstrur yang kasar dan membantu pengelupasan lapisan luar kulit pada bibir. Ukuran ideal partikel pengelupasan. Kulit bervariasi <25-400 µm, kulit bibir antara 400-800 µm, dan kulit keras 800-2000 µm. ukuraan pertikel eksfoliasi pada kisaran antara 125-250 µm efek menghilangkan

kotoran, keringat dan sel-sel mati tanpa merusak kulit (Sahlan *et al*., 2020). Penting untuk diperhatikan bahwa kulit bibir lebih tipis dan sensitive, karena itu, yang terbaik adalah melakukan eksfoliasi dengan *scrub* yang lebih kecil untuk menghindari iritasi dan mendapatkan manfaatnya (Sahlan *et al*., 2020).

G. Monografi Bahan *Lip Scrub*

1. Zat aktif

Ekstrak etanol umbi bit merah *(Beta vulgaris L.)* dengan kosentrasi masing-masing sampel yaitu 5%, 10%, 15%

2. Basis

a. Setil Alkohol

Pemerian : Serpihan putih atau granul seperti lilin, berminyak memiliki bau dan rasa khas

b. Gliserin

Kelarutan : Mudah larut dalam etanol (95%) dan eter, serta tidak larut dalam air, kelarutan bertanbah dengan naiknya suhu.

Kegunaan : *Stiffening agent* untuk memadatkan sediaan (Depkes RI, 1979; Rowe et al., 2006)

Pemerian : Cairan seperti sirop, jernih, tidak berwarna, tidak berbau, manis diikuti rasa hangat.

Kelarutan : Dapat campur dengan air, dan dengan etanol (95%) P, praktis tidak larut dalam kloroform P,

Kegunaan : Humektan untuk menjaga kelembaban dengan

mempertahankan air pada sediaan (Depkes RI, 1979; Rowe et al., 2006)

c. N

atrium Benzoat

Pemeriaan : Granul atau serbuk hablur, putih, tidak berbau atau praktis tidak berbau, stabil diudara

Kelarutan : Mudah larut dalam air, agar sukar larut dalam etanol dan lebih mudah larut dalam etanol 90%

Konsentrasi : 0,1-0,5 % sebagai pengawet (Depkes RI, 2013; Rowe *et al*., 2006)

d. Minyak Zaitun

Pemerian : Minyak kuning pucat atau kuning kehijauan terang, bau dan rasa khas lemah dengan rasa ikutan agak pedas

Kelarutan : Sukar larut dalam etanol, bercampur dengan eter, dengan kloroform dan dengan karbon disulfida.

Kegunaan : Emolien sebagai pelembab yang dapat membuat lapisan perlindung,sehingga mempertahankan kelembaban (Depkes RI, 1979; Rowe et al., 2006)

e. V

a

selin Album

Pemerian : Putih atau kekuningan pucat, massa berminyak trasnparan dalam lapisan tipis setelah didinginkan pada suhu 0o.

Kelarutan : Tidak larut dalam air, sukar larut dalam etanol dingin atau panas dan dalam etanol mutlak dingin, mudah larut

f. *Polyethylene Scrub*

Pemerian : dalam benzene, dalam karbon disulfide, dalam kloroform, larut dalam heksana, dan dalam sebagian besar minyak lemak dan minya atsiri.

Kegunaan : Penambah masa (Depkes RI, 1979; Rowe *et al*., 2006)

g. Cera Flava

Pemerian : zat padat, berwarna coklat kekuningan, dan memiliki aroma khas seperti madu

Kelarutan : Tidak larut dalam air; agak sukar larut dalam etanol dingin. Larut sempurna dalam kloroform, eter, minyak lemak dan dalam minyak atsiri. Sebagian larut dalam benzen dingin dan dalam karbon disulfida dingin. Pada suhu lebih kurang 30° larut sempurna dalam benzen dan dalam karbon disulfida.

Kegunaan : *Binding agent* sebagai pengikat (Depkes RI, 1979; Rowe et al., 2006)

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

h. Oleum cacao

Pemerian : Lemak padat, putih kekuningan, bau khas aromatic, rasa khas lemak, agak rapuh

Kelarutan : Tidak larut dalam air

Kegunaan : Pembentuk masa (Mariasy, 2015)

H. Evaluasi Sediaan

1. Uji Organoleptis

Uji organoleptis adalah pengujian yang dilakukan dengan menggunakan indera manusia. Pengujian dilakukan dengan menggunakan mata, hidung, dan kulit untuk menetapkan warna, bau dan rasa (Ambari *et al*., 2020).

2. Uji pH

Uji pH adalah Dapat mengetahui nilai pH dari susatu sediaan agar sesuai dengan standar pH kulit. Uji pH *lip scrub* ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat keasaman sediaan, jika terlalu asam akan menyebabkan iritasi pada bibir kering dan pecah-pecah (Mustika et al., 2021). Sediaan memenuhi syarat jika berada pada rentang pH fisiologis kulit bibir yaitu 4,5-6,5 berdasarkan SNI 16-4399-1996 (Ardhana *et al*., 2024).

3. Uji Homogenitas

Uji homogenitas ini dilakukan untuk melihat homogennya suatu data, maka dilakukanlah uji homogenitas. Pegujian ini dilakukan pada kaca objek. Dilakukannya pengujian ini untuk mengamati apakah masih ada bahan yang menggumpal (Rasyadi *et al.,* 2022).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

4. Uji Daya Oles

Uji Daya Oles merupakan uji yang berhubungan dengan warna *Lip Scrub* yang menempel pada bibir. Uji Daya oles ini dilakukan secara visual dengan mengoleskan sediaan pada kulit punggung tangan kemudian mengamati banyaknya warna yang menempel. Sediaan *lip scrub* dikatakan mempunyai daya oles yang baik jika sediaan yang menempel pada kulit merata dan mengkilap (Mustika *et al*., 2021).

5. Uji Daya Sebar

Uji Daya Sebar adalah pengujian ini dilakukan untuk mengetahui kemampuan penyebaran dipermukaan kulit. Kemudiaan sampel sediaan yang diletakan pada kaca objek lalu tutup dengan kaca yang lain lalu diberi beban anak timbangan sebesar 150 gram. Standar uji daya sebar kisaran antara 5-7 cm (Risnayanti et al., 2022).

6. Uji Hedonik

Uji Hedonik ini dapat mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap sediaan *lip scrub* Umbi Bit *(Beta Vulgaris L)* dan dapat dilihat dari sediaan dengan parameter dari tekstur, warna, aroma pada sediaan lip scrub umbi bit *(Beta Vulgaris L)* (Muharani *et al*., 2023).

7. Uji Iritasi

Uji Iritasi adalah uji tempel terbuka (*open patch*) Dimana dapat mengetahui apakah sediaan *lip scrub* yang dibuat dapat menimbulkan iritasi pada kulit atau tidak. Reaksi yang diperhatika meliputi munculnya eritma (kemerahan), papula (benjolan kecil), vasikula (gelembung), atau edema (pembengkakan) (Ambari *et al*., 2020).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

8. Uji Stabilitas

Uji stabilitas ini bertujuan untuk mengatahui apakah sediaan mengalami perubahan konsistensi atau perubahan fase pada sediaan. Uji stabilitas juga diukur berdasarkan ada atau tidaknya perubahan tekstur, warna, dan aroma pada sediaan *lip scrub* umbi bit merah (*Beta Vulgaris L)* pada saat penyimpanan di suhu ruang dan sediaan dikatakan bagus apabila selama masa penyimpanan tidak terjadinya perubahan terhadap produk (Ambari *et al*., 2020).

9. Uji Titik Lebur

Uji Titik Lebur adalah metode yang dilakukan dengan mengetahui titik lebur yang dinyatakan dengan menunjukan temperature semua bahan dan meleleh seluruhnya. Pengujian ini terkit dengan stabilitas *lip scrub* terdapat suhu penyimpanan (Mustika *et al*., 2021).

10. Uji kelembaban

Uji kelembaban ini bertujuan untuk mengetahui Tingkat kelembaban yang akan dihasilkan oleh sediaan *lip scrub* pada saat pengaplikasiannya (Ambari *et al*., 2020)

Kemenkes Poltekkes Bengkulu