

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I.....	1
I. 1 Latar Belakang	1
I. 2 Tujuan Penelitian.....	3
I. 3 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II	4
II. 1. Tinjauan Pustaka.....	4
II. 1. 1 Mikroemulsi	4
II. 1. 2 Virgin coconut oil (VCO).....	9
II. 1. 3 Surfaktan	11
II. 1. 4 Tween 20	14
II. 1. 5 Tween 80	15
II. 1. 6 Span 80	16
II. 2. Perumusan Hipotesis.....	17
II. 2. 1 Perumusan hipotesis 1	17
II. 2. 2 Perumusan hipotesis 2	17
II. 2. 3 Rancangan penelitian	18
BAB III.....	19
III. 1. Peralatan.....	19
III. 2. Bahan	19

III. 3.	Prosedur Kerja	19
III. 3. 1	Analisis kandungan asam lemak <i>virgin coconut oil</i> dengan GC	19
III. 3. 2	Pembuatan mikroemulsi dengan variasi HLB	19
III. 3. 3	Uji penentuan HLB paling stabil	20
III. 3. 4	Pembuatan mikroemulsi dengan variasi rasio VCO:air pada HLB paling stabil	21
III. 3. 5	Uji pengaruh rasio VCO:air pada kestabilan mikroemulsi	22
BAB IV	24
IV. 1	Analisis Senyawa Asam Lemak pada VCO	24
IV. 2	Pembuatan Mikroemulsi Variasi HLB	28
IV. 2. 1	HLB 12	29
IV. 2. 2	HLB 13	30
IV. 2. 3	HLB 14	31
IV. 2. 4	HLB 15	32
IV. 3	Uji Kestabilan Mikroemulsi	33
IV. 4	Pembuatan Mikroemulsi dengan Variasi VCO:Air	36
IV. 5	Uji Pengaruh Variasi VCO:Air terhadap Kestabilan Mikroemulsi	37
BAB V	41
V. 1.	Kesimpulan	41
V. 2.	Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	48