

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PERSEMBAHAN.....	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS.....	5
II.1 Tinjauan Pustaka.....	5
II.1.1 <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO).....	5
II.1.2 Emulsi	6
II.1.3 Surfaktan	9
II.1.4 <i>Hydrophilic-Lipophilic Balance</i> (HLB).....	11
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	12
II.2.1 Perumusan hipotesis I	12
II.2.2 Perumusan hipotesis II	12
II.2.3 Rancangan penelitian	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
III.1 Bahan	14
III.2 Peralatan.....	14
III.3 Prosedur	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18

IV.1 Analisis Komposisi Asam Lemak VCO	18
IV.2 Pembuatan Emulsi VCO dalam Air dengan Variasi HLB 11 – 15	22
IV.3 Pembuatan Emulsi VCO dalam Air dengan Variasi Rasio VCO:Air.....	24
IV.4 Uji Stabilitas	24
IV.5 Analisis <i>Free Fatty Acid</i> (FFA)	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	37
V.1 Kesimpulan	37
V.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	42