

DAFTAR ISI

SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Mikroemulsi	4
II.1.2 Secang	8
II.1.3 VCO	10
II.1.4 Surfaktan	12
II.1.5 Tween 20	15
II.1.6 Tween 80	16
II.1.7 Span 80	17
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	18
II.2.1 Perumusan Hipotesis 1	18
II.2.2 Perumusan Hipotesis 2	18
II.2.3 Rancangan Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
III.1 Peralatan	20
III.2 Bahan	20
III.3 Prosedur Kerja	20

III.3.1	Ekstraksi kayu secang	20
III.3.2	Analisis kandungan asam lemak <i>virgin coconut oil</i>	20
III.3.3	Formulasi mikroemulsi dengan variasi nilai HLB	21
III.3.4	Uji penentuan nilai HLB mikroemulsi paling stabil	22
III.3.5	Formulasi mikroemulsi dengan variasi ekstrak secang pada HLB paling stabil	24
III.3.6	Uji pengaruh variasi ekstrak terhadap mikroemulsi	24
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	26
IV.1	Ekstraksi Kayu Secang	26
IV.2	Analisis Kandungan Asam Lemak <i>Virgin Coconut Oil</i>	27
IV.3	Formulasi Mikroemulsi dengan Variasi Nilai HLB	31
IV.3.1	HLB 12	33
IV.3.2	HLB 13	35
IV.3.3	HLB 14	36
IV.3.4	HLB 15	37
IV.4	Uji Stabilitas Mikroemulsi dengan Variasi Nilai HLB	37
IV.4.1	Uji turbiditas	37
IV.4.2	Uji kadar asam lemak bebas	41
IV.5	Formulasi Mikroemulsi dengan Variasi Ekstrak Secang	43
IV.5.1	Variasi ekstrak 2%	43
IV.5.2	Variasi ekstrak 2,5%	44
IV.5.3	Variasi ekstrak secang 3%	45
IV.5.4	Variasi ekstrak 3,5%	46
IV.6	Uji Stabilitas Mikroemulsi dengan Variasi Ekstrak Secang	47
IV.6.1	Uji turbiditas	47
IV.6.2	Uji aktivitas antioksidan	49
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	51
V.1	Kesimpulan	51
V.2	Saran	51
	DAFTAR PUSTAKA	52
	LAMPIRAN	63