

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN 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	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN MASALAH	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Mikroemulsi	4
II.1.2 Antioksidan	15
II.1.3 <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO)	17
II.1.4 Bawang lanang hitam	18
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	21
II.2.1 Perumusan hipotesis I	21
II.2.2 Perumusan hipotesis II	22
II.2.3 Rancangan penelitian	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
III.1 Bahan	25
III.2 Peralatan	25
III.3 Prosedur Kerja	25
III.3.1 Analisis kualitas <i>Virgin Coconut Oil</i>	25
III.3.2 Ekstraksi bawang lanang hitam metode maserasi	25
III.3.3 Pembuatan mikroemulsi dengan variasi HLB	26
III.3.4 Analisis mikroemulsi dengan variasi HLB	27
III.3.5 Pembuatan mikroemulsi dengan variasi ekstrak	28
III.3.6 Analisis mikroemulsi dengan variasi ekstrak	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
IV.1 Analisis Kualitas Virgin Coconut Oil	31
IV.2 Ekstraksi Bawang Lanang Hitam dengan Metode Maserasi	35
IV.3 Pembuatan Mikroemulsi dengan Variasi HLB	36
IV.4 Analisis Mikroemulsi dengan Variasi HLB	37
IV.4.1 Pengamatan mikroemulsi dengan variasi HLB 12	37
IV.4.2 Pengamatan mikroemulsi dengan variasi HLB 13	39

IV.4.3 Pengamatan mikroemulsi dengan variasi HLB 14	41
IV.4.4 Pengamatan mikroemulsi dengan variasi HLB 15	44
IV.5 Pembuatan Mikroemulsi dengan Variasi Ekstrak	46
IV.6 Analisis Mikroemulsi dengan Variasi Ekstrak	47
IV.6.1 Uji organoleptis	47
IV.6.2 Uji pH	48
IV.6.3 Uji kestabilan sebelum dan sesudah masa simpan	49
IV.6.4 Uji penangkapan radikal bebas dengan metode DPPH	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52
V.1 Kesimpulan	52
V.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	59