

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
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 <i>Virgin Coconut Oil</i>	4
II.1.2 Mikroemulsi	6
II.1.3 Surfaktan	8
II.1.4 <i>Hydrophilic-Lipophilic Balance</i>	10
II.2 Perumusan Hipotesis	11
II.2.1 Perumusan hipotesis I	11
II.2.2 Perumusan hipotesis II	12
II.2.3 Rancangan penelitian	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
III.1 Bahan Penelitian	14
III.2 Peralatan Penelitian	14
III.3 Prosedur Penelitian	14
III.3.1 Analisis komposisi asam lemak dalam VCO	14

III.3.2 Pembuatan mikroemulsi air dalam VCO pada variasi nilai HLB rendah	15
III.3.3 Uji penentuan HLB paling stabil	15
III.3.4 Uji kadar asam lemak bebas	16
III.3.5 Pembuatan mikroemulsi air dalam VCO dengan variasi rasio air dan surfaktan pada HLB paling stabil	17
III.3.6 Uji pengaruh rasio air dan surfaktan pada kestabilan mikroemulsi	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
IV.1 Analisis Komposisi Asam Lemak pada VCO	19
IV.2 Pembuatan Mikroemulsi dengan Variasi HLB	22
IV.3 Uji Penentuan HLB Paling Stabil	24
IV.3.1 Uji selama penyimpanan pada suhu ruang	24
IV.3.2 Uji pada suhu 60 °C	25
IV.3.3 Uji sentrifugasi	25
IV.3.4 Uji turbiditas	26
IV.3.5 Uji kadar asam lemak bebas	28
IV.4 Pembuatan Mikroemulsi dengan Variasi Rasio Air dan Surfaktan	29
IV.5 Uji Pengaruh Variasi Rasio Air dan Surfaktan Terhadap Kestabilan Mikroemulsi	30
IV.5.1 Uji selama penyimpanan pada suhu ruang	30
IV.5.2 Uji pada suhu 60 °C	31
IV.5.3 Uji sentrifugasi	31
IV.5.4 Uji turbiditas	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
V.1 Kesimpulan	38
V.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	44