

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
INTISARI.....	xvii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Pentingnya Penelitian.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Tinjauan Pustaka	4
1. Uraian Tanaman dan Minyak Manis-Jangan	4
a. Tanaman Kayu Manis	4
b. Taksonomi.....	5
c. Minyak Manis-Jangan	6

2. Antimikroba	8
3. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	8
4. <i>Staphylococcus aureus</i>	9
5. Nanoemulsi.....	9
6. Uraian Bahan-bahan yang Digunakan dalam Formulasi.....	11
a. Tween 80	11
b. PEG 400	12
c. VCO (<i>Virgin Coconut Oil</i>)	13
7. Stabilitas Nanoemulsi.....	14
8. Uji Aktivitas Antimikroba.....	15
9. Kromatografi Lapis Tipis.....	17
F. Landasan Teori.....	18
G. Hipotesis.....	19
BAB II. CARA PENELITIAN	20
A. Alat dan Bahan yang Digunakan.....	20
1. Alat-alat Penelitian	20
2. Bahan-bahan Penelitian.....	20
B. Jalannya Penelitian	21
1. Pengumpulan Simplisia Kulit Batang Kayu Manis-Jangan	21
2. Determinasi Tanaman	21
3. Destilasi Minyak Manis-Jangan.....	21
4. <i>Screening</i> Formula Nanoemulsi Minyak Manis-Jangan	22
5. Analisis Karakteristik Nanopartikel.....	23

a. Transmitan.....	23
b. Distribusi Ukuran Partikel.....	23
c. Morfologi Tetesan Nanoemulsi	24
6. Uji Stabilitas Termodinamik	24
7. Analisis Kandungan Kimia dengan Kromatografi Lapis Tipis	25
8. Sterilisasi	25
9. Pembuatan Stok Mikroba Uji.....	26
10. Pembuatan Suspensi Mikroba Uji	26
11. Uji Aktivitas Antimikroba dengan Metode Mikrodilusi.....	27
C. Cara Analisis.....	28
1. Analisis Uji Stabilitas Termodinamik	28
2. Analisis Uji Aktivitas Antimikroba.....	28
D. Skema Kerja	29
BAB III. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
A. Determinasi Tanaman.....	30
B. Destilasi Minyak Manis-Jangan	30
C. <i>Screening</i> Formula Nanoemulsi Minyak Manis-Jangan	32
D. Analisis Karakteristik Nanopartikel	36
1. Transmitan.....	36
2. Distribusi Ukuran Partikel.....	37
3. Morfologi Tetesan Nanoemulsi	39
E. Uji Stabilitas Termodinamik	40
F. Analisis Kandungan Kimia dengan Kromatografi Lapis Tipis	41

G. Uji Aktivitas Antimikroba dengan Metode Mikrodilusi	46
1. Aktivitas Antimikroba terhadap <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	46
2. Aktivitas Antimikroba terhadap <i>Staphylococcus aureus</i>	48
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	60