

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Buah Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L.).....	4
2. <i>Self-Nanoemulsifying Drug Delivery System</i> (SNEDDS)	6
a. Minyak	8
b. Surfaktan	10
c. Kosurfaktan	11
F. Landasan Teori.....	13
G. Hipotesis	15
BAB II. CARA PENELITIAN	16
A. Alat dan Bahan.....	16

1. Alat.....	16
2. Bahan.....	16
B. Jalannya Penelitian.....	17
1. Identifikasi Bahan	17
2. Pembuatan Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu.....	17
3. Uji Pendahuluan Formula SNEDDS	17
a. Pengujian Kelarutan Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu	17
b. Penentuan Komposisi Minyak, Surfaktan, dan Kosurfaktan	18
c. Penentuan Batas Atas dan Batas Bawah	19
4. Proses Optimasi Formula SNEDDS Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu.....	20
a. Pembuatan Rancangan Formula SNEDDS	20
b. Pengujian Karakteristik SNEDDS	21
c. Penentuan Formula Optimum SNEDDS	22
d. Verifikasi Formula Optimum SNEDDS	22
5. Pengujian Formula Optimum SNEDDS Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu.....	23
a. Pengujian Distribusi dan Ukuran Tetesan Emulsi	23
b. Penentuan Jumlah Maksimum Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu Terlarut.....	23
C. Skema Penelitian.....	25
D. Analisis Data.....	26
BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Identifikasi Bahan	27
B. Pembuatan Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu	27
C. Uji Pendahuluan Formulasi SNEDDS	28
1. Pengujian Kelarutan Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu.....	28
2. Penentuan Komposisi Minyak, Surfaktan, dan Kosurfaktan	29
3. Penentuan Batas Atas dan Batas Bawah	30
D. Proses Optimasi Formula SNEDDS Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu	31
1. Pengujian dan Analisis Karakteristik Formula SNEDDS Ekstrak	

Etanolik Buah Mengkudu.....	31
a. Kejernihan	31
b. Waktu emulsifikasi dalam AGF	34
c. Stabilitas nanoemulsi dalam AGF dan AIF.....	38
2. Penentuan Formula Optimum SNEDDS Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu.....	39
3. Verifikasi Formula Optimum SNEDDS Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu.....	40
E. Pengujian Formula Optimum SNEDDS Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu	41
1. Pengujian Distribusi dan Ukuran Tetesan Emulsi.....	41
2. Penentuan Jumlah Maksimum Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu Terlarut.....	42
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	51