

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II STUDI PUSTAKA.....	3
2.1 Tinjauan Pustaka	3
2.1.1 SNEDDS	3
2.1.2 Surfaktan	4
2.1.3 Ko-surfaktan.....	4

2.1.4	Capryol 90.....	5
2.1.5	Tween 20.....	5
2.1.6	PEG 400	6
2.1.7	Kunyit putih (<i>Curcuma mangga</i>).....	6
2.1.8	Antioksidan	7
2.1.9	DPPH	8
2.2	LandasanTeori.....	9
2.3	Hipotesis.....	10
BAB III METODE PENELITIAN.....		11
3.1	Alat dan Bahan	11
3.1.1	Bahan	11
3.1.2	Alat.....	11
3.2	Cara Penelitian	11
3.2.1	Ekstraksi rimpang kunyit putih (<i>Curcuma mangga</i>).....	12
3.2.2	Uji karakteristik ekstrak etanol kunyit putih (<i>Curcuma mangga</i>).	13
3.2.3	Preparasi SNEDDS ekstrak etanol kunyit putih (<i>Curcuma mangga</i>) ...	14
3.2.4	Uji Karakterisasi SNEDDS Kunyit Putih	15
3.2.5	Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit Putih (<i>Curcuma mangga</i>)...	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		17
4.1	Ekstraksi tanaman.....	17
4.2	Karakteristik dan Kandungan Senyawa Aktif Ekstrak.....	17
4.2.1	Karakteristik ekstrak kunyit putih.....	17
4.2.2	Uji Skrining Fitokimia	18
4.3	Preparasi SNEDDS Kunyit putih	19

4.3.1 Uji kelarutan Kunyit Putih	19
4.3.2 Preparasi SNEDDS dengan Design Expert.....	20
4.4 Uji Karakterisasi SNEDDS	21
4.4.1 Pengujian Organoleptis dan pH	21
4.4.2 Pengujian Ukuran Droplet.....	22
4.4.3 Pengujian Nilai Zeta Potensial	23
4.5 Uji Aktivitas Antioksidan Kunyit Putih	23
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 KESIMPULAN	26
5.2 SARAN	26
DAFTAR PUSTAKA	xvii