

DAFTAR ISI

	Halaman
UNIVERSITAS ESA UNGGUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR RUMUS	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Daun Mint (<i>Mentha Piperita L.</i>).....	4
2.1.1 Klasifikasi	4
2.1.2 Habitat	4
2.1.3 Morfologi	5
2.1.4 Kandungan Kimia	5
2.1.5 Khasiat.....	5
2.2 Minyak Atsiri	5
2.2.1 Definisi Minyak Atsiri	5
2.3 Minyak Atsiri <i>Peppermint</i>	6
2.3.1 Kandungan Minyak Atsiri <i>Peppermint</i>	6
2.3.2 Penggunaan Minyak Atsiri <i>Peppermint</i>	6
2.4 Distilasi	6
2.4.1 Distilasi Air (<i>Water Distillation</i>)	7
2.4.2 Distilasi Uap–Air (<i>Water and Steam Distillation</i>).....	7
2.4.3 Distilasi Uap (<i>Steam Destillation</i>)	7
2.5 Emulgel	7
2.5.1 Definisi Emulgel	7
2.5.2 Keuntungan Emulgel.....	8
2.5.3 Bahan Penyusun Emulgel	8
2.5.4 Eksipien.....	8
2.6 Evaluasi Sifat Fisik Sediaan Emulgel	12

2.6.1 Uji Organoleptik.....	12
2.6.2 Uji Homogenitas	12
2.6.3 Uji Tipe Emulsi.....	13
2.6.4 Uji pH.....	13
2.6.5 Uji Daya Sebar	13
2.6.6 Uji Daya Lekat	13
2.6.7 Uji Viskositas	14
2.6.8 Uji Stabilitas.....	14
2.7 <i>Design Expert</i>	14
2.8 <i>Simplex Lattice Design</i>	14
BAB III. METODE PENELITIAN	16
3.1 Rancangan Penelitian	16
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.3 Alat dan Bahan	16
3.3.1 Alat.....	16
3.3.2 Bahan.....	16
3.4 Prosedur Kerja.....	16
3.4.1 Pengambilan Tanaman Mint	16
3.4.2 Determinasi Tanaman Mint	16
3.4.3 Pengelolaan Daun Mint.....	17
3.4.4 Distilasi Minyak Atsiri <i>Peppermint</i>	17
3.4.5 Identifikasi Minyak Atsiri <i>Peppermint</i>	17
3.4.6 Rencana Optimasi Formula dan Respon	17
3.4.7 Tahap Penetapan Formula.....	18
3.4.8 Tahap Pembuatan Sediaan Emulgel Minyak <i>Peppermint</i>	19
3.4.9 Pengujian Respon.....	19
3.4.10 Analisis Respon	19
3.4.11 Evaluasi Sediaan Emulgel	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1 Hasil	22
4.1.1 Pengambilan Daun Mint	22
4.1.2 Determinasi Tanaman Mint	22
4.1.4 Hasil Distilasi Minyak Atsiri Daun Mint.....	22
4.1.5 Hasil Identifikasi Minyak Atsiri Daun Mint	23
4.1.6 Penentuan Formula dengan Metode <i>Simplex Lattice Design</i>	24
4.1.7 Pengujian Respon.....	25
4.1.8 Analisis Respon.....	25
4.1.9 Optimasi Formula	28
4.1.10 Verifikasi Formula Optimum	29
4.1.11 Evaluasi Formula Optimum.....	30
4.1.12 Uji Stabilitas Formula.....	30
4.2 Pembahasan.....	31

4.2.1 Pengambilan Tanaman Mint	31
4.2.2 Determinasi Tanaman Mint	31
4.2.3 Distilasi Daun Mint	32
4.2.4 Identifikasi Minyak Atsiri <i>Peppermint</i>	32
4.2.5 Rencana Formula	32
4.2.6 Formulasi Sediaan	33
4.2.7 Pengujian Respon	34
4.2.8 Analisis Respon	35
4.2.9 Optimasi Formula	37
4.2.10 Verifikasi Formula	38
4.2.11 Evaluasi Sediaan Emulgel	38
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	49