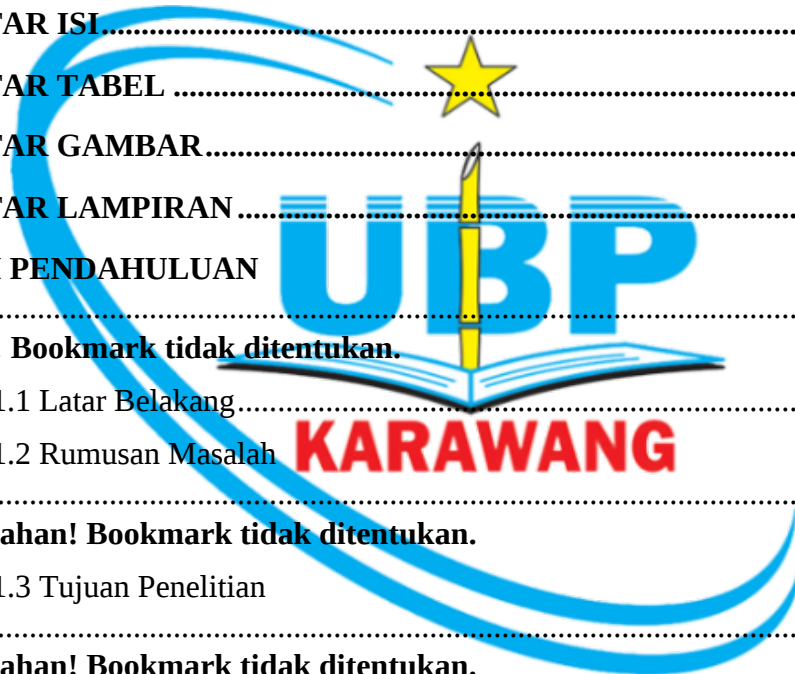


DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.3 Tujuan Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.4 Manfaat Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.4.1 Bagi Mahasiswa	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.4.2 Bagi Industri	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.4.3 Bagi Masyarakat	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.



BAB II TINJAUAN PUSTAKA

..... Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.1 Cep-Cepan (*Castanopsis costata* (Blume) A. DC.)
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.1.1 Morfologi Tanaman
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.1.2 Klasifikasi Tanaman Cep-Cepan (*Castanopsis costata*)
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.2 Ekstraksi
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.3 Sistem Penghantaran Obat
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.3.1 Definisi
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.3.2 Konsep Sistem Penghantaran Obat Tertarget
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.4 SNEDDS (*Self Nanoemulsifying Drug Delivery System*)
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.4.1 Definisi SNEDDS
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.4.2 Kelebihan Sediaan SNEDDS
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.4.3 Kelemahaan Sediaan SNEDDS
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.4.4 Mekanisme Pembentukan SNEDDS
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.5 Karakteristik SNEDDS
..... Kesa

lahan! Bookmark tidak ditentukan.

2.6 Minyak	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.7 Surfaktan	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.8 Ko-surfaktan	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.9 Pengujian Stabilitas	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.10 Karakterisasi SNEDDS	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.10.1 <i>Scanning Electronic Microscopy</i> (SEM)	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.10.2 Particle Size Analyzer (PSA)	15
2.12 <i>Egg Tofu</i>	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.13 Lemak	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.14 Karbohidrat	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.15 Kadar Lemak dalam Sediaan <i>Egg Tofu</i>	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.16 Kadar Karbohidrat dalam Sediaan <i>Egg Tofu</i>	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
2.17 Hasil Penelitian Yang Relevan	Kesa
..... lahan! Bookmark tidak ditentukan.	

BAB III METODE PENELITIAN

.....	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	

3.1 Rancangan Penelitian	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.2 Variabel Penelitian	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.2.1 Variabel Bebas	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.2.2 Variabel Terikat	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.2.3 Definisi Operasional Variabel	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.3 Bahan Penelitian	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.4 Peralatan Penelitian	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.5 Lokasi Penelitian	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.6 Prosedur Percobaan	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.6.1 Formulasi SNEDDS	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.6.2 Pemilihan Formulasi SNEDDS	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.7 Uji Fisika SNEDDS	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.7.1 Penentuan Nilai Transmittan	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.7.2 Uji Ukuran Partikel	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	

3.7.3 Uji Viskositas	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.7.4 Uji pH	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.8 Uji Stabilitas	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.8.1 Uji Sentrifugasi	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.8.2 Uji <i>Heating Colling Cycle</i>	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.8.3 Uji <i>Freeze Thaw Cycle</i>	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.8.4 Uji Ketahanan	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.8.5 Uji Penyimpanan Dipercepat	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.9 Karakterisasi SNEDDS	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.9.1 <i>Scanning Electron Microscopy (SEM)</i>	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.9.2 Particle Size Analyzer (PSA)	27
3.10 Prosedur Percobaan	28
3.10.1 Formulasi <i>Egg Tofu</i>	28
3.10.2 Pemilihan Formulasi <i>Egg Tofu</i>	28
3.11 Uji Kadar Lemak	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
3.12 Uji Karbohidrat	29
3.13 Analisis Data	29

3.14 Diagram Alir Penelitian	Kesa
lahan! Bookmark tidak ditentukan.	
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Determinasi	31
4.2 Pembuatan Ekstrak Daun Cep-Cepan (<i>Castanopsis costata</i>)	31
4.3 Diagram Terner	32
4.4 Formulasi SNEDDS Ekstrak Daun Cep-Cepan (<i>Castanopsis costata</i>) ...	33
4.5 Uji %Transmitan	34
4.6 Uji Ukuran Partikel	35
4.7 Uji Viskositas	38
4.8 Uji pH	39
4.9 Uji Stabilitas	40
4.9.1 Uji Sentrifugasi	40
4.9.2 Uji <i>Heating Cooling Cycle</i>	41
4.9.3 Uji <i>Freeze Thaw Cycle</i>	42
4.10 Uji Ketahanan	42
4.10.1 Uji Ketahanan Ukuran Partikel	43
4.10.2 Uji Ketahanan %Transmitan	44
4.11 Uji Penyimpanan Dipercepat	46
4.11.1 Uji Viskositas	46
4.11.2 Uji %Transmitan	51
4.11.3 Uji Ukuran Partikel	57
4.12 Karakterisasi SNEDDS	64
4.12.1 Uji Karakterisasi <i>Scanning Electron Microscopy</i> (SEM)	64
4.12.2 Uji Karakterisasi <i>Partikel Size Analyzer</i> (PSA)	65
4.13 Uji Kadar Lemak dan Karbohidrat	66
4.13.1 Uji Kadar Lemak	66
4.13.2 Uji Kadar Karbohidrat	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	69

5.1 Kesimpulan	69
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	78
RIWAYAT PENULIS.....	149



Lampiran 1. Surat Determinasi	78
Lampiran 2. Surat Rekomendasi Penelitian	79
Lampiran 3. Form Lembar Bimbingan TA Dosen Pembimbing Utama	80
Lampiran 4. Form Lembar Bimbingan TA Dosen Pembimbing Pendamping....	81
Lampiran 5. Form rekomendasi Sidang TA	82
Lampiran 6. Form Pendaftaran Sidang TA	83
Lampiran 7. Pembuatan Ekstrak Daun Cep-Cepan (<i>Castanopsis costata</i>)	84
Lampiran 8. Dokumentasi Sediaan SEDEP	85

Lampiran 9. Dokumentasi Transmitan Awal	86
Lampiran 10. Dokumentasi Ukuran Partikel Awal.....	87
Lampiran 11. Dokumentasi Uji PDI (<i>Polydispersity Index</i>)	91
Lampiran 12. Dokumentasi Uji Viskositas Awal.....	95
Lampiran 13. Dokumentasi Uji pH	97
Lampiran 14. Dokumentasi Stabilitas Suhu Sediaan (SEDEP)	98
Lampiran 15. Dokumentasi Uji Ketahanan Ukuran Partikel	99
Lampiran 16. Dokumentasi Uji Ketahanan %Transmitan	103
Lampiran 17. Uji Penyimpanan Dipercepat (Viskositas).....	104
Lampiran 18. Uji Penyimpanan Dipercepat (%Transmitan).....	111
Lampiran 19. Uji Penyimpanan Dipercepat (Ukuran Partikel).....	114
Lampiran 20. Dokumentasi Alat <i>Scanning electron Microscopy</i> (SEM)	134
Lampiran 21. Proses Pembuatan <i>Egg Tofu</i> Sediaan (SEDEP).....	135
Lampiran 22. Dokumentasi Hasil Kadar Lemak dan Karbohidrat.....	136
Lampiran 23. Alat-Alat yang digunakan Selama penelitian	138
Lampiran 24. Uji Stabilitas	140
Lampiran 25. Analisis Data Statistik.....	141
Lampiran 26. Hasil Turnitin.....	148

