**DAFTAR ISI**

**Halaman**

**JUDUL**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI**

**SURAT PERNYATAAN**

**KATA PENGANTAR i**

**ABSTRAK iv**

**DAFTAR ISI v**

**DAFTAR GAMBAR viii**

**DAFTAR TABEL X**

**DAFTAR LAMPIRAN XI**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

* 1. Latar belakang 1
	2. Rumusan masalah 3
	3. Hipotesis 3
	4. Tujuan 4
	5. Manfaat Penelitian 4

**BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA 5**

* 1. Uraian tumbuhan kemiri 5
		1. Klasifikasi kemiri 5
		2. Nama daerah tumbuhan kemiri 6
		3. Morfologi tumbuhan kemiri 6
		4. Kandungan kimia 7
		5. Sifat fisik dan kimia minyak kemiri 8
		6. Manfaat kemiri 9
		7. Panen 10
		8. Pasca panen kemiri 11
		9. Manfaat minyak kemiri 15
	2. Rambut 16
		1. Struktur rambut 17
		2. Siklus pertumbuhan rambut 19
		3. Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan rambut 20
		4. Kerontokan rambut 22
		5. Fungsi rambut 23
	3. Minyak 25
		1. Minyak kemiri 26
	4. Pengujian minyak lemak 27
		1. Asam lemak bebas 27
		2. Densitas 28
		3. Indeks bias 28
		4. Warna 28
		5. Standar pengujian minyak lemak 29

2.5 Perbedaan lemak dan minyak 29

2.6 Ekstraksi 30

* + 1. Rendening 30
		2. Menchnical Expression (Pengepresan Mekanis) 31
		3. Solvent extraction 32
		4. Screw Press 33

**BAB 3 METODE PENELITIAN 35**

* 1. Design penelitian 35
	2. Lokasi dan waktu penelitian 35
		1. Lokasi penelitian 35
		2. Waktu penelitian 35
	3. Parameter penelitian 35
	4. Alat dan bahan 35
		1. Alat 35
		2. Bahan 36
	5. Prosedur penelitian 36
		1. Identifikasi tumbuhan 36
		2. Penyiapan sampel buah kemiri 36
		3. Pengolahan sampel buah kemiri 36
		4. Pemeriksaan makroskopis 36
	6. Pengujian minyak kemiri 37
		1. Penentuan asam lemak bebas (FFA) 37
		2. Densitas 37
		3. Warna 37
	7. Isolasi minyak kemiri 37
	8. Formulasi sediaan minyak rambut 38
	9. Prosedur pembuatan minyak rambut 38
	10. Evaluasi sediaan 39
		1. Uji organoleptis 39
		2. Penentuan pH sediaan 39
		3. Uji homogenitas 39
		4. Uji stabilitas sediaan 39
		5. Uji iritasi 40
		6. Uji Hedonik (uji kesukaan) 41

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 42**

* 1. Hasil identifikasi 42
	2. Hasil dan pengolahan sampel 42
	3. Pemeriksaan makroskopik 42
	4. Pengujian minyak kemiri 42
		1. Asam lemak bebas (FFA) 42
		2. Densitas 43
		3. Warna 43
	5. Evaluasi stabilitas sediaan minyak rambut 43
		1. Pengujian organoleptis dan homogenitas sediaan minyak rambut kemiri 43
		2. Pengukuran pH sediaan minyak rambut kemiri 45
		3. Uji homogenitas sediaan minyak rambut kemiri 46
		4. Pengamatan stabilitas sediaan 46
		5. Uji iritasi 47
		6. Rendemen hasil sangria kemiri 48

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 50**

5.1 Kesimpulan 50

5.2 Saran 50

**DAFTAR PUSTAKA 51**

**LAMPIRAN 53**