



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 <i>Micellar Water</i>	3
2.2 <i>Potassium Cocoyl Hydrolyzed Oat Protein</i>	3
2.3 Uji Stabilitas	5
2.4 Uji Daya Bersih	5
2.5 Uji Mikrobiologi	5
2.6 Uji Hedonik	6
III METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	7
3.2 Alat dan Bahan	7
3.3 Prosedur Kerja	7
IV KEADAAN UMUM PT ADEV NATURAL INDONESIA	10
4.1 Sejarah	10
4.2 Kegiatan Lembaga	10
4.3 Struktur Organisasi	10
4.4 Fungsi dan Tujuan	11
V HASIL DAN PEMBAHASAN	12
5.1 Formulasi <i>Micellar Water</i>	12
5.2 Stabilitas	13
5.3 Bobot Jenis	15
5.4 Daya Bersih	16
5.5 Mikrobiologi	17
5.6 Hedonik	20
VI SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



## DAFTAR TABEL

1	Hasil uji organoleptik	13
2	Hasil uji angka kapang khamir <i>micellar water</i>	20

## DAFTAR GAMBAR

1	Struktur kimia <i>potassium cocoyl hydrolyzed oat protein</i>	4
2	Hasil uji pH <i>micellar water</i>	14
3	Hasil uji bobot jenis <i>micellar water</i>	15
4	Hasil uji daya bersih <i>micellar water</i> konsentrasi (a) 0,5% (b)1,0% (c)1,5%	16
5	Hasil uji angka lempeng total <i>micellar water</i>	18
6	Hasil uji hedonik <i>micellar water</i>	21



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir prosedur <i>micellar water</i>	27
2	Struktur organisasi PT Adev Natural Indonesia	28
3	Hasil uji stabilitas <i>micellar water</i>	28
4	Hasil uji pH <i>micellar water</i>	29
5	Hasil uji bobot jenis <i>micellar water</i>	30
6	Hasil uji angka lempeng total	30
7	Hasil angka kapang khamir	31
8	Hasil uji hedonik	31