

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Jahe.....	3
2.1.1 Komposisi Kimia Jahe.	3
2.1.2 Manfaat Jahe.....	4
2.1.3 Manfaat Atsiri Jahe.....	5
2.1.3.1 <i>Zingiberen</i>	6
2.1.3.2 <i>Camphene</i>	7
2.1.4 Manfaat Minyak Jahe.	8
2.2 Adsorpsi.....	8
2.2.1 Pengertian Adsorpsi	8
2.2.2 Jenis-Jenis Adsorpsi.....	9
2.2.3 Isoterm Adsorpsi.	10

2.3 Adsorben	11
2.3.1 Bentonit	11
2.3.2 Sifat fisika dan Kimia	12
2.4 Hot Plate Magnetic Stirrer.	14
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	
3.1 Tujuan	15
3.2 Manfaat.....	16
BAB IV PERANCANGAN ALAT	
4.1 Gambar Alat.....	17
4.2 Spesifikasi Alat.....	18
4.3 Cara Kerja Alat <i>Hot Plate Magnetic Stirrer</i>	18
BAB V METODOLOGI	
5.1 Alat yang Digunakan	19
5.2 Bahan yang Digunakan.....	19
5.3 Variabel Percobaan.....	19
5.4 Cara Kerja.....	20
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	
6.1 Hasil Pengamatan.....	21
6.2 Pembahasan.....	22
6.2.1 Hasil Analisa GC Minyak Jahe Murni.....	22
6.2.2 Analisa Minyak Jahe (10 Menit 60 Rpm)	22
6.2.3 Analisa Minyak Jahe (30 Menit 60 Rpm)	22
6.2.4 Analisa Minyak Jahe (10 Menit 120 Rpm).	23
6.2.5 Analisa Minyak Jahe (30 Menit 120 Rpm).	23
6.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Adsorpsi.....	24

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan	26
7.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	30