

## 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
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Jahe.....	4
2.1.1 Komposisi Kimia Jahe. ....	4
2.1.2 Manfaat Jahe.....	5
2.1.3 Manfaat Atsiri Jahe.....	6
2.1.3.1 <i>Zingiberen</i> . ....	7
2.1.3.2 <i>Camphene</i> .....	8
2.1.4 Manfaat Minyak Jahe. ....	9
2.2 Adsorpsi.....	9
2.2.1 Pengertian Adsorpsi .....	9
2.2.2 Jenis-Jenis Adsorpsi.....	10
2.2.3 Isoterm Adsorpsi. ....	11

2.3 Adsorben .....	12
2.3.1 Bentonit .....	13
2.3.2 Sifat fisika dan Kimia .....	14
2.4 Hot Plate Magnetic Stirrer.....	15
<b>BAB III TUJUAN DAN MANFAAT</b>	
3.1 Tujuan.....	17
3.2 Manfaat.....	17
<b>BAB IV PERANCANGAN ALAT</b>	
4.1 Gambar Alat .....	19
4.2 Spesifikasi Alat .....	20
4.3 Cara Kerja Alat <i>Hot Plate Magnetic Stirrer</i> .....	20
<b>BAB V METODOLOGI</b>	
5.1 Alat yang Digunakan.....	21
5.2 Bahan yang Digunakan.....	21
5.3 Variabel Percobaan .....	21
5.4 Cara Kerja .....	22
<b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
6.1 Hasil Pengamatan.....	23
6.2 Pembahasan.....	25
6.2.1 Hasil Analisa GC Minyak Jahe Murni.....	25
6.2.2 Hasil grafik .....	25
6.2.3 Analisa Minyak Jahe (10 Menit 40 °C) .....	26
6.2.4 Analisa Minyak Jahe (30 Menit 40°C ) .....	26
6.2.5 Analisa Minyak Jahe (10 Menit 60 °C). .....	27
6.2.6 Analisa Minyak Jahe (30 Menit 60 °C). .....	27

6.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Adsorpsi.....	28
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
7.1 Kesimpulan.....	30
7.2 Saran.....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>32</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>34</b>