

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Jahe.....	4
2.1.1 Komposisi Kimia Jahe.	5
2.1.2 Manfaat dan Kasiat Jahe.....	10
2.1.3 Manfaat Atsiri Jahe.....	12
2.1.4 Champene.....	14
2.2 Teknologi Pemurnian Minyak atsiri.....	15
2.3 Adsorpsi.....	16
2.3.1 Faktor-fakto yang Mempengaruhi Adsorbsi	17
2.3.2 Adsorben.....	18
2.4 Bentonit.....	19
2.4.1 Proses Terjadinya Bentonit di alam	21

2.4.2 Struktur Bentonit	22
2.4.3 Sifat Fisik dan Kimia Bentonit.....	23
2.4.4 Komposisi Bentonit	24
2.4.5 Aktivasi Bentonit	24
2.4.6 Aplikasi Bentonit	25
2.5 Hot Plate Magnetic Stirrer	26
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	
3.1 Tujuan	28
3.2 Manfaat.....	28
BAB IV PERANCANGAN ALAT	
4.1 Gambar Alat.....	30
4.2 Spesifikasi Alat.....	31
4.3 Cara Kerja Alat <i>Hot Plate Magnetic Stirrer</i>	31
BAB V METODOLOGI	
5.1 Alat yang Digunakan	32
5.2 Bahan yang Digunakan.....	32
5.3 Variabel Percobaan.....	32
5.4 Cara Kerja.....	33
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	
6.1 Hasil Pengamatan.....	34
6.2 Pembahasan.....	35
6.2.1 Hasil Analisa GC Minyak Jahe Murni.....	35
6.2.2 Analisa Minyak Jahe Hasil Adsorpsi 120Rpm.....	35
6.2.3 Analisa Minyak Jahe Hasil Adsorpsi 60Rpm.....	36
6.2.4 Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Zingiberen 60 Rpm.....	37

6.2.5 Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Zingiberen 120 Rpm	39
6.2.6 Pengaruh Kecepatan Terhadap Kadar Zingiberen	41
6.2.7 Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Zingiberen 60 Rpm	42
6.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Adsorpsi.....	43

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan	46
7.2 Saran	46

DAFTAR PUSTAKA.....	47
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	48
----------------------	-----------