

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	ii
<b>RINGKASAN.....</b>	iii
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	iv
<b>DAFTAR ISI .....</b>	.vi
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	viii
<b>DAFTAR GAMBAR DAN GRAFIK.....</b>	.ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Jahe.....	4
2.1.1 Komposisi Kimia Jahe. ....	3
2.1.2 Manfaat Jahe.....	5
2.1.3 Minyak Atsiri .....	7
2.1.4 Minyak Atsiri Jahe.....	7
2.1.4.1 <i>Zingiberen</i> . ....	8
2.1.4.2 <i>Camphene</i> .....	9
2.1.5 Manfaat Minyak Jahe. ....	10
2.2 Adsorbsi.....	10
2.2.1 Pengertian Adsorbsi .....	10
2.2.2 Jenis-Jenis Adsorbsi.....	12

2.2.3 Isoterm Adsorbsi .....	14
2.3 Adsorben .....	15
2.3.1 Bentonit .....	15
2.3.2 Sifat fisika dan Kimia .....	16
2.4 Hot Plate Magnetic Stirrer. ....	17
<b>BAB III TUJUAN DAN MANFAAT</b>	
3.1 Tujuan .....	19
3.2 Manfaat.....	20
<b>BAB IV PERANCANGAN ALAT</b>	
4.1 Gambar Alat.....	21
4.2 Spesifikasi Alat.....	22
4.3 Cara Kerja Alat <i>Hot Plate Magnetic Stirrer</i> .....	22
<b>BAB V METODOLOGI</b>	
5.1 Alat yang Digunakan.....	23
5.2 Bahan yang Digunakan.....	23
5.3 Variabel Percobaan.....	23
5.4 Cara Kerja.....	24
<b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
6.1 Hasil Pengamatan.....	25
6.2 Pembahasan.....	27
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
7.1 Kesimpulan .....	29
7.2 Saran .....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	30
<b>LAMPIRAN.....</b>	32