

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
BAB II	3
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Jahe	3
2.2 Kandungan Senyawa Jahe	7
2.3 Oleoresin Jahe	10
2.4 Ekstraksi	11
2.5 Kohobasi.....	12
BAB III	13
TUJUAN DAN MANFAAT.....	13
3.1 Tujuan.....	13
3.2 Manfaat.....	13
BAB IV	14
PERANCANGAN ALAT	14
4.1. Spesifikasi Perancangan Alat	14
4.2. Gambar dan Dimensi Alat	16
4.3. Cara Kerja Alat Hasil Perancangan	17
BAB V	19
METODOLOGI	19

5.1. Pengujian Kinerja Alat yang Digunakan	19
5.2. Variabel Percobaan	21
BAB VI	23
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
6.1 Pengaruh Suhu terhadap Kadar Gingerol dan Shogaol	23
6.2 Optimasi Variabel	24
BAB VII	26
26	
KESIMPULAN	26
7.1 Kesimpulan.....	26
7.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karakteristik Tiga Jenis Utama Jahe	5
Tabel 2. Standard Mutu Simplisia	6
Tabel 3. Komponen Jat Gizi Jahe	8
Tabel 4. Bahan Yang Digunakan	19
Tabel 5. Alat Yang Digunakan	19
Tabel 6. Rancangan Percobaan	22
Tabel 7. Data Hasil Pengamatan	23
Tabel 8. Data Variabel Berpengaruh	24
Tabel 9. Hasil Analisis Variabel Paling Berpengaruh.	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Jahe	2
Gambar 2. Rimpang Jahe	5
Gambar 3. Struktur Senyawa Kimia Pada Komponen Jahe	9
Gambar 4. Degradasi Termal Gingerol	10
Gambar 5. Ekstraktor Hidrotermal	17
Gambar 6. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Gingerol dan Shogaol	23
Gambar 7. Grafik Presentase Probabilitas VS Nilai Efek	24