

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN HASIL DETEKSI PLAGIASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Serai Dapur (<i>Cymbopogon citratus</i>)	6
2.2 Minyak Atsiri	8
2.2.1 Kegunaan Minyak Atsiri.....	11
2.2.2 Sumber Minyak Atsiri.....	12
2.3 Ekstraksi.....	16
2.4 Distilasi	19
2.5 Pelarut	21
2.6 <i>Gas Chromatography-Mass Spectrometry</i> (GC-MS)	23
2.7 Penelitian Terdahulu	26
BAB III METODOLOGI PERCOBAAN.....	29
3.1 Bahan dan Alat.....	29
3.1.1 Bahan	29
3.1.2 Alat.....	29
3.2 Metodologi Percobaan	29

3.2.1 Variabel Percobaan	29
3.2.2 Langkah-Langkah Percobaan.....	30
3.2.3 Metode Pengujian	31
3.2.4 <i>Flowchart</i> Penelitian.....	33
3.2.5 Gambar Alat Distilasi	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Hasil Penelitian	35
4.1.1 Hasil Kadar Air Daun Serai Dapur	35
4.1.2 Hasil Uji Organoleptik Minyak Atsiri	35
4.1.3 Hasil Uji % Yield (rendemen) Minyak Atsiri.....	36
4.1.4 Hasil Uji-GC-MS	37
4.2 Pembahasan.....	37
4.2.1 Pengaruh <i>Pretreatment</i> Daun Serai Dapur Terhadap Hasil Rendemen Minyak Atsiri	38
4.2.2 Pengaruh Jenis Pelarut Daun Serai Dapur Terhadap Hasil Rendemen Minyak Atsiri	40
4.2.3 Hasil Pengamatan Organoleptik Minyak Atsiri Daun Serai Dapur ..	42
4.2.3.1 Hasil Pengamatan Warna Minyak Atsiri	43
4.2.3.2 Hasil Survei Aroma Minyak Atsiri	47
4.2.3.3 Hasil Survei Kualitas Minyak Atsiri.....	48
4.2.4 Hasil Uji GC-MS Komposisi Senyawa Minyak Atsiri Daun Serai Dapur.....	50
4.2.5 Pengaplikasian Minyak Atsiri Serai Dapur.....	
4.2.6 Hasil Analisa Ekonomi Pembuatan Minyak Atsiri Daun Serai Dapur.....	62
BAB V KESIMPULAN.....	63
5.1 Kesimpulan.....	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	xiv