

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Batasan dan Asumsi Penelitian	5
1.5.1 Batasan Penelitian	5
1.5.2 Asumsi Penelitian.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Tanaman Lavender.....	7
2.2 Kamboja.....	9
2.3 Minyak atsiri	10
2.3.1 Minyak Atsiri Lavender.....	11
2.3.2 Minyak Atsiri Kamboja.....	12
2.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Minyak Atsiri	12
2.5 Pengolahan Minyak Atsiri	13
2.6 <i>Microwave Assisted Hydrodistillation</i> (MAHD)	14
2.7 Penelitian Terdahulu	15
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	18

3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2	Alat dan Bahan	20
3.2.1	Alat Penelitian	20
3.2.2	Bahan Penelitian	21
3.3	Metodologi Penelitian	21
3.3.1	Proses Ekstraksi Bunga Kamboja	21
3.3.2	Proses Ekstraksi Bunga Lavender	21
3.4	Diagram Alir Penelitian	22
3.5	Variabel Penelitian	23
3.5.1	Variabel Tetap	23
3.5.2	Variabel bebas	23
3.5.1	Variabel Respon	23
3.6	Analisis dan Karakterisasi Penelitian	23
3.6.1	Analisis Yield	23
3.6.2	Karakterisasi	23
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		27
4.1	Perbandingan Metode Ekstraksi Minyak Atsiri MAHD dengan Metode Lainnya	27
4.2	Hasil % Yield Minyak Atsiri.....	39
4.2.1	Pengaruh Kondisi Bunga Terhadap % Yield.....	39
4.2.1	Pengaruh Ukuran Bunga Terhadap % Yield	41
4.2.3	Pengaruh Rasio Massa Bahan dan Volume Pelarut terhadap % Yield	42
4.2.4	Pengaruh Lama Waktu Ekstraksi terhadap % Yield Minyak Atsiri	45
4.2.5	Pengaruh Daya Microwave terhadap % Yield Minyak Atsiri	50
4.3	Mekanisme Ekstraksi dengan Bantuan Microwave	52
4.4	Karakterisasi Senyawa Minyak Atsiri dengan Metode GC-MS	55
4.4.1	Karakterisasi Sifat Aromaterapi pada Minyak Atsiri Bunga Lavender dan Kamboja.....	58
4.4.2	Karakterisasi Sifat Antibakteri pada Minyak Atsiri dari Bunga Kamboja dan Lavender	60
4.5	Pemodelan Kinetika pada Proses Ekstraksi	65

4.5.1 Metode Kinetika Orde Pertama	66
4.5.2 Metode Kinetika Orde Kedua.....	67
4.6 Analisis Kombinasi Minyak Atsiri Bunga Lavender dan Kamboja	69
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	73
5.1 Kesimpulan	73
5.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
DAFTAR NOTASI.....	83
APPENDIKS.....	84
LAMPIRAN.....	87

