



## D A F T A R I S I

<b>Kata pengantar.</b>	<b>i</b>
<b>Daftar isi.</b>	<b>ii</b>
<b>Daftar tabel.</b>	<b>iii</b>
<b>Daftar gambar</b>	<b>ix</b>
<b>Ringkasan</b>	
<b>I . Pendahuluan</b>	<b>1</b>
<b>II . Perkembangan pertanaman cengkeh di Indonesia.</b>	<b>5</b>
<b>III. Penggunaan dan prospek penggunaan lain dari cengkeh.</b>	<b>13</b>
<b>III.1. Penggunaan cengkeh</b>	<b>13</b>
<b>III.2. Prospek penggunaan lain dari cengkeh.</b>	<b>14</b>
<b>IV . Minyak cengkeh.</b>	<b>18</b>
<b>IV.1. Minyak cengkeh sebagai minyak atsiri.</b>	<b>18</b>
<b>IV.1.1. Permasalahan</b>	<b>19</b>
<b>IV.1.2. Kebijakanaksanaan yang dapat ditem puh.</b>	<b>21</b>
<b>IV.2. Minyak cengkeh.</b>	<b>22</b>
<b>IV.2.1. Kandungan senyawa kimia penyus sun minyak cengkeh.</b>	<b>24</b>
<b>IV.2.2. Pengelahan menjadi cengkeh kering.</b>	<b>26</b>
<b>IV.2.3. Minyak daun cengkeh.</b>	<b>30</b>
<b>IV.2.4. Pemeriksaan mutu.</b>	<b>32</b>
<b>V . Tinjauan kelayakan lokasi perusahaan minyak cengkeh menjadi vanillin.</b>	<b>34</b>
<b>V.1. Bentuk lain pemanfaatan cengkeh.</b>	<b>39</b>
<b>V.1.1. Penyulingan minyak cengkeh</b>	<b>39</b>
<b>V.1.2. Pemanfaatan minyak cengkeh men jadi vanillin.</b>	<b>40</b>
<b>Kesimpulan</b>	<b>45</b>
<b>Daftar pustaka</b>	<b>46</b>