

## DAFTAR ISI

prakata	i
motto	ii
persembahan	iii
daftar isi	iv
daftar lampiran	vi
daftar tabel	vi
intisari	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1. Dasar dan tujuan penelitian	1
2. Tinjauan pustaka	2
2.1. Pertelaan dan pemerian	2
2.2. Ekologi dan penyebaran	4
Budidaya	4
2.3. Penanaman dan peneliharaan	5
2.4. Pengumpulan/panenan	7
2.5. Aktivitas enzim dan pengeringan	8
2.6. Garbling dan kemurnian	11
2.7. Penyimpanan	13
2.8. Biosintesa	14
2.9. Metode penetapan kadar minyak atsiri	
dan kadar air	17
a. Penetapan kadar minyak atsiri	17
b. Penetapan kadar air	20
2.10. Penetapan indeks bias	21
3. Hipotesa	21
4. Rencana penelitian	22
BAB II CARA PENELITIAN	
1. Bahan pereaksi, alat dan sampel	24
2. Jalannya penelitian	24
2.1. Determinasi tanaman	24
2.2. Penetikan sampel	25
2.3. Cara pengeringan sampel	25
2.4. Pemeriksaan organoleptik	25





2.5. Penetapan kadar minyak atsiri	26
2.6. Penetapan kadar air	26
2.7. Penetapan indeks bias	27
3. Cara menganalisa hasil penelitian	27
<b>BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
1. Hasil penelitian	30
a. Hasil determinasi	30
b. Ekologi dan budidaya	30
c. Pemeriksaan organoleptik	30
d. Penetapan kadar minyak atsiri sesudah diperhitungkan kadar airnya	31
e. Penetapan indeks bias	31
2. Pembahasan	31
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
1. Kesimpulan	33
2. Saran	33
Daftar pustaka	34
Lampiran	38





#### DAFTAR LAMPIRAN

1. Gambar ( foto ) :	
a. Piper cubeba L.f.	38
b. Alat-alat yang digunakan untuk penelitian	39
2. Gambar alat penetapan kadar minyak atsiri	40
3. Gambar alat penetapan kadar air	41
4. Surat keterangan determinasi	42
5.a. Hasil pemeriksaan organoleptik	43
b. Hasil pemeriksaan kadar minyak atsiri dan kadar air	44
c. Hasil pemeriksaan indeks bias <del>air</del> dan minyak atsiri	53
d. Kadar minyak atsiri dalam buah kemukus yang telah diperhitungkan kadar airnya dengan dua cara pengeringan	55
e. Hasil perhitungan t test	57
f. Tabel dari t	58

#### DAFTAR TABEL

Tabel I-III	: Hasil pemeriksaan organoleptik	43
Tabel IV-XXI	: Hasil pemeriksaan kadar minyak atsiri dan kadar air	44
Tabel XXII-XXV	: Hasil pemeriksaan indeks bias air dan minyak atsiri	53
Tabel XXVI-XXVIII	: Kadar minyak atsiri dalam buah kemukus yang telah diperhitungkan kadar airnya dengan dua cara pengeringan	55
Tabel XXIX-XXX	: Hasil perhitungan t test	57
Tabel XXXI	: Tabel dari t	58