

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN TUGAS.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
HALAMAN MOTTO.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xiii
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang.....	1
I.2. Perumusan Masalah.....	3
I.3. Batasan Masalah.....	3
I.4. Tujuan Penelitian.....	3
I.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
II.1. Isi Tinjauan Pustaka.....	5
BAB III DASAR TEORI.....	11
III.1. Deskripsi Sereh Dapur (<i>Cymbopogon citratus</i>).....	11
III.1.1. Gambaran Umum.....	11
III.1.2. Morfologi Sereh Dapur.....	13
III.1.3. Komposisi Kimia Pada Sereh Dapur.....	14
III.2. Proses Distilasi.....	15
III.3. Minyak Atsiri.....	24

III.3.1. Gambaran Umum	24
III.3.2. Minyak Sereh Dapur	26
BAB IV PELAKSANAAN PENELITIAN	30
IV.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	30
IV.1.1. Alat.....	30
IV.1.2. Bahan	31
IV.2. Tata Laksana Penelitian	31
IV.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	37
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
V.1. Hasil Penelitian	40
V.1.1. Rendeman.....	41
V.1.2. Komposisi Kimia	44
V.1.3. Sifat Fisiko-Kimia.....	48
V.1.4. Kesesuaian Hasil dengan Standar Mutu.....	49
V.2. Pembahasan.....	52
V.2.1. Rendeman.....	52
V.2.2. Komponen Kimia	54
V.2.3. Sifat Fisika	55
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	58
VI.1. Kesimpulan	58
VI.2. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	64