

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	4
1.3    Tujuan Penelitian.....	4
1.4    Kegunaan Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS</b>	
<b>.....</b>	<b>5</b>
2.1    Minyak Atsiri .....	5
2.2    Tanaman Umbi Nampu .....	8
2.3    Metode Destilasi Minyak Atsiri .....	13
2.4    GC-MS ( <i>Gas Chromatography-Mass Spectroscopy</i> ).....	16
2.5    Analisis Minyak Atsiri Umbi Nampu .....	17
2.6    Kerangka Pemikiran .....	20
2.7    Hipotesis .....	24

<b>BAB III METODOLOGI .....</b>	<b>25</b>
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	25
3.2 Alat dan Bahan.....	25
3.3 Metode Penelitian .....	25
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	27
3.5 Kriteria Penelitian .....	29
3.6 Prosedur Penelitian .....	30
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
4.1 Bahan Baku.....	34
4.2 Karakteristik Minyak Atsiri Hasil Penyulingan Uap dan Air.....	36
4.3 Kandungan Senyawa Minyak Atsiri Hasil Destilasi Fraksinasi .....	42
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>50</b>
5.1 Kesimpulan .....	50
5.2 Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>59</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Tanaman umbi nampu .....	8
<b>Gambar 2.</b> Struktur senyawa linalool .....	12
<b>Gambar 3.</b> Kerangka pemikiran.....	24
<b>Gambar 4.</b> Diagram alir penelitian .....	27
<b>Gambar 5.</b> Umbi nampu kering .....	34
<b>Gambar 6.</b> Tanaman nampu .....	35
<b>Gambar 7.</b> GC-MS minyak atsiri umbi nampu.....	40
<b>Gambar 8.</b> Grafik korelasi antara temperatur dan kandungan senyawa linalool.	48
<b>Gambar 9.</b> Putaran optik.....	66
<b>Gambar 10.</b> Massa jenis .....	66
<b>Gambar 11.</b> Destilasi fraksinasi.....	66
<b>Gambar 12.</b> Destilasi fraksinasi.....	67
<b>Gambar 13.</b> Penyulingan .....	67
<b>Gambar 14.</b> Penyaringan minyak .....	67

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Spesifikasi analisis minyak atsiri umbi nampu .....	10
<b>Tabel 2.</b> Senyawa kimia pada minyak atsiri rimpang <i>Homalomena occullta</i> . ....	11
<b>Tabel 3.</b> Jenis kolom fraksinasi .....	15
<b>Tabel 4.</b> Variabel penelitian .....	26
<b>Tabel 5.</b> Kadar air umbi nampu .....	35
<b>Tabel 6.</b> Hasil uji karakterisasi minyak atsiri umbi nampu .....	36
<b>Tabel 7.</b> Hasil GC-MS komponen senyawa minyak atsiri umbi nampu .....	40
<b>Tabel 8.</b> Kandungan senyawa minyak atsiri nampu pada temperatur 163°C- 187.3°C.....	43
<b>Tabel 9.</b> Kandungan senyawa minyak atsiri nampu pada temperatur 187.3°C- 201°C.....	45
<b>Tabel 10.</b> Kandungan senyawa minyak atsiri nampu pada temperatur 201°C- 214.4°C.....	45
<b>Tabel 11.</b> Hasil destilasi fraksinasi .....	47
<b>Tabel 12.</b> Korelasi antara temperatur dan kandungan senyawa linalool .....	49
<b>Tabel 13.</b> Tabel ANOVA .....	49
<b>Tabel 14.</b> Waktu pelaksanaan penelitian .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Waktu penelitian .....	59
<b>Lampiran 2.</b> Data penelitian .....	60
<b>Lampiran 3.</b> Dokumentasi .....	66