

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
DAFTAR SIMBOL	x
RINGKASAN	xi
SUMMARY	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Penelitian Sebelumnya.....	5
2.2 Minyak Atsiri.....	6
2.2.1 Kegunaan Minyak Atsiri	8
2.3 Minyak Nilam.....	9
2.4 Fermentasi	12
2.4.1 <i>Trichoderma Viridae</i>	13
2.5 Distilasi.....	13
2.5.1 Metode Distilasi Air (<i>Hydro Distillation</i>).....	14
2.5.2 Metode Distilasi Air dan Uap (<i>Steam Hydro Distillation</i>).....	15
2.5.3 Metode Distilasi Uap (<i>Steam Distillation</i>).....	16
2.6 Gelombang Mikro.....	16
2.6.1 Mekanisme Pemanasan Gelombang Mikro.....	18
2.7 Pengaruh Tekanan terhadap Penguapan.....	20
2.7.1 Kalor Penguapan.....	22
2.8 Rendemen.....	23



2.9 Hipotesis.....	24
--------------------	----

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian.....	25
3.2 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	25
3.3 Variabel Penelitian.....	25
3.4 Peralatan Penelitian.....	26
3.5 Spesimen Penelitian.....	32
3.6 Prosedur Penelitian.....	33
3.7 Instalasi Penelitian.....	35
3.8 Diagram Alir Penelitian.....	36

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian.....	37
4.1.1 Penelitian dengan Fermentasi dan Non Fermentasi Variasi Tekanan Metode <i>Microwave Hydro Distillation</i>	37
4.1.2 Contoh Pengolahan Data.....	40
4.2 Analisis dan Pembahasan Grafik.....	40
4.2.1 Pengaruh Non Fermentasi terhadap Volume Minyak Nilam dan Waktu.....	41
4.2.2 Pengaruh Fermentasi terhadap Volume Minyak Nilam dan Waktu.....	42
4.2.3 Pengaruh Fermentasi dan Non Fermentasi Termperatur Minyak Nilam terhadap Waktu.....	43
4.2.4 Analisa Grafik Pengaruh Fermentasi dan Non Fermentasi dan Variasi Tekanan terhadap Rendemen Maksimal Minyak Nilam dan Waktu Distilasi.....	44
4.2.5 Analisa Grafik Energi yang Dibutuhkan Tiap Mili Liter Minyak Nilam Fermentasi dan non Fermentasi pada Variasi Tekanan.....	45
4.2.6 Analisa Grafik Presentase Kadar <i>Patchouli Alcohol</i> Fermentasi dan non Fermentasi pada Variasi Tekanan.....	46

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	47
---------------------	----



DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

