

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>2</b>
I.1 Latar Belakang .....	2
I.2 Tujuan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
II.1 Minyak Atsiri .....	5
II.2 Tanaman Serai Dapur ( <i>Cymbopogon citratus</i> ).....	5
II.2.1 Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Serai Dapur .....	5
II.2.2 Khasiat dan Kandungan Minyak Atsiri Serai.....	7
II.3 Tanaman Cengkeh ( <i>Syzygium aromaticum</i> ).....	8
II.3.1 Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Cengkeh .....	8
II.3.2 Khasiat dan Kandungan Minyak Atsiri Cengkeh.....	9
II.4 Analisis Total Fenolat .....	10
II.5 Antibakteri.....	11
II.6 Antioksidan .....	12
II.7 Spektrofotometri UV-Vis.....	14
II.8 <i>Gas Chromatography-Mass Spectrometry</i> (GC-MS) .....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>16</b>
III.1 Bahan dan Alat .....	16
III.1.1 Bahan.....	16
III.1.2 Alat .....	17
III.2 Cara Kerja.....	18
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>27</b>
IV.1 Hasil Determinasi Tanaman Serai dan Cengkeh.....	27
IV.2 Hasil Isolasi Minyak Atsiri .....	27
IV.3 Uji Sifat Fisik Minyak Atsiri.....	28
IV.4 Hasil Analisis Minyak Atsiri GC-MS .....	29
IV.4.1. Hasil Analisis Minyak Serai menggunakan GC-MS .....	29
IV.4.2. Hasil Analisis Minyak Cengkeh menggunakan GC-MS .....	32
IV.5 Hasil Uji Total Fenolat.....	34
IV.6 Aktivitas Antioksidan.....	35
IV.7 Aktivitas Antibakteri.....	37
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>48</b>
V.1 Kesimpulan .....	48

V.2 Saran.....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>56</b>