

INTISARI

Kebutuhan minyak atsiri semakin tahun semakin meningkat seiring dengan meningkatnya perkembangan industri modern. Minyak atsiri merupakan senyawa mudah menguap. Sereh merupakan tanaman aromatik yang pemanfaatannya masih terbatas. Namun apabila diolah menjadi minyak atsiri, minyak atsiri sereh memiliki banyak manfaat dan nilai jual yang tinggi. Minyak atsiri dari sereh diperoleh dengan metode misalnya ekstraksi. Keuntungan dari metode ini adalah tidak membutuhkan suhu yang tinggi, sehingga minyak atsiri tidak mudah terdekomposisi.

Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan minyak atsiri sereh, menghitung rendemen minyak atsiri yang dihasilkan dan mengetahui kualitas minyak atsiri maupun fisik (warna, berat jenis, indeks bias). Minyak atsiri sereh wangi dibuat dengan cara ekstraksi menggunakan pelarut air. Mula-mula sereh dikecilkan ukurannya menjadi sekitar 2,4,8 cm, ditimbang sebanyak 1 dan 2 kg, sereh kemudian diekstrak selama 2 jam menggunakan (1-1,5-2-2,5-3 L) pelarut air. Proses penguapan berlangsung selama 2 jam untuk menguapkan pelarut air dari ekstrak minyak atsiri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, pada ukuran bahan baku 2 cm dengan volume pelarut 2 L menunjukan minyak yang dihasilkan lebih banyak. Dengan kualitas minyak berwarna kuning kecoklatan serta beraroma khas. %minyak yang didapat sebesar 0.110% untuk bahan 1kg dan 0.254% untuk bahan 2kg. Dalam penelitian dapat disimpulkan masih banyak kekurangan yang terjadi pada pengambilan minyak atsiri dari sereh ini.