

ABSTRAK

Suatu penelitian yang dilakukan terhadap tanaman *Melissa officinalis* menunjukkan bahwa ada perbedaan kadar minyak atsiri pada bagian tanaman. Minyak atsiri yang disuling dari bahan segar maupun bahan kering, bervariasi dalam sifat fisiko-kimia dan komposisi kimianya. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tanaman *Salix* sp, ternyata metode pengeringan berpengaruh pada kandungan senyawa-senyawa fenolnya.

Berdasarkan contoh-contoh penelitian diatas, ingin diketahui apakah terdapat persamaan/perbedaan kadar dan kualitas minyak atsiri pada daun dan buah *Callistemon coccineus* yang dikeringkan, dan apakah ada persamaan/perbedaan profil kromatogram antara bahan segar dan bahan kering.

Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa antara daun kering dan buah kering ternyata terdapat perbedaan kadar minyak atsirinya, sedangkan profil kromatogram dan kandungan utamanya sama yaitu sineol, 3-carene, α -terpineol, 4-terpineol, linalool, dan p-cymene.

Profil kromatogram antara bahan segar dan bahan kering menunjukkan adanya perbedaan. Hal ini menunjukkan bahwa pengeringan berpengaruh terhadap komposisi kandungan minyak atsiri *Callistemon coccineus* F. Muell.

