

ABSTRAK

Tanaman seree dapur merupakan salah satu jenis tanaman minyak atsiri yang berpotensi untuk ekspor. Pada saat panen yang besar, hasil pangkasan biasanya ditimbun dalam suatu ruangan oleh petani/penanam/penyuling, karena kapasitas alat penyulingan yang kurang besar juga tidak ada pabrik penyulingan skala besar yang terpusat. Permasalahan yang timbul adalah apakah proses pelayuan dapat mempengaruhi kuantitatif dan kualitatif dari minyak seree dapur yang dihasilkan.

Dalam hal ini secara kuantitatif diteliti dengan membandingkan kadar minyak dan kadar komponen minyak seree dapur, sedang dari segi kualitatif dengan membandingkan indeks bias, komponen penyusun minyak (metode KLT dan KGSN) sebelum dan sesudah pelayuan.

Keadaan daun sebelum dan sesudah pelayuan berpengaruh pada kuantitas dan kualitas minyak seree dapur yang dihasilkan, dalam hal jumlah dan kadar utama komponen penyusun, dan nilai indeks biasnya yang masih memenuhi persyaratan EOA (1,4830-1,4890). Sedang uji statistik kadar total minyak seree dapur dengan derajat kepercayaan 5% maupun 1% menunjukkan tidak ada perbedaan yang bermakna.

Proses pelayuan relatif meningkatkan sedikit kadar komponen utama α dan β sitral dan menurunkan kadar komponen trans-geraniol.