

**ANALISIS KUALITATIF DAN KUANTITATIF MINYAK ATSIRI BUAH
KAPULAGA (*Amomum cardamomum* L.) DARI BOYOLALI DAN
JEMBER**

FITRIANI, 2011

Pembimbing : (I) Sajekti Palupi, (II) Azminah

ABSTRAK

Pengembangan obat tradisional pada saat ini diarahkan kepada obat-obat golongan Herbal Terstandar dan fitofarmaka. Obat-obat bahan alam harus memenuhi persyaratan baik secara kualitatif maupun kuantitatif, serta pemakaiannya didasarkan adanya bukti akan keamanan maupun kemanfaatan yang diperoleh melalui penelitian ilmiah. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai standarisasi simplisia. Pada penelitian ini, buah kapulaga diambil dari Boyolali dan Jember, kemudian dilakukan analisis kualitatif dan kuantitatif. Dari penelitian ini diperoleh minyak atsiri buah kapulaga dengan bentuk cair, warna kuning, bau aromatik dan rasa pedas dengan kadar 4,44% untuk Kapulaga dari Boyolali, dan 4,74% untuk Kapulaga dari Jember, bobot jenis 0,852 untuk Kapulaga dari Boyolali dan 0,976 untuk Kapulaga dari Jember, indeks bias 1,4460 untuk Kapulaga dari Boyolali, dan 1,4410 untuk Kapulaga dari Jember. Pada profil Kromatografi Lapis Tipis teramati adanya 4 noda yang menunjukkan bahwa adanya minyak atsiri dan harga Rf yang relatif sama. Pada profil KLT-Densitometri teramati adanya 2 puncak pada daerah Boyolali dan 4 puncak pada daerah Jember. Pada hasil GC-MS, diperoleh komponen penyusun minyak atsiri Kapulaga tersebut terdiri dari Alpha-pinene, Beta-pinene, 1-Phellandren, 1,2-Benzenediol.

Kata Kunci : Kapulaga, *Amomum cardamomum* L., Minyak atsiri.