

ABSTRAK

Minyak atsiri yang disuling dari bahan segar maupun bahan kering, bervariasi dalam sifat fisiko-kimia dan komposisi kimianya. Penyulingan pada daun *peppermint* yang dikeringkan akan menghasilkan kadar minyak lebih tinggi. Pada daun serih dapur yang telah dilayukan, ternyata terjadi kenaikan kadar α -sitral dan β -sitral sesuai dengan semakin lamanya waktu pelayuan dan sebaliknya terjadi penurunan kadar nerol, geraniol dan β -linalool. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tanaman *Salix* sp, ternyata metode pengeringan berpengaruh pada kandungan senyawa-senyawa fenolnya.

Pada penelitian ini digunakan daun kayu manis jenis *Cinnamomum zeylanicum* BL. Berdasarkan contoh-contoh penelitian di atas, ingin diketahui apakah cara pengeringan berpengaruh terhadap kadar dan kualitas minyak atsiri daun kayu manis, yang dilakukan dengan membandingkan kadar minyak atsiri yang disuling dari daun segar, daun yang telah dikeringkan dengan sinar matahari dan daun yang telah dikeringkan dalam almari pengering, serta membandingkan pemerian, indeks bias, kromatogram KLT dan kromatogram KG-SM nya.

Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa cara pengeringan mempengaruhi kadar dan kualitas minyak atsiri daun kayu manis. Berdasarkan jumlah komponen minyak atsiri dan kadar komponen eugenolnya, maka cara pengeringan dengan almari pengering lebih baik dibandingkan dengan sinar matahari.

Minyak atsiri dari daun segar dapat dimanfaatkan untuk memperoleh β -linalool, sedangkan minyak atsiri dari daun yang telah dikeringkan dapat dimanfaatkan untuk memperoleh eugenol.

