

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian yang menetapkan kadar dan kualitas minyak kenanga [*Cananga odorata* (L.) Hook. f. & Thoms.] dari daerah Pasuruan. Sebagai acuan digunakan SNI (Standar Nasional Indonesia) 06-3949-1995 mengenai minyak kenanga. Metode yang dipergunakan adalah mikrodestilasi Stahl serta destilasi air dan uap. Pengambilan bahan penelitian dilakukan pada awal September (panen I) dan awal Oktober (panen II) 2004. Kadar minyak yang diperoleh dengan mikrodestilasi Stahl dari 20 gram bunga yaitu bunga yang berwarna hijau 1,2334% (panen I) dan 1,8133% (panen II), bunga berwarna kuning 1,4702% (panen I) dan 2,1143% (panen II), dan dari bunga berwarna coklat 1,4459% (panen I) dan 1,1453 (panen II). Bobot jenis dari minyak bunga kenanga berwarna kuning pada 20°C dari panen I yaitu 0,9149 dan dari panen II 0,9199. Indeks bias dari minyak bunga kenanga hijau yaitu 1,4975 (panen I) dan 1,4974 (panen II), dari bunga kuning yaitu 1,4957 (panen I) dan 1,4926 (panen II), dan dari bunga kenanga coklat 1,5054 (panen I) dan 1,4985 (panen II). Putaran optik minyak dari kenanga kuning yaitu (-39,40)° pada panen I dan (-42,13)° pada panen II. Hasil uji kelarutan tidak sesuai dengan standar SNI, dimana minyak tidak larut dalam etanol 95% dengan perbandingan 1 : 0,5 serta agak keruh. Kekeruhannya lebih kecil daripada larutan pembanding (0,5 ml larutan AgNO₃ 0,1 N + 50 ml larutan NaCl 0,0002 N dan dikocok. Tambahkan satu tetes HNO₃ encer 25%). Penetapan profil minyak kenanga dengan kromatografi lapis tipis (KLT) mempergunakan silica gel 60 GF₂₅₄ (fase diam) dan sebagai fase gerak digunakan toluen:etil asetat (93:7). Penampak nodanya mempergunakan anisaldehyd-H₂SO₄ pekat. Noda yang dihasilkan yaitu 8 noda dari bunga yang berwarna hijau dan kuning, dan 7 noda dari bunga yang berwarna coklat. Analisa KLT Spektrofotodensitometer pada panjang gelombang 254 nm menunjukkan profil kromatogram yang relatif sama antar minyak dari warna bunga yang sama. Profil kromatografi gas dengan alat HP 6890 GC, helium sebagai gas pembawa, *capillary column*, dan detektor FID (*Flame Ionization Detector*) menghasilkan jumlah komponen minyak kenanga yaitu 37 buah (bunga hijau dari panen I), 34 buah (bunga hijau dari panen II), 46 buah (bunga kuning dari panen I), 9 buah (bunga kuning dari panen II), 70 buah (bunga coklat dari panen I), dan 30 buah (bunga coklat dari panen II).