

KUALITAS MINYAK CENGKEH HASIL DESTILASI CENGKEH (*Eugenia caryophyllata* Thunb.) dan STABILITAS KIMIANYA SELAMA 4 MINGGU PENYIMPANAN

Dessy Magdalena Puspitawati, 2006

Pembimbing : (I) Elisawati Wonohadi, (II) Ryanto Budiono

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian mengenai kualitas minyak cengkeh hasil destilasi cengkeh (*Eugenia caryophyllata* Thunb.) dan stabilitas kimianya selama 4 minggu penyimpanan. Penyimpanan dilakukan pada suhu 40°C dan kelembaban 75% dalam *climatic chamber*. Kualitas minyak cengkeh secara organoleptis berupa cairan jernih, warna kuning muda, bau aromatik khas cengkeh dan rasanya hangat serta pedas. Nilai indeks bias sampel minyak cengkeh adalah 1,5273 (20°C). Berat jenis rata-rata minyak cengkeh (15°/15°C) adalah 1,0503, hasil penetapan kelarutannya dalam etanol 70% adalah 1:2 jernih dan seterusnya jernih, putaran optik minyak cengkeh -1° 32' dan penetapan minyak lemak minyak cengkeh menunjukkan hasil negatif (tidak ada endapan). Semuanya memenuhi acuan SNI.

Analisa komponen minyak atsiri dilakukan secara KLT-Spektrofotodensitometri dan Kromatografi Gas pada tiap interval waktu penyimpanan 1 minggu. Secara KLT ditandai dengan adanya dua noda berwarna coklat kekuningan (Rf 0,45) dan ungu (0,83) dengan penampak noda anisaldehyd-asam sulfat pada masing-masing waktu penyimpanan. Stabilitas kimia minyak cengkeh diamati dari kadar relatif komponen utamanya yaitu eugenol. Data kadar relatif eugenol dalam minyak cengkeh hasil analisa Kromatografi Gas adalah 64,15% (0 minggu); 56,25% (1 minggu), 55,77% (2 minggu); 54,84% (3 minggu) dan 51,20% (4 minggu). Hasil menunjukkan kadar relatif eugenol minyak cengkeh terlihat menurun setelah mengalami penyimpanan 1, 2, 3 dan 4 minggu dibandingkan kadar relatif minyak yang baru didapat (0 minggu).

Kata Kunci : minyak cengkeh (*Eugenia caryophyllata* Thunb.), stabilitas kimia, kualitas.