

**KUALITAS MINYAK KAYU PUTIH HASIL DESTILASI DAUN KAYU  
PUTIH (*Melaleuca leucadendra* Linn) dan STABILITAS KIMIANYA  
SELAMA 4 MINGGU PENYIMPANAN**

Puspaka Dewi, 2006

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

**ABSTRAK**

Telah dilakukan penelitian mengenai kualitas minyak kayu putih hasil destilasi daun kayu putih (*Melaleuca leucadendra* Linn) dan stabilitas kimianya selama 4 minggu penyimpanan. Penyimpanan dilakukan pada suhu 40°C dan kelembaban 75% dalam *climatic chamber*. Kualitas minyak kayu putih secara organoleptis berupa cairan jernih, warna kuning muda, bau aromatik khas kayu putih, dan mempunyai rasa getir dan hangat di lidah. Nilai indeks bias sampel minyak kayu putih adalah 1,4667 (20°C); bobot jenis minyak kayu putih (15°/15°C) adalah 0,9263; putaran optik minyak kayu putih adalah -2,41; uji minyak lemak dalam minyak kayu putih menunjukkan hasil yang negatif, nilai-nilai ini memenuhi persyaratan SNI. Pada hasil penetapan kelarutan minyak kayu putih dalam etanol 80% tidak memenuhi persyaratan SNI karena mulai jernih pada perbandingan 1:4.

Analisa komponen minyak kayu putih dilakukan secara KLT-Spektrofotodensitometri dan Kromatografi Gas pada tiap interval waktu penyimpanan 1 minggu. Secara KLT ditandai dengan adanya lima noda berwarna hijau (Rf 0,25), biru (Rf 0,36), ungu (Rf 0,53), abu-abu (0,61), dan biru ungu (0,72) dengan penampak noda anisaldehyd-H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat pada masing-masing waktu penyimpanan yang diadsorpsikan pada lempeng KLT yang sama. Stabilitas kimia minyak kayu putih diamati dari kadar relatif komponen utamanya yaitu sineol. Data kadar relatif sineol dalam minyak kayu putih hasil analisa Kromatografi Gas adalah 75,19% (0 minggu); 78,31% (1 minggu), 75,95% (2 minggu); 85,69% (3 minggu) dan 83,36% (4 minggu). Hasil penelitian menunjukkan Kadar relatif sineol mengalami perubahan selama 4 minggu penyimpanan.

**Kata Kunci** : minyak kayu putih (*Melaleuca leucadendra* L), stabilitas kimia, kualitas