

ABSTRAK

Citrus hystrix DC. atau yang lebih dikenal dengan nama jeruk purut, daunnya mempunyai banyak komponen yang terkandung didalamnya, diantaranya minyak atsiri.

Untuk memperoleh rendeman minyak atsiri digunakan alat destilasi Stahl. Penetapan indeks bias dengan *Refractometer Abbe*. Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dengan fase diam silika gel 60 GF 254, fase gerak toluen:etil asetat (93:7) dan penampak noda anisaldehyd : H_2SO_{4pekat} , spektrofotodensitometri dilakukan sebelum dan setelah uji daya hambat. Uji daya hambat minyak atsiri yang diperoleh dari bahan segar dan bahan kering daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC.) terhadap *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, dilakukan dengan menggunakan *Ring Diffusion Method*.

Rendemen minyak atsiri yang diperoleh dari bahan segar daun jeruk purut 0,79% dan dari bahan kering daun jeruk purut 0,47%. Indeks bias minyak atsiri dari bahan segar daun jeruk purut 1,4574 pada suhu $20^{\circ}C$ dan bahan kering daun jeruk purut 1,4765 pada suhu $20^{\circ}C$. Kromatogram hasil KLT menunjukkan 11 noda, sedangkan hasil spektrodensitometri pada λ 254 nm, dilakukan sebelum uji daya hambat menunjukkan profil kromatogram yang sama antara minyak atsiri dari bahan segar dan bahan kering daun jeruk purut, namun area dan tinggi puncak mengalami penurunan setelah uji daya hambat.

Hasil uji daya hambat menunjukkan minyak atsiri yang diperoleh dari bahan segar dan bahan kering daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC.) mempunyai aktivitas hambatan terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 pada konsentrasi 20%, 40% dan 60%.