

**Pengujian Sifat Fisik Minyak Atsiri Kemangi (*Ocimum basilicum*) Hasil  
Penyulingan Metode Uap Dan Air (*Water and Steam Distillation*)**

**Septiana Diah Amin Putri  
Program Studi Keteknikan Pertanian  
Jurusan Teknologi Pertanian**

**ABSTRAK**

Kegiatan Tugas Akhir ini dilakukan untuk mengetahui sifat fisik minyak atsiri kemangi (*Ocimum basilicum*) dengan menggunakan system penyulingan uap dan air (*water and steam distillation*) yang sesuai parameter kualitas minyak atsiri. Kemangi disuling untuk diambil sari minyak atsirinya. Kemangi digolongkan sebagai minyak atsiri tinggi, yang artinya, aroma kemangi segera hilang setelah 24 jam dioleskan ke tubuh. Sebagai perbandingan, minyak atsiri katagori sedang , akan hilang setelah 3 hari dioleskan, sedangkan minyak atsiri kategori rendah, aromanya hilling setelah seminggu. Parameter pengukuran yang diambil yaitu : rendemen, volume minyak, kadar air kemangi, kadar minyak kemangi, warna dan bau, dan berat jenis. Hasil pengujian minyak atsiri, diperoleh rendemen minyak 0,016-0,025%, dengan warna kuning-kecoklatan, bau yang khas dari kemangi, dan diperoleh berat jenis 0,41-0,11(gr/ml).

Kata Kunci : Sifat Fisik, Minyak Atsiri Kemangi (*Ocimum basilicum*), Sistem Uap dan Air (*Water and Steam Distillation*).