

RINGKASAN

PERBANDINGAN KARATERISTIK MINYAK ATSIRI DAUN JERUK PURUT SEGAR (*Citrus hystrix* DC) HASIL PENYULINGAN METODE AIR MENGGUNAKAN PEMANAS OHMIC DAN LPG, Hanif Mirza Burhanudin, NIM B31180719, 54 Halaman, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, MP (Pembimbing),

Jeruk purut (*Citrus hystrix* DC.) merupakan tumbuhan perdu ini memiliki batang yang tegak, silindris, berduri, percabangan simpodial, hijau kotor. Daunnya berbentuk bulat menyirip dan umumnya memiliki dua helai, daun muda dapat berwarna ungu yang kuat. Biasanya daun jeruk purut ini digunakan ibu-ibu rumah tangga sebagai pelengkap masakan sebagai penyedap aroma masakan.

Kandungan yang terdapat pada daun jeruk purut ini dari segi kesehatan diantaranya mengurangi stress, menyehatkan kulit, sebagai antibiotik. Selain berkhasiat dari segi kesehatan, daun jeruk purut juga dimanfaatkan sebagai penyedap masakan. Disamping itu juga daun jeruk purut ini juga bisa dimanfaatkan untuk bahan dasar pembuatan wewangian, bahan baku tersebut salah satunya didapat dari minyak atsiri

Salah satu cara untuk memperoleh minyak atsiri dapat dilakukan dengan penyulingan. Terdapat beberapa macam cara dalam proses penyulingan, antara lain penyulingan metode air, penyulingan metode uap serta penyulingan metode uap dan air.

Penyulingan merupakan proses pemisahan secara fisik suatu campuran dua atau lebih bahan yang mempunyai titik didih yang berbeda, dengan cara mendidihkan terlebih dahulu komponen yang mempunyai titik didih rendah yang terpisah dari campuran atau dapat pula didefinisikan sebagai pemisahan komponen-komponen suatu campuran dari dua jenis cairan atau lebih berdasarkan perbedaan tekanan uap dari masing-masing senyawa tersebut. proses penyulingan untuk memperoleh minyak atsiri dari tanaman aromatik yang mempunyai kandungan eteris yang sulit untuk diekstrak pada kondisi lingkungan normal.

Ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan rendemen dan mutu minyak

atsiri daun jeruk purut yang disuling menggunakan metode air dengan pemanas LPG dan pemanas ohmic. Ohmic heating adalah metode baru dalam penyulingan minyak atsiri daun jeruk purut memanfaatkan panas internal pada bahan akibat dari perpindahan elektron.

Dari hasil pengamatan di dapatkan karakteristik minyak atsiri hasil penyulingan metode air dengan pemanas LPG senilai rendemen 0,7714 %, warna kuning pucat, aroma jeruk purut agak kuat, berat jenis 0,874 g/ml, kandungan senyawa geraniol 2,18 % dan kandungan senyawa sitronela 3,18 dan karakteristik minyak atsiri hasil penyulingan metode air dengan pemanas ohmic senilai rendemen 0,661 %, warna kuning, aroma jeruk purut kuat, berat jenis 0,825 g/ml, kandungan senyawa geraniol 2,52 % dan kandungan senyawa sitronela 18,77 %.senyawa sitronela diperoleh rata-rata sebesar 18,77% pada pemanas ohmic.