

Pengaruh pengeringan dengan sinar matahari dan penyimpanan cengkeh (*Syzygium aromaticum*) terhadap kandungan dan komposisi minyak atsiri bunga cengkeh = The influence of sun drying and storage of clove (*Syzygium aromaticum*) on the content and composition of essential clove bud oil / Lisnawati Tri Hastuti

Lisnawati Tri Hastuti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20446204&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Minyak cengkeh dari bunga cengkeh *Syzygium aromaticum* umumnya diisolasi dari cengkeh kering. Teknik pengeringan pada cengkeh yang biasa dilakukan oleh petani adalah dengan menjemur cengkeh di terik matahari. Karakteristik minyak cengkeh sangat dipengaruhi oleh penanganan pasca panen seperti pengeringan dan penyimpanan. Pada penelitian ini, telah dilakukan studi mengenai pengaruh proses pengeringan dengan sinar matahari dan penyimpanan cengkeh terhadap kandungan dan komposisi minyak atsiri yang dihasilkan. Pengeringan dilakukan dengan menjemur cengkeh di bawah sinar matahari hingga kandungan airnya mencapai 12-14 . Pengaruh penyimpanan cengkeh dipelajari terhadap minyak yang diisolasi dari bunga cengkeh kering yang sudah disimpan selama 6 bulan. Minyak atsiri dari setiap perlakuan diperoleh dengan metode destilasi uap terhadap bunga cengkeh dan komposisi kimianya dianalisa dengan metode Kromatografi Gas/Spektrometer Massa KG/SM . Senyawa-senyawa mayor yang terdeteksi pada minyak atsiri bunga cengkeh dari Manado dan Toli-toli yaitu eugenol, eugenol asetat, dan kariofilena. Pengeringan terhadap cengkeh Manado dan Toli-toli menyebabkan kenaikan kandungan eugenol masing-masing sebanyak 5,187 dan 7,511 . Sementara itu, penyimpanan terhadap cengkeh Toli-toli selama 6 bulan menyebabkan kenaikan kandungan eugenol sebanyak 7,382 .Kata kunci: *Syzygium aromaticum*, minyak cengkeh, eugenol, eugenol asetat, destilasi.

<hr />

ABSTRACT

Clove bud oil *Syzygium aromaticum* are generally isolated from dried cloves. Conventional drying technique that commonly used by farmer is drying under sunlight. Characteristics of clove oil is strongly influenced by post harvest handling which are drying and storage. This study have been investigated the effects of sun drying process and storage of the content and composition of essential clove oil. Drying of clove was conducted under sunlight until the moisture content reached 12 14 . The influence of storage to the clove oil was studied by isolated the oil from dried clove buds that have been stored for 6 months. Essential oil of each treatment is obtained by steam distillation method of clove and their chemical composition was analyzed by Gas Chromatography Mass Spectrometer GC MS . The major compounds contained in the clove of Manado and Toli toli are as follow eugenol, eugenol acetate, and carryophyllene. Drying of the Manado and Toli toli cloves caused 5.187 and 7,511 increase of eugenol for each. Meanwhile, the storage of clove Toli toli after 6 months led to the increase in the content of eugenol as much as 7.382 .Keywords *Syzygium aromaticum*, clove oil, eugenol, eugenol acetate, distillation.