

**ANALISIS MINYAK ATSIRI DARI BUNGA MELATI (*Jasminum sambac ait*)
HASIL EKSTRAKSI DENGAN METODE ENFLEURASI DAN MASERASI
MENGUNAKAN GC-MS**

SKRIPSI SARJANA KIMIA

Oleh

AZIZANI RAHIMAH

1310411002

Pembimbing 1 : Prof. Dr Sanusi Ibrahim

Pembimbing 2 : Dr. Adils Santoni



**JURUSAN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

**ANALISIS MINYAK ATSIRI DARI BUNGA MELATI (*Jasminum sambac ait*)
HASIL EKSTRAKSI DENGAN METODE ENFLEURASI DAN MASERASI
MENGUNAKAN GC-MS**

Oleh

AZIZANI RAHIMAH

1310411002



Skripsi diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Sains
Pada Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu
Pengetahuan Alam Universitas Andalas

**JURUSAN S1 KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

INTISARI

ANALISIS MINYAK ATSIRI DARI BUNGA MELATI (*Jasminum sambac ait*) HASIL EKSTRAKSI DENGAN METODE ENFLEURASI DAN MASERASI MENGGUNAKAN GC-MS

OLEH :

Azizani Rahimah (1310411002)

Prof. Dr. Sanusi Ibrahim

Dr. Adlis Santoni

Telah dilakukan isolasi minyak atsiri dari bunga melati dengan menggunakan metode enfleurasi dan metode maserasi dengan menggunakan mentega putih sebagai absorben dan n-heksan sebagai pelarut. Pada enfleurasi dilakukan proses absorpsi selama tujuh hari dengan mengganti bunga melati setiap hari dan mentega yang telah jenuh kemudian dilarutkan menggunakan pelarut n-heksan dan disaring. Untuk metode maserasi proses perendaman dilakukan selama 24 jam dengan menggunakan pelarut n-heksan. Hasil isolasi dianalisis menggunakan *Gas Chromatography-Mass Spectroscopy* (GC-MS), didapatkan rendemen *concreate* sebanyak 16,23 % untuk metode enfleurasi dan 9,05 % untuk metode maserasi dengan jumlah komponen mayor yang teridentifikasi 5 senyawa untuk metode enfleurasi dan 4 senyawa untuk metode maserasi.

Kata kunci: Minyak atsiri, Melati , Enfleurasi, Maserasi, GC-MS

ABSTRACT

EXTRACTION ESSENTIAL OIL FROM JASMINE FLOWER (*Jasminum sambac ait*) BY ENFLEURAGE AND MACERATION METHOD AND ANALYZED BY USING GC-MS

OLEH :

Azizani Rahimah (1310411002)

Prof. Dr. Sanusi Ibrahim

Dr. Adlis Santoni

Essential oil from *Jasmine* oil has successfully isolated by enfleurage and maceration method by using shortening as absorbent and hexane as a solvent. The absorption process in enfleurage performed for seven days by replacing the flowers everyday. Shortening which has been saturated diluted by hexane and filtered. Maceration process performed for 24 hours by using hexane. The chemical components from essential oil were determined by using *Gas Chromatography-Mass Spectroscopy* (GC-MS). The major components from essential oil isolated by enfleurage was 5 components and major components from essential oil isolated by maceration was 4 components. The *concrete* yields of essential oil by enfleurage were found 16,23 % and 9,05% for maceration.

Keywords: Essential oil, Jasmine, Enfleurage, Maceration, GC-MS