PENGARUH JENIS METODE TERHADAP HASIL

ISOLASI PATCHOULI *ALCOHOL*

DALAM MINYAK NILAM

(Patchouli oil)

Oleh :

Erika Dyah Ariyani

04307141014

Pembimbing utama : Regina Tutik Padmaningrum, M.Si

Pembimbing pendamping : Sunarto, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui kadar *patchouli alcohol* dalam minyak nilam dari hasil isolasi dengan metode distilasi uap dan ekstraksi pelarut, serta untuk mengetahui perbedaan hasil isolasi *patchouli alcohol* dalam minyak nilam dengan metode distilasi uap dan ekstraksi pelarut.

Isolasi *patchouli alcohol* dengan metode distilasi uap dilakukan dengan mendistilasi uap campuran minyak nilam dan air dengan perbandingan 1:5 (v/v) selama 5 jam. Isolasi *patchouli alcohol* dengan ekstraksi pelarut dilakukan pada kondisi basa-asam dengan menggunakan pelarut eter. ***Patchouli alcohol*** yang diperoleh dari hasil isolasi dengan distilasi uap dan ekstraksi pelarut dianalisis menggunakan spektrometer infra merah (1R) dan kromatograti gas-spektrometer massa (GC-MS).

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kadar rata-rata *patchouli alcohol* hasil isolasi dengan metode distilasi uap sebesar 28,67 ± 19,22 (%) dan kadar rata-rata *patchouli alcohol* hasil isolasi dengan metode ekstraksi pelarut sebesar 40,09 f 16,41 (%). Berdasarkan hasil penelitian, terdapat perbedaan hasil isoiasi *patchouli alcohol* dalam minyak nilam dengan metode disti(asi uap dan ekstraksi pelarut.