

RINGKASAN

Jeruk siam merupakan buah yang tidak hanya dikonsumsi secara langsung tetapi juga biasa dijadikan minuman. Sisa pembuatan minuman jeruk dapat dimanfaatkan sebagai penghasil minyak atsiri.

Pengambilan minyak atsiri dari kulit jeruk telah dilakukan dengan metode distilasi uap. Dengan memvariasi waktu distilasi, dicoba ditentukan waktu optimum untuk distilasi minyak kulit jeruk. Selanjutnya ditentukan indeks bias dan berat jenis minyak. Komponen yang terdapat dalam minyak kulit jeruk diidentifikasi dengan GC/MS.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu optimum untuk distilasi uap minyak kulit jeruk adalah 4 jam dengan rendemen 1,24 %. Indeks bias minyak pada 20 °C adalah 1,4705 dan berat jenis pada 25 °C adalah 0,8339. Data GC/MS menunjukkan dalam minyak kulit jeruk terdapat lima komponen yang berhasil diidentifikasi berupa senyawa-senyawa monoterpena yaitu α -pinena, β -pinena, mirsena, limonena dan linalool.



SUMMARY

Siam tangerine is not only consumed directly, but it can be made as juice. The waste product of siam tangerine's juice can be used as a source of essential oil.

Isolation of essential oil from tangerine peel had been done by steam distillation method. The optimum time of steam distillation of tangerine peel oil is determined by varying time distillation. Then, the refractive index and specific gravity of the oil are determined. The components of oil are determined by means of GC/MS.

From this research, it shows that the optimum time of steam distillation of tangerine peel oil was four hours and the quantity of oil was 1.24 %. The refractive index of oil at 20 °C was 1.4705 and the specific gravity of oil at 25 °C was 0.8339. GC/MS identified five components of monoterpene, i.e. α -pinene, β -pinene, myrcene, limonene and linalool.

