BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang


Telah diketahui bahwa aroma jeruk banyak dipakai pada berbagai produk baik makanan, minuman, kosmetika maupun farmasi. Aroma jeruk alami diperoleh dari minyak yang terdapat dalam kulit buah jeruk. Pengambilan minyak kulit jeruk dapat dilakukan dengan cara distilasi uap maupun dengan pres dingin. Tetapi menurut Anton dan Guenther metode distilasi menghasilkan minyak dengan rendemen lebih tinggi dibandingkan dengan metode pres dingin.

Di Indonesia pemanfaatan kulit jeruk untuk diambil minyaknya belum banyak dilakukan, padahal berbagai jenis jeruk sangat banyak kita jumpai. Salah satu jenisnya
adalah jeruk siam yang digunakan untuk pembuatan minuman segar di warung-warung makan.

1.2. Perumusan Masalah

Hampir setiap warung makan menggunakan jeruk siam untuk membuat minuman dan sisa kulitnya selama ini dibuang begitu saja. Telah diketahui bahwa pengambilan minyak kulit jeruk dengan distilasi uap menghasilkan rendemen yang lebih besar jika dibandingkan dengan metode pres dingin. Tetapi waktu distilasi optimum harus diketahui agar distilasi dapat dilakukan secara efektif.

Komponen yang terkandung dalam minyak kulit jeruk berpengaruh terhadap sifat-sifat dari minyak kulit jeruk sehingga perlu diketahui komponen-komponen penyusun minyak kulit jeruk.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan mengambil minyak atsiri dari kulit jeruk siam dengan metode distilasi uap dan menentukan waktu optimumnya, selanjutnya menentukan sifat fisik minyak kulit jeruk dan mengetahui beberapa komponen yang terdapat dalam minyak kulit jeruk.