

## RINGKASAN

Minyak kapulaga mempunyai potensi yang cukup baik untuk dikembangkan, karena minyak ini telah dikenal di pasaran dunia dengan harga yang cukup tinggi dan banyak terdapat di Indonesia. Minyak atsiri kapulaga banyak digunakan sebagai “flavor” pada industri farmasi dan minuman. Sebagai obat-obatan bisa dipakai sebagai obat batuk, obat gatal tenggorokan dan obat perut kembung.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komponen-komponen yang terdapat dalam minyak atsiri kapulaga. Isolasi minyak dari biji kapulaga dilakukan dengan metode destilasi uap air. Minyak yang diperoleh ditentukan rendemen hasil dan tetapan fisiknya seperti indek bias dan berat jenis. Analisis komponen dilakukan dengan kromatografi gas - spektrometer massa (GC-MS).

Hasil penelitian diperoleh minyak dengan rendemen hasil sebanyak 1,08%, indek bias pada suhu 20 °C adalah 1,4590 dan berat jenis pada suhu 25 °C adalah 0,9020 g/mL. Hasil analisis GC-MS menunjukkan ada lima komponen minyak atsiri biji kapulaga. Ke lima komponen tersebut adalah :  $\alpha$ -pinen,  $\beta$ -pinen, p-simen, sineol, dan  $\alpha$ -terpineol.



## SUMMARY

Kapulaga oil have good potential to develop, because this oil has been famous in world market with high price and there are many in Indonesia. Kapulaga oil use as flavour pharmacy industry and beverage. As medicine can be used as cough medicine and stomach.

The research purpose to know components that in essential oil of kapulaga seed. Isolation of kapulaga seed can be done with water steam destilation method. Oil that we get is determined rendemen yield, refractive index, and specific gravity. Component analysis can be done with gas chromatografy - mass spectrometer (GC-MS)

Oil of this research have rendemen yield as much 1.08%, refractive indeks at 20°C is 1.4590 and specific gravity at 25 °C is 0.9020 g/mL. GC-MS analysis show 5 peaks. They are :  $\alpha$ -pinen,  $\beta$ -pinen, p-cymen, sineol, and  $\alpha$ -terpineol.

