

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1 Latar Belakang

Sejak jaman dahulu Indonesia sudah terkenal sebagai salah satu negara penghasil rempah-rempah.<sup>(1)</sup> Telah diketahui bahwa bunga, buah, batang, dan akar dari rempah-rempah mengandung bahan yang mudah menguap serta berbau spesifik, yang disebut minyak atsiri. Minyak atsiri dapat didefinisikan sebagai campuran kimiawi yang terdapat pada berbagai tumbuhan dan mempunyai sifat mudah menguap serta berbau spesifik.<sup>(2)</sup>

Kapulaga adalah salah satu rempah-rempah yang dihasilkan beberapa negara. Kapulaga juga merupakan salah satu komoditi ekspor kita. Kapulaga termasuk ke dalam 9 besar rempah-rempah utama dunia. Sebagai komoditi ekspor, dalam dunia perdagangan kapulaga diperjualbelikan dalam bentuk buah kering atau sebagai minyak atsirinya.<sup>(3)</sup>

Buah keringnya dipergunakan sebagai rempah-rempah untuk keperluan memasak, mengobati kesulitan bernafas, mulut berbau, mengobati batuk dan gatal tenggorokan dengan memamahnya. Minyak atsiri dari biji kapulaga dipergunakan untuk menyedapkan kue-kue, gula-gula, parfum, dan obat-obatan yang mau disembunyikan rasa pahitnya. Ada pula yang memakainya sebagai bahan baku pembuatan oil of cardamon yang dijual lagi sebagai penyedap minuman botol dan makanan kaleng.<sup>(3)</sup>

## I.2 Perumusan Masalah

Untuk mengetahui komponen-komponen yang terdapat dalam minyak atsiri kapulaga maka akan dilakukan isolasi minyak kapulaga. Pada penelitian ini metode isolasi yang dilakukan adalah destilasi uap air. Minyak atsiri yang diperoleh ditentukan rendemen hasil dan tetapan fisiknya seperti indeks bias dan berat jenis. Analisis komponen menggunakan alat kromatografi gas yang digabung dengan spektrometer massa.

## I.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi minyak atsiri dari biji kapulaga dengan metode destilasi uap air. Selanjutnya menentukan sifat fisik minyak yang diperoleh dan mengidentifikasi beberapa komponen yang terdapat dalam minyak kapulaga.

