

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Isolasi 200 gram Purwoceng (*Pimpinella alpina* Molck) kering dengan metode distilasi uap dapat menghasilkan minyak atsiri berwarna kuning, berbau menyengat, sebanyak 1 mL dengan kadar 0,5 % dan indeks bias 1,3391 (22 °C). Hasil analisis dengan metode KG-SM menunjukkan adanya timil metil eter, isobornil asetat, 1,4-dimetoksitetrametil benzena, γ -kadinen, α -heksil sinamaldehyd, dan asam heksadekanoat dalam minyak atsiri purwoceng.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji aktivitas terhadap minyak atsiri purwoceng yang diperoleh sehingga dapat diketahui manfaat/kegunaannya.