

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai bangsa yang kaya akan rempah-rempah, Bangsa Indonesia menjadi Negara pengekspor rempah terbesar didunia. Adapun rempah-rempah itu berasal dari tanaman seperti kunyit, janhhe, cengkeh, pala, kapulaga, sereh wangi dan lain-lain. Biasanya rempah-rempah dari tanaman ini dibuat sebagai bumbu dapur, minuman, makanan, parfum, kosmetik dan obat-obatan. Selain olahan tersebut, yang terpenting dalam rangka industri yaitu minyak atsiri dan oleoresin. Minyak atsiri, atau dikenal juga sebagai minyak eterik (*aetheric oil*), minyak esensial (*essential oil*), minyak terbang (*volatile oil*), serta minyak aromatik (*aromatic oil*), adalah kelompok besar minyak nabati yang berwujud cairan kental pada suhu ruang namun mudah menguap sehingga memberikan aroma yang khas. Minyak atsiri merupakan bahan dasar dari wangi-wangian atau minyak gosok (untuk pengobatan) alami. Di dalam perdagangan, hasil sulingan (destilasi) minyak atsiri dikenal sebagai bibit minyak wangi. Minyak atsiri dapat dihasilkan dari berbagai bagian tanaman seperti akar, batang, ranting, daun, bunga dan buah. (Sastrohamidjojo, 2004)

Salah satu penghasil minyak atsiri adalah kunyit atau biasa disebut minyak kunyit. Kunyit atau kunir adalah termasuk salah satu tanaman rempah dan obat asli dari wilayah Asia Tenggara. Tanaman ini kemudian mengalami penyebaran ke daerah Malaysia, Indonesia, Australia bahkan Afrika. Hampir setiap orang Indonesia dan India serta bangsa Asia umumnya pernah mengonsumsi tanaman rempah ini, baik sebagai pelengkap bumbu masakan,

jamu atau untuk menjaga kesehatan dan kecantikan. Dalam bahasa Banjar kunyit atau kunir ini dinamakan Janar. Kunyit tergolong dalam kelompok jahe-jahean, *Zingiberaceae*. Kunyit dikenal di berbagai daerah dengan beberapa nama lokal, seperti *turmeric* (Inggris), *kurkuma* (Belanda), *kunyit* (Indonesia dan Malaysia), *kunir* (Jawa), *koneng* (Sunda), *konyet* (Madura).

Minyak atsiri yang terdapat di dalam kunyit bisa diambil dengan metode ekstraksi maupun destilasi/penyulingan. Tetapi pada beberapa industri cenderung lebih memilih memproduksi minyak kunyit dengan cara destilasi daripada ekstraksi. Hal ini dikarenakan proses penyulingan yang tidak memakan banyak waktu sehingga lebih efisien dan memberikan keuntungan yang lebih dalam hal produksi, serta tidak memakan tempat dan biaya yang besar karena destilasi dengan rimpang kunyit tidak membutuhkan pelarut berlebih. Destilasi vacuum sendiri adalah metode penyulingan minyak menggunakan penurunan tekanan dibawah 1 atm sehingga titik didihnya menjadi lebih rendah dan cepat menghasilkan minyak (Winkle, 1967). Beberapa kandungan kimia dari rimpang kunyit yang telah diketahui yaitu minyak atsiri sebanyak 6% yang terdiri dari golongan senyawa *monoterpen* dan *sesquiterpen*. Minyak Kunyit atau *Curcuma domestica* adalah minyak yang diperoleh dari ekstrak bagian akar tanaman kunyit, dengan cara steam destilasi atau pengaliran uap air panas, sehingga kandungan minyaknya dapat teruapkan. Minyak kunyit ini mengandung senyawa anti bakteri dan anti jamur, sehingga banyak dimanfaatkan sebagai ramuan obat herbal, juga banyak dimanfaatkan sebagai perasa dan pewarna makanan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut permasalahan yang timbul pada proses destilasi minyak kunyit dapat dirumuskan sebagai berikut :

- Bagaimana proses pengambilan minyak kunyit dari rimpang kunyit dengan menggunakan destilasi vacuum?
- Bagaimana rendemen dan kualitas minyak atsiri yang dihasilkan dari rimpang kunyit pada tekanan 60 cmHg?

1.3 Tujuan Praktikum

Setelah melakukan praktikum ini mahasiswa diharapkan mampu:

- Melakukan proses pengambilan minyak kunyit dari rimpang kunyit dengan menggunakan destilasi vacuum.
- Mengetahui rendemen dan kualitas minyak atsiri yang dihasilkan dari rimpang kunyit pada tekanan 60 cmHg.