

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Pada kedua sampel dapat dilihat bahwa berat jenis minyak atsiri rimpang temulawak yaitu 0,9018 gr/ml sedangkan untuk minyak atsiri fermentasi ampas temulawak 0,9109. Indeks bias yang didapat dalam penelitian ini menunjukkan mutu yang baik karena masih terdapat dalam batas standar baku. Hal ini dapat dilihat bahwa indeks bias minyak atsiri rimpang temulawak 1,501. Begitu pula dengan indeks bias minyak atsiri fermentasi ampas temulawak yaitu 1,501. Pada tabel dapat dilihat bahwa rendemen minyak rimpang temulawak (sampel I) lebih besar dari pada rendemen minyak ampas temulawak yang difermentasi (sampel II). Rendemen minyak rimpang temulawak didapatkan 0,4 % sedangkan pada sampel II 0,35 % dengan jumlah sampel 2 kg.

Kandungan kurkumin berkisar antara 1,6% – 2,22% dihitung berdasarkan berat kering. Pada sampel minyak atsiri rimpang temulawak pada kromatogram menunjukkan 12,11 % sedangkan dalam minyak atsiri ampas temulawak yang difermentasi memiliki kandungan 22,45 %. Seharusnya kandungan dari kurkumin rimpang lebih banyak dari pada ampas namun dalam analisa ini memiliki hasil yang terbalik. Hal ini dipengaruhi oleh kondisi bahan baku yang setelah dirajang tidak langsung di jemur sehingga menyebabkan bahan menghitam dan sedikit berjamur. Bahan yang hitam tersebut menandakan kalau kadar kurkuminnya telah berkurang.

7.2. Saran

Saran dari penulis antara lain, pada saat petongan bahan baku seharusnya lebih diperhatikan tingkat ketebalannya. Karena semakin tipis pemotongan akan lebih mudah kering, sehingga kandungan air pada temulawak lebih sedikit. Selain itu setelah pemotongan selesai langsung dijemur sehingga temulawak tidak berubah warna menjadi coklat.