

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Kesimpulan**

Minyak atsiri adalah senyawa mudah menguap yang tidak larut dalam air yang berasal dari tanaman. Minyak serai diperoleh dengan cara menyuling/mengstrak dengan air/alkohol dan serai kering. Kandungan minyak atsiri dalam serai kering sekitar 0,5-1,2%. Ekstrak minyak serai berbentuk cairan kental berwarna kuning bening, berbau harum tetapi tidak memiliki komponen pembentuk rasa pedas. Komponen utama minyak atsiri serai adalah sitronellal dan geraniol.

Proses penyulingan menggunakan sistem distilasi uap air. Dari analisa bahwa minyak serai memiliki kualitas yang baik. Hal ini dapat dilihat dari densitas dan rendemen yang didapat. Untuk rendemen waktu yang paling optimum adalah pada waktu 3 jam. Sedangkan untuk densitas dan viskositas yang paling baik adalah pada jam ke 5 karena yang paling mendekati standar densitas dan viskositas minyak serai. Semakin lama waktu penyulingan rendemen yang dihasilkan semakin sedikit sedangkan kualitas minyak yang didapat semakin baik.

#### **7.2 Saran**

Untuk memperlancar praktikum Tugas Akhir “ Pengambilan minyak serai dengan distilasi Uap air” hendaknya perlu memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

1. Perlu adanya alat pengukur suhu otomatis ( sensor suhu ) sehingga memudahkan untuk mengetahui besarnya suhu saat proses berlangsung.
2. Air pendinginnya dibuat sirkulasi agar tidak boros air.
3. Minyak yang dihasilkan sebaiknya langsung dianalisa dan ditampung dalam botol tertutup untuk mencegah oksidasi dan menurunnya kualitas minyak.