

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan penghasil minyak atsiri seperti sereh, minyak kayu cendana, minyak daun cengkeh, minyak kenanga, minyak akar wangi, minyak nilam, dan sebagainya. Indonesia menduduki peringkat tertinggi dalam perdagangan untuk sejumlah minyak atsiri. Minyak atsiri disebut sebagai *essential oils*, *etherial oils*, atau *volatile oils* adalah komoditi ekstrak alami dari jenis tumbuhan yang berasal dari daun, bunga, kayu, biji-bijian bahkan putik bunga (Summayah, 2013).

Minyak atsiri yang berasal dari daun jeruk purut disebut *combava petitgrain* (dalam bahasa afrika) yang banyak digunakan dalam industri makanan, minuman, farmasi, *flavor*, parfum, pewarna dan lain-lain. Misalnya dalam industri pangan banyak digunakan sebagai pemberi cita rasa dalam produk-produk olahan. Minyak daun jeruk purut dalam perdagangan internasional disebut *kaffir lime oil* (Munawaroh, 2010).

Pada minyak daun jeruk purut terdapat kandungan sitronelal, sitronelol, linalol, dan geraniol. Rendemen minyak jeruk purut dapat diperoleh dari ranting dan daun dengan rendemen 1% atau dari kulit buahnya dapat mencapai rendemen 3% (Martsiano, 2015). Untuk mendapatkan minyak bisa dengan ekstraksi atau metode distilasi. Menurut (Ketaren, 1987) terdapat tiga metode distilasi yaitu distilasi air, distilasi uap dan air, dan distilasi uap. Metode yang cocok untuk pengambilan minyak daun jeruk yaitu menggunakan distilasi uap dan air.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Melakukan percobaan menggunakan destilasi uap dan air.
2. Memanfaatkan kandungan minyak yang ada pada daun jeruk purut.
3. Mencari kandungan kimia yang ada dalam minyak daun jeruk purut menggunakan destilasi uap dan air.