

ABSTRAK

Kayu manis (*Cinnamomum Verum Sin C Zeylanicum*) merupakan salah satu tanaman yang berpotensi untuk menghasilkan minyak atsiri. Kandungan minyak dalam kayu manis mencapai 0,31-0,34. Proses pengambilan minyak kayu manis salah satunya menggunakan metode distilasi water steam. Waktu pada saat proses distilasi dapat mempengaruhi banyaknya rendemen, densitas dan viskositas minyak yang dihasilkan. Semakin lama waktu ditilasi maka jumlah rendemen akan semakin banyak dan kualitas minyak akan semakin baik. Berdasarkan hasil praktikum terbaik yaitu pada waktu distilasi 4 jam diperoleh volume minyak 4,3 ml, indeks biasnya 1,25.

Kata Kunci : Kayu Manis, Minyak Kayu Manis, Distilasi.

ABSTRACT

*Cinnamon oil (*Cinnamomum Verum Sin C Zeylanicum*) is one of the plants that have the potential to produce essential oils. Oil content in cinnamon reach 0,31-0,34. Cinnamon oil making process one using water steam distillation method. Time during the distillation process can influence the amount of yield of the oil produced. The longer the time of distillation the number willbe more and more yield and oil quality will be better. Based on the best practical result is when the 4 hour distillation obtained oil volume 4,3 ml, refractive index 1,25.*

Keywords : Cinnamon, Cinnamon oil, Distillation