

ABSTRAK

Daun Salam (*Syzygium Polyanthum Wigh Walp*) merupakan salah satu tanaman yang berpotensi untuk menghasilkan minyak atsiri. Daun salam mengandung serat, minyak asiri, sitral, tannin, flavonoid, metal kavikol, lemak jenuh, pufa, dan mufa. Daun ini juga mengandung vitamin A, B, C, dan D, serta kalsium, zat besi dan kalium. Proses pengambilan minyak daun salam salah satunya menggunakan metode distilasi water steam. Waktu pada saat proses distilasi dapat mempengaruhi banyaknya minyak yang dihasilkan dan besarnya indeks bias yang didapat. Semakin lama waktu ditilasi maka jumlah minyak akan semakin banyak dan kualitas minyak akan semakin baik. Berdasarkan hasil praktikum terbaik yaitu pada waktu distilasi 5 jam diperoleh volume minyak 3,2 ml, dengan indeks bias yaitu d_{20}^{20} 1,010 dengan % salinitas : 14 %.

Kata Kunci : Daun Salam, Minyak Daun Salam, Distilasi.

ABSTRACT

Daun Salam (*Syzygium polyanthum wigh Walp*) Is one of the plants that have the potential to produce essential oils. Bay leaves contain fiber, essential oils, sitral, tannins, flavonoids, metal kavikol, saturated fat, PUFA and MUFA. These leaves also contain vitamins A, B, C, and D, as well as calcium, iron and potassium. The process of extracting the oil leaves one using water steam distillation method. The time when the distillation process may affect the amount of oil produced and the magnitude of the refractive index is obtained. The longer the time ditilasi minyak then the amount will be more and the oil quality will be better. Based on the results of lab work best is when the distillation 5 hours obtained oil volume of 3.2 ml, with a refractive index that is d_{20}^{20} 1.010 with% salinity: 14%.

Keywords: Daun Salam, Salam Leaf Oil, Distillation

