

## BAB VII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1 Kesimpulan

Pada data hasil percobaan indeks bias yang didapat dari minyak daun salam yang dihasilkan yaitu  $d_{20}^{20}$  1,010 dengan % salinitas : 14 %. Hal Ini tidak sesuai standar karena batas standar indeks bias pada 20° minyak daun salam yaitu 1,460-1,477 (Guenther Ernest. 1990).

Indeks bias pada literature (Guenther Ernest. 1990) dengan kemiringan 20° minyak daun salam yaitu 1,460-1,477, mendapatkan nilai indeks bias tinggi karena minyak yang diuji dengan alat refraktometer adalah minyak murni daun salam tanpa adanya kandungan air yang terikut didalamnya. Sedangkan pada percobaan praktikum mendapatkan indeks bias 1,010 dan dapat dikatakan mendekati air yaitu 1,000. Hal ini dapat terjadi karena minyak yang didapatkan bercampur dengan air karena pada saat pemisahan menggunakan corong pemisahan air terikut masuk dalam minyak disebabkan karena warna minyak daun salam berwarna keruh bening sehingga sulit membedakan antara air dengan minyak dan juga minyak atsiri merupakan minyak yang mudah menguap, apabila dalam penyimpanan kurang rapat akan menyebabkan kualitas minyak menurun sehingga terjadi penguapan yang cepat dan pada saat uji indeks bias minyak yang akan diuji hanya sisa-sisa yang telah tercampur oleh air. Oleh karena itu pada indeks bias tersebut sudah mendekati indeks bias air.

## **7.2 Saran**

Pada saat praktikum destilasi minyak atsiri hendaknya praktikan mempelajari terlebih dahulu cara destilasi yang benar dan bahan baku yang akan digunakan sehingga tidak terjadi kesalahan pada saat percobaan praktikum. Dan perlu adanya recycle kembali air pada pendingin sehingga air yang digunakan pada pendingin tidak terlalu banyak.