

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Kesimpulan**

Dari pengumpulan data dan pembahasan selama melakukan penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan pendahuluan pada rimpang temulawak dapat mempengaruhi hasil dan kualitas yang di dapatkan minyak atsiri temulawak. Volume yang di dapatkan pada rimpang kering temulawak nilainya lebih besar daripada rimpang segar temulawak. Hal ini terjadi karena pada saat pengeringan uap air yang terkandung di dalam temulawak berkurang kadarnya, namun kualitas yang di dapatkan pada minyak atsiri rimpang kering temulawak lebih rendah jika dibanding dengan minyak atsiri yang didapatkan pada rimpang segar temulawak. Indeks bias yang didapatkan pada minyak atsiri rimpang segar maupun rimpang kering nilai indeks biasanya hampir sama yaitu 1,499 untuk minyak atsiri rimpang segar temulawak dan 1,498 untuk minyak atsiri rimpang segar. Nilai indeks bias tersebut lebih rendah jika dibandingkan dengan nilai indeks bias standar yang bernilai 1,5551

#### **7.2 Saran**

Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang penyulingan minyak atsiri temulawak dengan perlakuan pendahuluan yang berbeda serta penambahan larutan pemisah yang berbeda – beda untuk mendapatkan minyak atsiri dengan indeks bias yang lebih mendekati standar minyak atsiri temulawak supaya mendapatkan kualitas minyak atsiri temulawak yang terbaik.