

**PENGARUH WAKTU ENFLUERASI DAN PENGGUNAAN
ABSORBENT YANG BERBEDA TERHADAP KARAKTERISASI
MINYAK ATSIRI BUNGA SEDAP MALAM (*Polianthes tuberosa* L.)**

SKRIPSI



SHAL NURDINDA FAUZIAH

31119023

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
AGUSTUS
2024**

Abstract

Tuberose flowers are a source of essential oil. The distinctive fragrance of tuberose flowers is usually stronger at night. Enfleurization is an extraction method that uses a mixture of solid animal and vegetable fats to capture essential oils at room temperature. The aim of this research was to determine the effect of picking time and enfluration work as well as the use of different absorbents on the characteristics of tuberose flower essential oil. The fats used in the enfluration process are white butter and yellow butter. The difference in time used in the picking and enfluration processes is morning and evening. The essential oils produced are then divided into morning yellow butter essential oil (MMKP), evening yellow butter essential oil (MMKM), morning white butter essential oil (MMPP), and evening white butter essential oil (MMPM) with the results of organoleptic observations having a slight color. yellowish and clear. The most effective time for collection and processing is at night because each fat has the highest yield. Based on all tests, MMKM and MMPM have the best characteristics with the highest yield value and are more fragrant. The GC-MS test results show that MMKM and MMPM contain ester and benzene compounds. Based on these results, it can be concluded that the time of collection and carrying out the enfluration process can affect the results of essential oils.

Keywords: *Essential Oil, Enfluerate, GCMS, Absorbent, Polianthes tuberosa.*

Abstrak

Bunga sedap malam (*Polianthes tuberosa* L.) merupakan salahsatu sumber minyak atsiri. Wangi yang khas dari bunga sedap malam biasanya tercium lebih kuat pada malam hari. *Enfleurasi* salah satu metoda ekstraksi dengan menggunakan campuran lemak hewani dan nabati yang padat untuk menangkap minyak atsiri pada suhu kamar. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh waktu pemetikan dan pengerjaan enflurasi serta penggunaan absorbent yang berbeda terhadap karakteristik minyak atsiri bunga sedap malam. Lemak yang digunakan dalam proses enflurasi adalah mentega putih dan mentega kuning. Perbedaan waktu yang digunakan dalam proses pemetikan dan enfluerasi adalah pagi dan malam. Minyak Atsiri yang dihasilkan kemudian dibedan menjadi Minyak atsiri mentega kuning pagi (MMKP), Minyak atsiri mentega kuning malam (MMKM), Minyak atsiri mentega putih pagi (MMPP), dan Minyak atsiri mentega putih malam (MMPM) dengan hasil pengamatan organoleptik memiliki warna sedikit kekuningan dan jernih. Waktu pengambilan dan pengerjaan paling efektif yaitu pada perlakuan malam hari karna dari masing masing lemak memiliki rendemen yang paling tinggi. Berdasarkan seluruh pegujian, MMKM dan MMPM memiliki karakteristik yang paling baik dengan nilai rendemen yang paling tinggi dan lebih wangi. Hasil pengujian GC-MS, menunjukkan bahwa MMKM dan MMPM mengandung senyawa ester dan benzen. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa waktu pengambilan dan pengerjaan proses enfluerasi dapat mempengaruhi hasil minyak atsiri.