**PEMBUATAN MINYAK SERAI (*Cymbopogon nardus*) DENGAN PROSES DESTILASI UAP**

ABSTRAK

Tanaman rempah tidak semata-mata dimanfaatkan sebagai pelengkap dalam jenis masakan nusantara, tetapi memiliki potensi manfaat yang lebih luas dari itu. Tanaman ini menghasilkan aroma khas kuat yang merupakan ekspresi dari senyawa-senyawa kimia yang terkandung dalam tanaman rempah tersebut, senyawa tersebut dikenal dengan minyak atsiri salah satu contohnya adalah minyak serai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pretrearment dengan cara direbus dan pengaruh perlakuan bahan baku serai terhadap % rendemen dan kelarutan terhadap alkohol dari minyak serai yang dihasilkan. Penelitian serai menghasilkan minyak atsiri dengan variasi perlakuan yang berbeda pada bahan baku yaitu serai dicacah,serai ditumbuk kasar,dan serai orisinil. Didapatkan volume minyak yaitu 2 ml,2,5 ml,3 ml,4 ml, dan massa minyak yang dihasilkan 1,5 gr, 1,8 gr, 2,1 gr, 3 gr, % rendemen yang paling optimal yaitu 0,2 dengan waktu perebusan 10 menit dan waktu proses destilasi uap selama 120 menit, massa serai 1500 gr serta perbandingan kelarutan terhadap alkohol yang diperoleh dari minyak serai ialah 1:2 dengan alkohol 70%.

**Kata kunci:** Serai, Destilasi, Minyak atsiri, Rendemen

vii