

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman tanaman rempah yang sangat dicari oleh masyarakat internasional. Hal ini disebabkan fakta bahwa tanaman rempah memainkan peran yang signifikan dalam kehidupan manusia dan memiliki pengaruh yang besar. Selama bertahun-tahun, perebutan penguasaan rempah telah terjadi antara berbagai negara seperti Portugis, Spanyol, Belanda, Prancis, Inggris, dan Jepang karena kekayaan rempah Indonesia. Perkembangan rempah dan kolonialisme yang bersamaan menyebabkan eksploitasi besar-besaran sumber daya alam di sepanjang rute yang dilalui untuk mencari rempah.

Nilam, serai, pala, kemiri, dan sejenisnya adalah komoditas yang dicari, yang banyak tumbuh di daerah tropis, termasuk di Indonesia (Rabani et al., 2022). Tanaman rempah memiliki banyak manfaat, bukan hanya digunakan sebagai pelengkap untuk masakan nusantara. Minyak atsiri, yang juga disebut minyak eteris, minyak terbang, atau minyak penting, adalah hasil panen dari hampir semua bagian tanaman rempah, seperti bunga, daun, ranting, kulit, dan buah, dan menghasilkan aroma khas kuat. Menurut Yusdar (2015), hasil ekstraksi ini banyak digunakan dalam industri parfum, kosmetik, farmasi, dan flavoring.

Seiring dengan perkembangan industri modern seperti parfum, kosmetik, makanan, aroma terapi, dan obat-obatan, kebutuhan minyak atsiri secara global terus meningkat. Oleh karena itu, Indonesia memiliki potensi yang sangat besar

dalam industri minyak atsiri. Saat ini, minyak atsiri telah dikembangkan dan menjadi komoditas ekspor Indonesia, seperti cengkeh, serai wangi, kenanga, kayu putih, cendana, lada, kayu manis, pala, nilam, akar wangi, dan pala. Minyak atsiri memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan negara.

Minyak atsiri adalah senyawa volatile yang menghasilkan bau tanaman penghasilnya. Karena mudah menguap, minyak atsiri sering disebut sebagai minyak eteris atau minyak terbang, dan memiliki kandungan yang berbeda-beda tergantung pada sumber penghasilnya. Industri banyak menggunakan minyak atsiri sebagai pewangi atau pewarna. Tanaman *Cymbopogon Nardus*, juga dikenal sebagai tanaman serai wangi, adalah salah satu tanaman yang beraroma dan dapat menghasilkan minyak atsiri. Serai dapur biasanya digunakan sebagai rempah dalam memasak; namun, serai wangi dapat ditanam di berbagai jenis tanah, seperti tanah datar, tanah miring, atau tanah berbukit-bukit (Nasution et al., 2019).

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa minyak serai dapat diperoleh dari proses destilasi, di mana uap didestilasikan sebelum bahan baku serai didestilasi. Dalam proses ini, oven digunakan untuk memanaskan serai yang diharapkan untuk mengurangi waktu proses destilasi. Namun, minyak yang dihasilkan dari proses ini memiliki sifat yang mirip dengan proses destilasi.

Minyak atsiri yang diperoleh dari daun tanaman serai wangi disebut minyak citronella. Tiga cara berbeda untuk mendapatkan minyak atsiri adalah penyulingan dengan air (Destilasi Air), penyulingan air dengan uap (Destilasi Uap dan Air), dan penyulingan dengan uap langsung (Destilasi Uap). Penyulingan dengan sistem uap

langsung adalah metode yang paling umum untuk mendapatkan minyak serai dapur.

SolekhaRofiatundkk.,2022

1.2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh waktu perebusan bahan baku terhadap hasil akhir Pembuatan Minyak Serai?
2. Bagaimana perbandingan hasil akhir pembuatan minyak serai dari perlakuan yang berbeda terhadap bahan baku?

1.3. Pembatasan Masalah

Pada penelitian ini akan dilakukan proses pembuatan minyak serai dengan metode yaitu: destilasi uap ,dimana proses awal akan di lakukan persiapan bahan baku dan dilanjutkan dengan destilasi uap,di penelitian ini juga akan meneliti kelarutan terhadap alkohol dan rendemen(%).

1 . 4. Tujuan Dan Manfaat

1.4.1.Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh waktu perebusan bahan baku terhadap hasil akhir pembuatan minyak serai
2. Untuk mengetahui perbandingan hasil akhir minyak serai dari perlakuan yang berbeda terhadap bahan baku

1.4.2. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian sebagai berikut:

Memberikan informasi mengenai proses pengambilan minyak atsiri dari serai yang efektif dan efisien dalam mendapatkan hasil akhir yang baik. Sehingga diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti lain yang tertarik dalam bidang ekstraksi minyak serai atau minyak atsiri dari serai.

1.5. Luaran yang diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari penelitian berupa hasil akhir dan artikel pada jurnal yang terakreditasi.