**ABSTRAK**

Kemangi memiliki cita rasa yang khas saat mengkonsumsi kemangi, tepatnya pada daun kemangi. Didalam kemangi terdapat minyak yang terkandung yaitu minyak atsiri atau minyak basil atau disebut minyak esensial. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kondisi bahan kemangi terhadap % rendemen dan dapat mengetahui karakteristik dari minyak kemangi yang dihasilkan. Penelitian daun kemangi menghasilkan minyak atsiri dengan variasi yang diteliti : kondisi bahan kemangi terhadap % rendemen dan karakteristik dari minyak kemangi yang dihasilkan. Perlakuan daun kemangi mulai dari segar utuh, segar cacah, layu utuh, layu cacah, kering utuh sampai dengan perlakuan kering cacah. Penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa volume minyak yang didapat 0,1 ml, 0,2 ml, 0,35 ml, 0,50 ml, 0,80 ml, 1,35 ml dan massa dihasilkan minyak 0,15 gr, 0,28 gr, 0,33 gr, 0,41 gr, 0,77 gr, 1,25 gr. % rendemen yang paling optimal yaitu 0,0833 dengan waktu proses penyulingan distilasi uap langsung selama 120 menit, massa daun kemangi 1500 gram serta densitas yang diperoleh dari minyak atsiri paling besar 0,925 gr/ml. diperoleh sifat fisik bentuk cairan, warnanya kuning, bau khas kemangi dan rasa kelat.

**Kata Kunci : Kemangi, Minyak Atsiri (*Ocimum Basilicum* L.,), Khasiat, Volume Minyak, Massa Minyak Atsiri, Organoleptik, % Rendemen, dan Densitas.**