

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

1. Penyulingan minyak atsiri daun segar menggunakan metode destilasi air menghasilkan volume minyak atsiri segar sebanyak 17 mL dengan rendemen sebesar 0,28333% v/b dan daun salam layu menghasilkan volume sebanyak 16 mL dengan % rendemen 0,21333% v/b.
2. Karakterisasi menunjukkan minyak atsiri daun salam segar berwarna kuning dan daun salam layu berwarna kuning, berat jenis minyak atsiri daun salam segar yaitu 0,912 g/mL dan daun salam layu yaitu 0,917 g/mL, indeks bias minyak atsiri kedua sampel menghasilkan nilai >1,070 dan kelarutan minyak atsiri kedua sampel larut dalam etanol 96% dengan perbandingan 1:2. Analisis Minyak atsiri daun Salam (*Syzygium Polyanthum* Wight) segar didapat sebanyak 18 senyawa dan pada daun layu terdapat 17 senyawa. Pada sampel segar dan layu menunjukkan 12 senyawa yang sama yaitu *2H-Pyran-2-one*, *3-Acetyl-4hydro*, *α-Guaiene*, *β-Elemene*, *Delta-Guaiene*, *Dodecanoic Acid*, *1,2,3-Propanetriyl Ester*, *Dodecanoic Acid (CAS)* *Lauric Acid*, *Epiglobulol*, *Heptadecene-(8)-Carbonic Acid*, *Hexadecanoic Acid (CAS)* *Palnitic Acid*, *Octanal (CAS)* *N-Octanal*, *Trans-Caryophyllene*, *Z-4-Decena*

## 5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian ini maka penulis menyarankan:

1. Dengan dilakukannya penelitian ini untuk melihat senyawa yang ada, sehingga dapat dilakukan penelitian lanjutan.
2. Untuk menjadi acuan standar minyak atsiri daun salam bisa menggunakan penelitian terdahulu dan Standar Nasional Indonesia (SNI) dari tanaman yang satu genus.
3. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal bisa menggunakan dandang besar , sehingga bisa memuat daun Salam dengan banyak.
4. Untuk keterbatasan alat indeks bias dapat dilakukan pengiriman sampel ke luar pulau Kalimantan.