

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

V.1 Simpulan

1. Semakin lama waktu pengeringan maka akan semakin sedikit volume minyak atsiri yang didapat. Hasil volume minyak atsiri daun jeruk purut lebih banyak dari daun sereh wangi pada waktu pengeringan yang sama.
2. Penambahan zat aditif minyak atsiri daun jeruk purut dan daun sereh wangi mengalami penurunan nilai kalori. Hal ini disebabkan karena faktor air yang masih terkandung di dalam zat aditif baik di minyak atsiri daun jeruk purut dan minyak atsiri daun sereh dapur. Air yang terkandung dalam bahan bakar menyebabkan penurunan mutu bahan bakar karena menurunkan nilai bakar karena memerlukan sejumlah panas untuk penguapan, menurunkan titik nyala, memperlambat proses pembakaran, dan menambah volume gas buang.
3. Berdasarkan pada perbandingan hasil FTIR daun jeruk purut dan hasil FTIR daun sereh dapur, didapatkan untuk hasil FTIR daun jeruk purut pada pita serapan 3433.38 cm^{-1} dengan % transmittance sebesar 97.010 (intensity lemah) dan hasil FTIR daun sereh dapur didapatkan pita serapan 3289.26 cm^{-1} dengan % transmittance sebesar 50.209 (intensity sedang) berada pada gugus -OH . Hasil FTIR daun jeruk purut pada pita serapan 1377.24 cm^{-1} dengan % transmittance sebesar 77.240 (intensity lemah) dan hasil FTIR daun sereh dapur didapatkan pita serapan 1376.45 cm^{-1} dengan % transmittance sebesar 86.402 (intensity lemah) berada pada gugus -CH_3 - atau C-H alkil.

V.2 Saran

1. Sebaiknya pada saat pengambilan minyak atsiri segera ditutup agar tidak terjadi penguapan.
2. Sebaiknya air bisa dipisahkan semaksimal mungkin dari minyak atsiri.

3. Sebaiknya bahan baku yang digunakan dalam jumlah yang besar agar diperoleh hasil yang lebih banyak.