



# Laporan Hasil Penelitian “Ekstraksi Minyak Atsiri Daun Kemangi”

---

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan :

1. Semakin lama waktu dan suhu saat ekstraksi, serta dipengaruhi oleh solvent yang digunakan akan menghasilkan rendemen minyak atsiri yang maksimal.
2. Hasil penelitian yang terbaik menunjukkan bahwa suhu dan waktu optimum pada ekstraksi ini adalah pada suhu 95°C dan waktu 100 menit, menghasilkan rendemen tertinggi yaitu 9,5898%.
3. Hasil Analisa GC-MS menunjukkan terdapat komposisi minyak atsiri, namun Eugenol tidak terdeteksi. Sehingga bisa jadi terdapat error pada saat melakukan tahap-tahap prosedur

#### V.2 Saran

1. Diharapkan untuk lebih mengurangi kandungan Ethanol pada saat melakukan proses destilasi dalam minyak atsiri daun kemangi.
2. Dari bahan yang sama peneliti selanjutnya agar lebih



## Laporan Hasil Penelitian

### “Ekstraksi Minyak Atsiri Daun Kemangi”

---

memperhatikan waktu proses pengeringan daun kemangi yang akan dijadikan serbuk.

3. Perlu diperhatikan masa simpan dan teknik penyimpanan serbuk kemangi sehingga kandungan minyak atsiri tetap optimal.