



LAPORAN SKRIPSI/TUGAS AKHIR

ANALISA PENGARUH
TEMPERATUR UAP PADA SISTEM DESTILASI MINYAK
ATSIRI METODE UAP MENGGUNAKAN BAHAN BAKU
DAUN CENGKEH (*SYZYGIUM AROMATICUM*)
TERHADAP MINYAK HASIL DESTILASI

YUSRIFAL FATAKHI
NIM. 201454031

DOSEN PEMBIMBING
Rianto Wibowo S.T.,M.Eng
Rochmad Winarso, S.T., M.T

PROGRAM STUDI TEKNIK MESIN

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MURIA KUDUS

2020

HALAMAN PERSETUJUAN

HALAMAN PERSETUJUAN

**Analisa Pengaruh Temperatur Uap Pada Sistem Destilasi
Minyak Atsiri Metode Uap Menggunakan Bahan Daun
Baku Cengkeh (Syzygium Aromaticum)
Terhadap Minyak Hasil Destilasi**

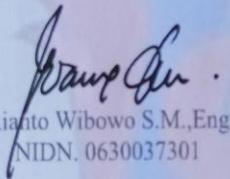
YUSRIFAL FATAKHI

NIM. 201454031

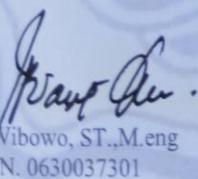
Kudus, 26 Februari 2020

Menyetujui,

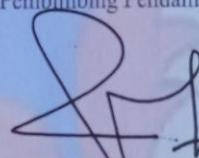
Pembimbing Utama,


Rianto Wibowo S.M.,Eng
NIDN. 0630037301

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Teknik Mesin


Rianto Wibowo, ST.,M.eng
NIDN. 0630037301

Pembimbing Pendamping,


Rochmad Wirarso, ST, MT
NIDN. 0612037201

Koordinator Tugas Akhir


Taufiq Hidayat, ST., MT
NIDN. 0023017901

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

**Analisa Pengaruh Temperatur Uap Pada Sistem Destilasi
Minyak Atsiri Metode Uap Menggunakan Bahan Daun
Baku Cengkeh (Syzygium Aromaticum)
Terhadap Minyak Hasil Destilasi**

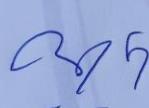
YUSRIFAL FATAKHI

NIM. 201454031

Kudus, 26 Februari 2020

Menyetujui,

Ketua Penguji



Dr. Akhmad Zidni Hudaya, ST, M. Eng.

NIDN. 0021087301

Anggota Penguji I



Hera Setiawan, ST, M.Eng

NIDN. 0611066901

Anggota Penguji II



Rianto Wibowo, ST.,M.eng

NIDN.0630037301

Mengetahui,

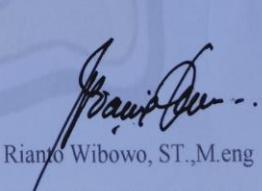
Dekan Fakultas Teknik



Muhammad Dahlan, ST., MT.

NIDN.0601076901

Ketua Program Studi



Rianto Wibowo, ST.,M.eng

NIDN.061070100001156

PERNYATAAN KEASLIAN

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yusrifal Fatakhi

Nim : 201454031

Tempat & Tanggal Lahir : Jepara, 5 Januari 1995

Judul Skripsi / Tugas Akhir : Analisa Pengaruh Temperatur Uap pada Sistem Destilasi Minyak Atsiri dengan Metode Uap Menggunakan Bahan Baku Daun Cengkeh (Syzygium Aromaticum) terhadap Minyak Hasil Destilasi.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan Skripsi / Tugas Akhir ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan lain yang tercantum sebagai bagian dari Skripsi ini. Sekuruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dalam Skripsi dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar dan sanksi lain sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Muria Kudus.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Kudus, 8 Maret 2020

Yang memberi pernyataan,

Yusrifal Fatakhi

Nim. 201454031



ANALISA PENGARUH
TEMPERATUR UAP PADA SISTEM DESTILASI MINYAK ATSIRI
METODE UAP MENGGUNAKAN BAHAN BAKU DAUN CENGKEH
(*SYZYGIUM AROMATICUM*)
TERHADAP MINYAK HASIL DESTILASI

Nama Mahasiswa : Yusrifal Fatakhi
Nim : 201454031
Pembimbing : 1. Rianto Wibowo, S.T., M.Eng.
 2. Rochmad Winarso, S.T., M.T.

RINGKASAN

Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) merupakan salah satu jenis tanaman minyak atsiri, yang tergolong sudah berkembang. Dari hasil penyulingan bunganya diperoleh minyak cengkeh atau cengkikh.

Persyaratan penyulingan daun cengkeh dapat dilakukan dengan cara dikukus atau dengan air – uap dan lama penyulingan sekitar 2 sampai 3 jam. Dengan memisahkan minyak yang berdasarkan interval waktu atau lamanya penyulingan.

Masalah yang dihadapi dalam pengembangan minyak atsiri di indonesia adalah rendahnya rendamen. Oleh karena itu dibutuhkan proses penyulingan yang optimal agar mendapatkan hasil yang optimal. Metode penyulingan yang saat ini umum digunakan produsen minyak bunga cengkeh adalah penyulingan menggunakan uap air. Untuk mencapai mutu minyak yang terbaik perlu menstabilkan temperatur uap dan tekanan dalam proses destilasi. Sehingga mutu minyak itu akan lebih baik di banding dengan metode yang sebelumnya digunakan.

Kata kunci : temperatur uap ,destilasi,daun cengkeh.

ANALISA PENGARUH
TEMPERATUR UAP PADA SISTEM DESTILASI MINYAK ATSIRI
METODE UAP MENGGUNAKAN BAHAN BAKU DAUN CENGKEH
(*SYZYGIUM AROMATICUM*)
TERHADAP MINYAK HASIL DESTILASI

Nama Mahasiswa : Yusrifal Fatakhi
Nim : 201454031
Pembimbing : 1. Rianto Wibowo, S.T., M.Eng.
 2. Rochmad Winarso, S.T., M.T.

ABSTRACT

Clove (*Syzygium Aromaticum*) is one type of essential oil plants, which is classified as already developing. From the distillation of the flowers obtained clove or clove oil.

The requirements for clove leaf distillation can be done by steaming or by water - steam and the distillation time is around 2 to 3 hours. By separating the oil based on the time interval or duration of refining.

The problem faced in developing essential oils in Indonesia is the low rendition. Therefore we need an optimal distillation process in order to get optimal results. The distillation method currently used by clove flower oil producers is distillation using water vapor. To achieve the best oil quality it is necessary to stabilize the steam temperature and pressure in the distillation process. So that the quality of the oil will be better compared to the method previously used.

Keywords: *steam temperature, distillation, clove leaves.*

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr Wb.

Dengan memanjangkan puji syukur kehadiran Allah SWT, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi / Tugas Akhir yang berjudul **“Analisa Pengaruh Temperatur Uap pada Sistem Destilasi Minyak Atsiri dengan Metode Uap Menggunakan Bahan Baku Daun Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) terhadap Minyak Hasil Destilasi”**, dapat terselesaikan.

Laporan ini disusun sebagai pertanggung jawaban penulis atas pelaksanaan Skripsi / Tugas Akhir dan juga sebagai syarat guna memenuhi salah satu syarat kelulusan strata satu (S1) pada Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan sehingga terselesaiannya laporan Skripsi / Tugas Akhir ini, dengan segala kerendahan hati penulisan mengucapkan terimakasih tang tulus dan mendalam kepada :

1. Allah SWT dan junjungan Nabi Muhammad SAW atas ridho dan rahmat-Nya
2. Bapak Rektor Universitas Muria Kudus.
3. Bapak Dekan Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.
4. Bapak Ka prodi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.
5. Bapak Rianto Wibowo, S.T.,M.Eng. selaku dosen pembimbing utama yang banyak memberikan dorongan serta semangat, kritik, saran, dan gagasan pada penulis dalam penyusunan laporan skripsi / tugas akhir ini.
6. Bapak Rochmad Winarso, S.T.,M.T. selaku dosen pembimbing II yang banyak memberikan saran dan gagasan pada penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi / tugas akhir ini.
7. Bapak Sugeng Slamet, S.T.,M.T. selaku dosen wali dengan sabarnya membimbing penulis dalam penyusunan laporan akhir ini.
8. Tim penguji Bapak Dr. Akhmad Zidni Hudaya, ST, M. Eng., Bapak Hera Setiawan, ST, M.Eng., yang telah banyak membantu dalam pemahaman dan tambahan-tambahan pada skripsi ini.

9. Bapak, Ibu, Saudara-saudara dan semua pihak yang telah memberikan dukungan, do'a, nasehat, motifasi, semangat hidup, sehingga Proyek Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
10. Tim perancangan alat destilasi minyak serai wangi lainnya yang memberikan motivasi, dukungan, dan bimbingan.
11. Segenap dosen dan tim laboran fakultas teknik Universitas Muria Kudus.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan proses penyusunan laporan Proyek Akhir ini.
13. Untuk mantan terimakasih atas do'a dan support yg sebelumnya sudah tersampaikan.

Penulis menyadari adanya ketidak sempurnaan dan kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, untuk itu penulis menerima kritik dan saran dari pembaca demi terciptanya laporan yang lebih baik. Harapan semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat khususnya penulis dan pembaca.

Wassalamu 'alaikum Wr. Wb

Kudus, 8 Maret 2020

Yusrifal Fatakhi

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
RINGKASAN	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR SIMBOL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan	4
1.5 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Minyak Atsiri	6
2.2 Tanaman Cengkeh (<i>Syzygium Aromaticum</i>)	9
2.3 Destilasi (<i>Penyulingan</i>)	12
2.4 Destilasi Minyak Atsiri	14
2.5 Suhu Destilasi Minyak Atsiri	16
2.6 Pengaruh Temperatur Uap Destilasi	18
2.7 Cara Mengatur Suhu Kondensor	19
BAB III	20
METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Diagram Alur Penelitian	20
3.2 Penyiapan Alat Dan Bahan	22

3.2.1	Alat :	22
3.2.2	Sistem kerja mesin	23
3.2.3	Spesifikasi dan material mesin uap	24
3.2.4	Pengeluaran dan pengendalian temperature	26
3.2.5	Pengeluaran volume	27
3.2.6	Bahan :	27
3.3	Proses Pengujian destilasi	27
3.4	Hasil	28
3.5	Pengumpulan Data	29
3.6	Analisa Data	29
3.6.1	Rendamen	29
3.6.2	Berat jenis	29
3.6.3	Keadaan warna dan bau	30
3.6.4	Pengujian Dari Hasil Rendamen Minyak Atsiri daun cengkeh.	30
3.6.5	Hasil Berat Jenis Minyak Atsiri Daun Cengkeh.	31
3.6.6	Hasil Data Pengamatan Keadaan Minyak Daun Cengkeh	31
3.7	Pembahasan	31
3.8	Kesimpulan Dan Saran	32
BAB IV		34
HASIL DAN PEMBAHASAN		34
4.1	Data Hasil Pengujian	34
4.1.1	Data pengujian pada temperatur 70°C	34
4.1.2	Data pengujian pada temperatur 80°C	35
4.1.3	Data pengujian pada temperatur 90°C	37
4.2	Data Hasil Perbandingan Pada Temperatur 70°C, 80°C, dan 90°C	38
4.3	Parameter Penelitian	42
4.3.1	Perhitungan Rendamen	42
4.3.2	Perhitungan Berat jenis	43
4.4	Analisa Parameter Mutu Minyak Atsiri Daun Cengkeh (<i>Syzygium Aromaticum</i>)	47
4.4.1	Hasil rendamen minyak atsiri daun cengkeh (<i>Syzygium Aromaticum</i>)	47
4.4.2	Hasil berat jenis minyak atsiri daun cengkeh (<i>Syzygium Aromaticum</i>)	47

4.5	Pembahasan	48
KESIMPULAN DAN SARAN		50
5.1	Kesimpulan	50
5.2	Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA		51
LAMPIRAN		52

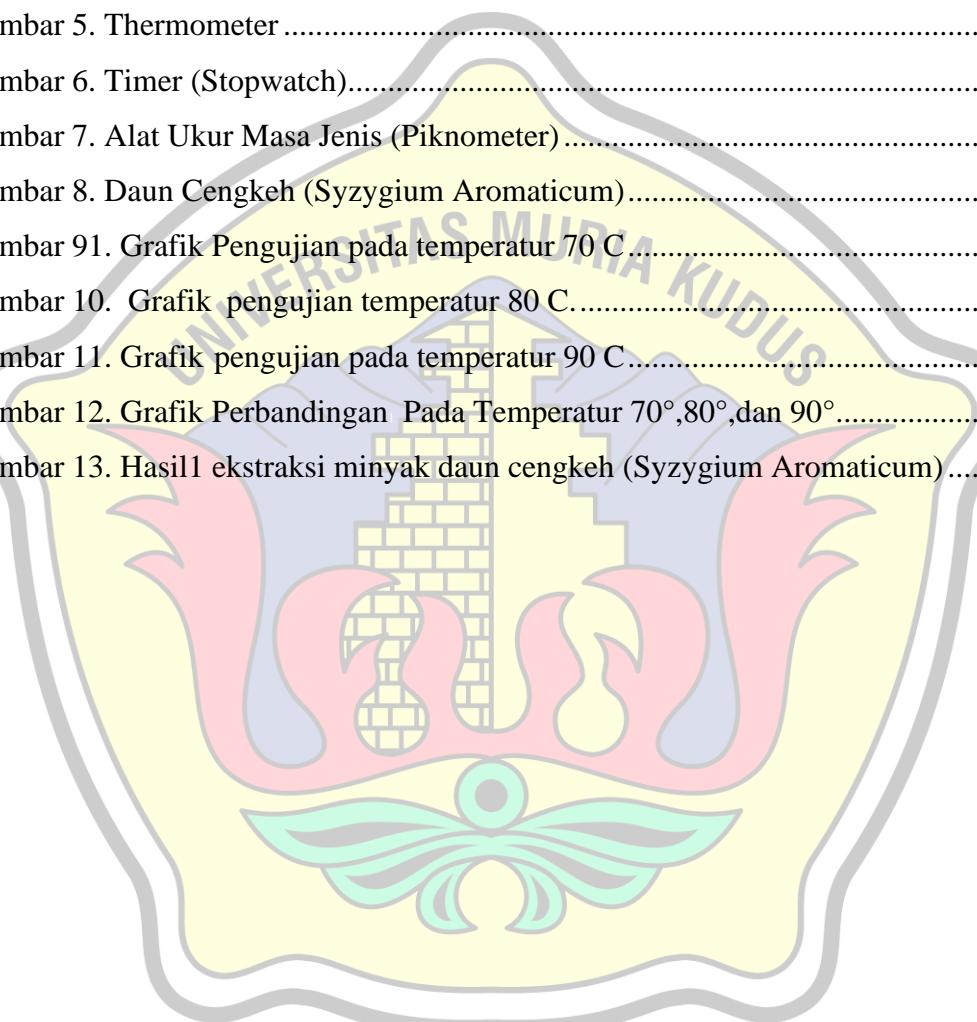


DAFTAR TABEL

Tabel 1. Berbagai jenis minyak atsiri.....	7
Tabel 2. Standar Mutu Beberapa Minyak Atsiri (Yuliani, 2012)	8
Tabel 3. Komposisi minyak daun cengkeh	10
Tabel 4. Karakteristik minyak daun cengkeh dan syarat mutu SNI.....	11
Tabel 5. Pengujian Dari Hasil Rendamen Minyak Atsiri Daun Cengkeh.....	30
Tabel 6. Hasil1 Berat Jenis Minyak Atsiri Daun Cengkeh	31
Tabel 7. Data Pengamatan Keadaan Minyak Daun Cengkeh	31
Tabel 8. Jadwal Kegiatan	33
Tabel 9. Pengujian Pada temperatur 70 C.....	34
Tabel 10. Pengujian padat emperatur 80 C	36
Tabel 11. Pengujian pada temperatur 90 C.	37
Tabel 12. Hasil1 Perbandingan Pada Temperatur 70°,80°,dan 90°	39
Tabel 13. 1Hasil rendamen minyak atsiri daun cengkeh (<i>Syzygium Aromaticum</i>)	47
Tabel 14. Hasil berat jenis minyak atsiri daun cengkeh (<i>Syzygium Aromaticum</i>).	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. destilasi sederhana (Aniar, M dkk., 2016).....	13
Gambar 2. Diagram Alir Penelitian	20
Gambar 3. Mesin Destilasi Uap	22
Gambar 4. Pressure Gauge.....	25
Gambar 5. Thermometer	25
Gambar 6. Timer (Stopwatch).....	26
Gambar 7. Alat Ukur Masa Jenis (Piknometer)	26
Gambar 8. Daun Cengkeh (<i>Syzygium Aromaticum</i>).....	28
Gambar 91. Grafik Pengujian pada temperatur 70 C.....	35
Gambar 10. Grafik pengujian temperatur 80 C.....	36
Gambar 11. Grafik pengujian pada temperatur 90 C.....	38
Gambar 12. Grafik Perbandingan Pada Temperatur 70°,80°,dan 90°	40
Gambar 13. Hasil1 ekstraksi minyak daun cengkeh (<i>Syzygium Aromaticum</i>)	41



DAFTAR SIMBOL

Simbol	Keterangan	Satuan	Nomor Persamaan
P_A°	tekanan uap murni senyawa A	Ml	
P_B°	tekanan uap murni senyawa B	Ml	
p	massa jenis	Ml	
V	Volume	Ml	
p	massa	Ml	
Bms	Berat minyak daun cengkeh hasil penyulingan	Gr	
Bts	Berat tanaman daun cengkeh yang digunakan	Gr	
BJ	bobot jenis	-	
M	massa piknometer kosong	Gr	
m_1	massa piknometer berisi minyak	Gr	
m_2	Volume minyak	Ml	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. mesin destilasi.....	52
Lampiran 2. hasil destilasi	54
Lampiran 3. Lembar revisi.....	58
Lampiran 4. Turnitin	60

