

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Pada data hasil percobaan indeks bias yang didapat dari minyak kayu manis yang dihasilkan yaitu d_{20}^{20} 1,25. Hal ini tidak sesuai standar karena batas standar indeks bias pada 20° minyak kayu manis yaitu 1,559-1,595.

Indeks bias pada literature (Guenther Ernest. 1990) dengan kemiringan 20° minyak kayu manis yaitu 1,559-1,595, mendapatkan nilai indeks bias tinggi karena minyak yang diuji dengan alat refraktometer adalah minyak murni kayu manis tanpa adanya kandungan air yang terikut didalamnya. Sedangkan pada percobaan praktikum mendapatkan indeks bias 1,25. Hal ini dapat terjadi karena minyak yang didapatkan bercampur dengan air, karena pada saat pemisahan menggunakan corong pemisahan, air masih terikut masuk dalam minyak. Hasil praktikum tersebut jika dibandingkan dengan standar indeks bias minyak kayu manis yaitu memiliki %kesalahan 20%, sedangkan jika hasil praktikum dibandingkan dengan standar indeks bias air yaitu memiliki %kesalahan 25%. Minyak atsiri merupakan minyak yang mudah menguap, apabila dalam penyimpanan kurang rapat dan kurang benar maka akan menyebabkan kualitas minyak menurun sehingga terjadi penguapan yang cepat dan pada saat uji indeks bias minyak yang akan diuji hanya sisa-sisa yang telah tercampur oleh air.

7.2 Saran

Pada alat distilasi perlu dipasang pengatur suhu sehingga suhu pada saat distilasi dapat diketahui dan diatur. Sehingga dapat dilakukan pengamatan hubungan antara suhu yang digunakan dengan banyaknya rendemen dan kualitas minyak yang dihasilkan.