

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minyak atsiri merupakan salah satu produksi agroindustri yang memiliki prospek cerah untuk dikembangkan. Saat ini terdapat 70 jenis minyak atsiri yang diperdagangkan dipasar dunia dan Indonesia mempunyai 40 jenis tanaman penghasil minyak atsiri, tetapi hanya 14 jenis yang memiliki peranan nyata sebagai komoditas ekspor (Ketaren,1985). Nilai ekspor minyak atsiri dari Indonesia pada 2009 mencapai US\$ 100 juta. Adapun volume ekspor minyak atsiri sekitar 2500 ton per tahun. Diharapkan ekspor minyak atsiri tiap tahun mengalami peningkatan. Minyak atsiri yang dikenal juga sebagai minyak eteris, minyak esensial, minyak terbang, serta minyak aromatik merupakan kelompok besar minyak nabati yang berwujud cairan kental pada suhu ruang namun mudah menguap sehingga memberikan aroma yang khas. Ekspor minyak atsiri menunjukkan nilai fluktuasi yang meningkat dari tahun ke tahun. Data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan, nilai ekspor minyak atsiri pada Januari-Maret 2011 sebesar US\$ 135.362.814. Nilai ini melonjak 32,26% dibandingkan nilai ekspor tiga bulan pertama tahun lalu yang hanya mencapai US\$ 102.348.956 (Anonymous,2013). Permintaan minyak atsiri diperkirakan tiap tahun akan meningkat. Hal ini disebabkan oleh banyaknya industri parfum, komestik, makanan dan farmasi, yang sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya pendapatan per kapita. Selain itu masyarakat juga lebih menyukai untuk menggunakan minyak atsiri alami dibandingkan dengan minyak atsiri sintetis, karena minyak atsiri alami mengandung komponen yang terdiri dari campuran berbagai senyawa yang disintetis secara alamiah sehingga menghasilkan aroma wangi khas. Oleh karena itu perlu dilakukan penggalian potensi tanaman penghasil minyak atsiri yang ada di Indonesia, yang selama ini belum dikembangkan secara maksimal. Disamping itu dengan berkembangnya industri minyak atsiri maka devisa negara akan meningkat sebab minyak atsiri merupakan komoditas ekspor.

Minyak atsiri diperoleh dengan cara mengekstraksi dari bagian tanaman tertentu seperti akar, batang, kulit, daun, bunga, buah dan biji. Bunga yang banyak digunakan sebagai sumber minyak atsiri antara lain mawar, melati, sedap malam, kenanga, cempaka dan lavender. Tanaman penghasil minyak atsiri yang banyak dibudidayakan di Indonesia salah satunya adalah bunga sedap malam. Bunga ini banyak ditanam diberbagai daerah sentra produksi bunga seperti Brastagi (Sumatera Utara), Sukabumi (Jawa Barat), Bandungan (Jawa Tengah), Bangil dan Pasuruan (Jawa Timur).

Jenis bunga sedap malam yang banyak diminati oleh para konsumen adalah kultivar tunggal (Roro Anteng) yang berasal dari daerah Pasuruan dan kultivar ganda (Dian Arum) yang berasal dari daerah Cianjur. Bunga sedap malam selama masih dimanfaatkan sebagai bunga potong dan bunga tabur, bunga ini sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai sumber minyak atsiri. Minyak atsiri yang dihasilkan oleh bunga sedap malam banyak digunakan sebagai bahan baku parfum bermutu tinggi. Bunga sedap malam merupakan salah satu jenis bunga yang tetap memproduksi minyak atsiri saat pemetikan hingga layu. Oleh karena itu selama proses ekstraksi perlu suatu kondisi yang baik agar proses fisiologi bunga tetap berlangsung dalam waktu yang lama sehingga bunga tetap memproduksi minyak atsiri. Minyak atsiri sedap malam dapat diekstraksi dengan proses *enfleurasi*, *maserasi*, dan *ektraksi* dengan pelarut menguap. Proses ekstraksi yang paling baik untuk jenis bunga sedap malam adalah dengan menggunakan metode *enfleurasi*.

Ekstraksi minyak atsiri sedap malam melalui proses *enfleurasi* akan menghasilkan rendeman minyak yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode lainnya. Selain itu proses ekstraksinya cukup sederhana, tidak membutuhkan peralatan yang rumit namun membutuhkan tenaga kerja yang terampil. Pada proses *enfleurasi* menggunakan lemak sebagai *absorben*. Jenis lemak terbaik yang digunakan pada proses *enfleurasi* adalah campuran satu bagian lemak sapi dan dua bagian lemak babi (Guenther,1987). Penggunaan lemak babi dalam proses *enfleurasi* harus dihindari karena mayoritas penduduk Indonesia adalah muslim. Maka diperlukan alternatif pengganti lemak babi sebagai media *absorben* dalam proses *enfleurasi*, dalam hal ini bisa menggunakan mentega putih (*shortening*),

lemak sapi, dan lemak kambing. Dan dari ketiga jenis *absorben* tersebut perlu dilakukan penelitian untuk mendapatkan lemak pengganti yang memberikan rendemen minyak atsiri yang tinggi dan memiliki kualitas yang baik.

1.2 Tujuan

Untuk mendapatkan jenis lemak yang efektif sebagai absorben pengganti lemak babi dan mutu rendemen absolute minyak atsiri yang tinggi pada dua kultivar sedap malam.

1.3 Hipotesis

Jenis lemak dan varietas bunga mempengaruhi kualitas dan rendemen minyak atsiri sedap malam.

