

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Dari ketiga jenis lemak yang digunakan dalam proses enflourasi, jenis lemak snow white yang paling efektif dalam menyerap aroma wangi pada bunga sedap malam dan menghasilkan rendemen absolute tertinggi pada ke dua varietas sedap malam (Roro Anteng dan Dian Arum) daripada lemak sapi dan lemak kambing.
2. Hasil analisis GC-MS terhadap minyak atsiri sedap malam mengandung dua komponen kimia besar yaitu golongan ester (*benzyl acetate*, *benzyl salicylate*, *linalil acetate*, *methyl antranilate*, dan *methyl benzoate*) dan golongan alkohol (*benzyl alcohol*, *eugenol*, dan *linalool*). Total kadar senyawa kimia dari golongan alkohol tertinggi pada perlakuan yang menggunakan jenis lemak kambing dengan varietas Roro Anteng yaitu 26,27%, golongan ester tertinggi pada perlakuan yang menggunakan jenis lemak snow white dengan varietas Dian Arum yaitu 35,69%, dan total kadar komponen tertinggi dari kedua golongan senyawa kimia tersebut terdapat pada perlakuan yang menggunakan jenis lemak snow white dengan varietas Roro Anteng yaitu 61,30%.
3. Hasil uji organoleptik terhadap aroma minyak atsiri bunga sedap malam menunjukkan pengaruh yang nyata. Aroma wangi yang diminati oleh para panelis terdapat pada perlakuan yang menggunakan jenis lemak kambing dengan varietas Roro Anteng dan jenis lemak snow white dengan varietas Dian Arum dan hasil uji organoleptik terhadap warna minyak atsiri bunga sedap malam menunjukkan pengaruh yang tidak nyata

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melakukan modifikasi terhadap campuran lemak sapi, dan lemak kambing seperti penggunaan snow white agar menghasilkan lemak yang memiliki absorpsi yang paling tinggi dan murah.