



## INTISARI

Telah dilakukan penelitian tentang penetapan kadar dan analisis kimia minyak atsiri dari daun dan umbi bawang putih. Penelitian ini bertujuan untuk mencari sumber minyak atsiri yang lain dan membandingkan kandungan kimianya berdasarkan analisa kromatografi lapis tipis.

Penelitian ini dilakukan dengan cara penyulingan air, yaitu 150 gram daun ditambah 600 ml air, sedang untuk umbinya 150 gram umbi ditambah 350 ml air, selanjutnya dilakukan penyulingan. Dari hasil penyulingan ini dapat diketahui kadar masing-masing sampel. Untuk mengetahui kandungan kimianya, minyak atsiri hasil penyulingan diekstraksi dengan petroleum eter. Hasil ekstraksinya dianalisa secara kromatografi lapis tipis. Sebagai perbandingan digunakan kapsul bawang putih (JF Garlic) yang diekstraksi dengan petroleum eter dan metanol.

Hasil penelitian menunjukkan, bahwa minyak atsiri yang dihasilkan dari daun jauh lebih kecil dibanding umbi bawang putih. Kadar rata-rata dari minyak atsiri daun bawang putih yang berumur kurang dari dua bulan yaitu 0,017% v/b, sedang yang berumur lebih dari dua bulan yaitu 0,025% v/b. Untuk umbi bawang putih kadar rata-rata minyak atsrinya yaitu 0,15% v/b. Kadar minyak atsiri dari daun bawang putih mengalami kenaikan dengan bertambahnya umur. Adanya alilin dapat dideteksi dengan pereaksi ninhidrin dan natrium nitroprusida. Dari hasil analisis kromatogra-



fi lapis tipis tidak satu bercakpun yang memberikan reaksi positif terhadap kedua pereaksi tersebut. Jadi dari keenam sari tersebut sudah tidak mengandung alin. Terhadap natrium sianida memberikan reaksi positif, berarti masih mengandung alisin atau disulfida lainnya.

Berdasarkan jumlah bercaknya, sari petroleum eter minyak atsiri dari daun bawang putih mempunyai kandungan kimia lebih banyak dibandingkan umbinya. Sedang sari air minyak atsiri umbi bawang putih mempunyai kandungan kimia lebih banyak dibandingkan daunnya.