

## I N T I S A R I

Telah dilakukan penelitian membandingkan cara pengeringan buah kemukus untuk mendapatkan kadar minyak atsiri yang optimal. Sampel diperoleh dari daerah Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo pada bulan Agustus 1978. Bagian yang digunakan untuk penelitian ini adalah buah yang telah tua tetapi belum masak dari tanaman Piper cubeba L.f.

Sampel diambil dari 3 tanaman dengan jarak hampir sama ( $\pm$  5-6 m) dan sampel tiap tanaman sebanyak 5 kg dibagi 2 bagian, bagian pertama langsung dikeringkan dengan sinar matahari, sedangkan bagian yang kedua terlebih dahulu dicelupkan dalam air mendidih selama 5-10 menit, kemudian baru dikeringkan dengan sinar matahari. Sampel yang telah kering dipisahkan dari bagian yang tak dikehendaki dan kotoran lain, kemudian dikeringkan diatas kapur tohor dan diserbuk. Selanjutnya dilakukan penetapan kadar minyak atsiri dengan metode destilasi dengan alat Stahl, sedangkan penetapan kadar airnya memakai metode destilasi toluen.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa : Kadar minyak atsiri dalam buah kemukus setelah diperhitungan kadar airnya, ternyata dengan cara pengeringan langsung di panas matahari diperoleh kadar (sampel IA 11,80%, IIA 11,73%, IIIA 11,30% ) yang lebih kecil dari kadar minyak atsiri yang diperoleh dengan cara pengeringan yang terlebih dahulu dicelupkan dalam air mendidih (sampel IB 12,97%, IIB 12,75%, IIIB 13,61%).