

LAMPIRAN

Lampiran 1

Perhitungan Rendemen Ekstrak

A. Destilasi minyak atsiri bawang merah segar

1. Replikasi pertama

Berat sampel = 100 gram dengan pelarut air 700 ml

Beaker glass kososng = 169,93 gram (a)

Beakre glass + isi = 269,94 gram (b)

Beaker glass + sisa = 169,95 gram (c)

Berat sampel = b-c

$$= 269,94 - 169,95$$

$$= 99,99 \text{ gram (x)}$$

Berat botol vial kosong = 11,47 gram (d)

Beart botol vial + isi = 12,77 gram (e)

Berat minyak atsiri = e-d

$$= 12,77 - 11,47$$

$$= 1,3 \text{ gram (y)}$$

$$\% \text{ Rendemen} = \frac{y}{x} \times 100 \%$$

$$= \frac{1,3}{99,99} \times 100 \%$$

$$= 1,30 \%$$

Tetesan pertama pada suhu 100° C

2. Replikasi kedua

Berat sampel = 93,94 gram dengan pelarut air 600 ml

Beaker glass kosong = 169,93 gram (a)

Beaker glass + isi = 263,89 gram (b)

Beaker glass + sisa = 169,94 gram (c)

Berat sampel = b-c

$$= 263,89 - 169,94$$

$$= 93,95 \text{ gram (x)}$$

Berat botol vial kosong = 12,12 gram (d)

Berat botol vial + isi = 13,99 gram (e)

Berat minyak atsiri = e-d

$$= 13,99 - 12,12$$

$$= 1,87 \text{ gram (y)}$$

$$\% \text{ Rendemen} = \frac{y}{x} \times 100 \%$$

$$= \frac{1,87}{93,95} \times 100 \%$$

$$= 1,99 \%$$

Tetesan pertama pada suhu 102° C

B. Destilasi minyak atsiri bawang merah kering

1. Replikasi pertama

Berat sampel = 100 gram dengan pelarut air 700 ml

Beaker glass kosong = 219,95 gram (a)

Beaker glass + isi = 319,96 gram (b)

Beaker glass + sisa = 220,11 gram (c)

Berat sampel = b-c

$$= 319,96 - 220,11$$

$$= 99,85 \text{ gram (x)}$$

Berat botol vial kosong = 12,42 gram (d)

Berat botol vial + isi = 13,53 gram (e)

Berat minyak atsiri = e-d

$$= 13,53 - 12,42$$

$$= 1,11 \text{ gram (y)}$$

$$\% \text{ Rendemen} = \frac{y}{x} \times 100 \%$$

$$= \frac{1,11}{99,85} \times 100 \%$$

$$= 1,11 \%$$

Tetesan pertama pada suhu 101°C

2. Replikasi kedua

Berat sampel = 100 gram dengan pelarut air 650 ml

Beaker glass kosong = 219,93 gram (a)

Beaker glass + isi = 319,93 gram (b)

Beaker galss + sisa = 220,08 gram (c)

Berat sampel = b-c

$$= 319,93 - 220,08$$

$$= 99,85 \text{ gram (x)}$$

Berat botol vial kosong = 10,18 gram (d)

Berat botol vial + isi = 11,47 gram (e)

Berat minyak atsiri = e-d

$$= 11,47 - 10,18$$

$$= 1,29 \% (\text{y})$$

$$\% \text{ Rendemen} = \frac{y}{x} \times 100 \%$$

$$= \frac{1,29}{99,85} \times 100 \%$$

$$= 1,92 \%$$

Tetesan pertama pada suhu 100° C

Lampiran 2

Perhitungan Kromatografi Lapis Tipis

Fase gerak Kloroform : Metanol (1:1)

$$\text{a. Kloroform} = \frac{1}{2} \times 10 \\ = 5 \text{ ml}$$

$$\text{b. Metanol} = \frac{1}{2} \times 10 \\ = 5 \text{ ml}$$

Perhitungan Rf dan hRf

$Rf = \frac{\text{Jarak yang ditempuh sampel}}{\text{Jarak yang ditempuh pelarut}}$
$hRf = Rf \times 100$

1. Minyak atsiri bawang merah kering

Jarak yang ditempuh sampel = 1,8 cm

Jarak yang ditempuh pelarut = 7,8 cm

$$Rf = \frac{1,8 \text{ cm}}{7,8 \text{ cm}}$$

$$= 0,23$$

$$hRf = 0,23 \times 100$$

$$= 23$$

Lampiran 3

Dokumentasi Persiapan Sampel

No	Gambar	Keterangan
1.		Pengumpulan bahan baku dan melakukan sortasi basah
2.		Menimbang bawang merah sebanyak 1000 gram
3.		Melakukan perajangan bawang merah sebelum di oven
4.		Proses pengeringan bawang merah pada suhu 50° C

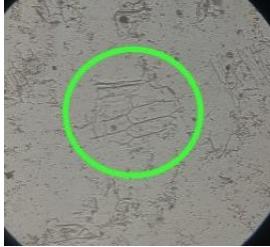
-
5.  Sebagian bawang merah yang sudah kering, kemudian dihaluskan dan ditimbang sebanyak 100 gram

-
6.  Bawang merah yang sudah kering ditimbang sebanyak 100 gram
-

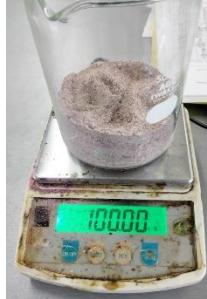
Lampiran 4**Dokumentasi Uji Makroskopis Sampel**

No	Gambar	Keterangan
1.		Bawang merah berbentuk bulat seperti cakram, berwarna merah keunguan, berbau khas aromatik tajam, dan berasa sedikit pedas.
2.		Serbuk bawang merah memiliki bentuk serbuk halus dengan warna coklat, berbau khas aromatik tajam dan berasa deikit pedas.

Lampiran 5**Dokumentasi Uji Mikroskopis Sampel**

No	Gambar	Keterangan
1.		Menyiapkan serbuk bawang merah.
2.		Epidermis luar dengan parenkim
3.		Epidermis dalam dengan parenkim dengan sel yang berisi tetes minyak dan berkas pembuluh
4.		Fragmen trachea dan parenkim

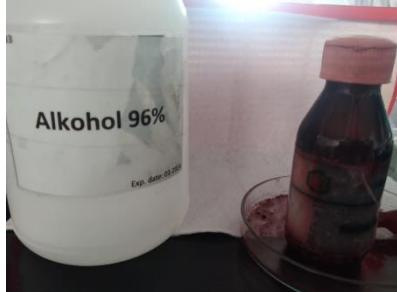
Lampiran 6**Dokumentasi Proses Ekstraksi**

No	Gambar	Keterangan
1.		Menimbang bawang merah segar
2.		Menimbang serbuk bawang merah
3.		Proses destilasi minyak atsiri bawang merah
4.		Hasil ekstraksi minyak atsiri bawang merah

Lampiran 7**Dokumentasi Uji Makroskopis Minyak Atsiri**

No	Gambar	Keterangan
1.		Minyak atsiri bawang merah segar berbentuk cair, berwarna putih bening, berbau khas dan tidak berasa.
2.		Minyak atsiri bawang merah kering berbentuk cair, berwarna putih bening, berbau khas dan tidak berasa.

Lampiran 8**Dokumentasi Uji Identifikasi Minyak Atsiri**

No	Gambar	Keterangan
1.		Uji identifikasi minyak atsiri dengan menambahkan 2 tetes sduan III dan 2 tetes etanol 96%.
2.		Hasil uji identifikasi minyak atsiri menunjukkan positif ditandai dengan perubahan warna menjadi merah.

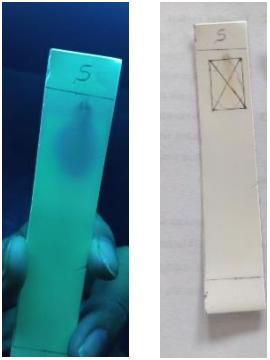
Lampiran 9

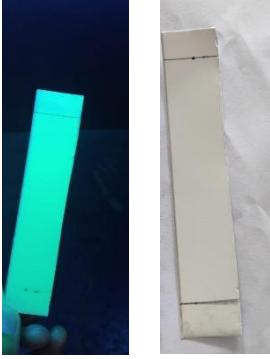
Dokumentasi Uji pH Minyak Atsiri

No	Gambar	Keterangan
1.		Hasil uji pH minyak atsiri bawang merah segar
2.		Hasil uji pH minyak atsiri bawang merah kering

Lampiran 10**Dokumentasi Uji Kromatografi Lapis Tipis**

No	Gambar	Keterangan
1.		Proses pengovenan plat KLT
2.		Proses penjenuhan fase gerak menggunakan kertas saring di dalam chamber
		
3.		Proses uji KLT

-
4.  Hasil uji KLT minyak atsiri bawang merah kering

-
5.  Hasil uji KLT minyak atsiri bawang merah segar
-



POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA
The true Vocational Campus

D-3 Farmasi

No : 048.06/FAR.PHB/VI/2024
Hal : Keterangan Praktek Laboratorium

SURAT KETERANGAN

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa berikut :

Nama : Putikhati Rizkia
NIM : 21080036
Judul Tugas Akhir : Ekstraksi Minyak Atsiri dari Bawang Merah Brebes (*Allium ascalonicum* L.)
Segar dan Kering dengan Metode Destilasi Air

Benar – benar telah melakukan penelitian di Laboratorium Diploma III Farmasi Politeknik Harapan Bersama Tegal.
Demikian surat keterangan ini untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Tegal, 6 Juni 2024
Ka. Program Studi Diploma III Farmasi
Politeknik Harapan Bersama



apt. Sari Prabandari, S.Farm., MM
NIP: 08.015.223



Similarity Report ID: oid:27488:55657831

PAPER NAME

**Ulang1_Putikhati Rizkia_21080036_FRM. Putikhati Rizkia
docx**

AUTHOR

WORD COUNT

7167 Words

CHARACTER COUNT

44225 Characters

PAGE COUNT

50 Pages

FILE SIZE

1017.1KB

SUBMISSION DATE

Apr 4, 2024 7:53 AM GMT+7

REPORT DATE

Apr 4, 2024 7:54 AM GMT+7

● **39% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 39% Internet database
- 6% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database

● **Excluded from Similarity Report**

- Submitted Works database
- Quoted material
- Small Matches (Less than 8 words)
- Bibliographic material
- Cited material
- Manually excluded text blocks

Summary



SURAT KETERANGAN HASIL UJI PLAGIASI

Yang bertanda tangan di bawah ini*):

Nama : Nizzatur Ro'fathin Nira, S.Ihum, M.A.
 NIPY : 07.013.190
 Jabatan : Pustakawan

Menerangkan bahwa Laporan Tugas Akhir**):

Judul : Ekstraksi Minyak Atsiri dari Bawang Merah Brebes (*Allium ascalonicum* L.)

Segar dan Kering Dengan Metode Destilasi Air

yang ditulis oleh

Nama Mahasiswa : Putikhati Rizkia

NIM : 21080036

Email : putikhtrzkia@gmail.com

Telah dilakukan uji kesamaan (uji similarity) / uji plagiasi dengan hasil indikasi similaritas ...³⁹... %

Demikian keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Tegal, ...⁹ April 2024...
 Petugas Perpustakaan
 Politeknik Harapan Bersama,

Keterangan:

* Diisi oleh Petugas Perpustakaan Poltek Harber

** Diisi dengan pengetikan langsung oleh mahasiswa

CURICULUM VITAE



Nama : Putikhati Rizkia
NIM : 21080036
Jenis Kelamin : Perempuan
TTL : Tegal, 03 Desember 2002
Alamat : Jl. KH. Umar Asnawi Kebasen Rt 03 Rw 01 Talang Tegal
No.Hp : 0895378192507
Email : Putikhatirizkia@gmail.com
Riwayat Pendidikan :
SD : SD Negeri Pesarean 01
SMP : SMP Negeri 1 Dukuhturi
SMA : MAN 1 Tegal
Perguruan Tinggi : Politeknik Harapan Bersama Tegal
Nama Ayah : Zamroni
Nama Ibu : Mualifah (Almh)
Pekerjaan Ayah : Wiraswasta
Alamat : Jl. KH. Umar Asnawi Kebasen Rt 03 Rw 01 Talang Tegal
Judul Penelitian : Ekstraksi Minyak Atsiri dari Bawang Merah Brebes (*Allium ascaloniu*m L.) Segar dan Kering dengan Metode Destilasi Air