

## ABSTRAK

Minyak nilam merupakan salah satu jenis minyak atsiri yang telah dikenal di Indonesia. Di Indonesia daerah sentra produksi nilam terdapat di Bengkulu, Sumatra Barat, Sumatra Utara dan Nanggroe Aceh Darussalam, kemudian berkembang di provinsi Lampung, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur dan daerah lainnya.

Dalam perdagangan internasional, minyak nilam dikenal sebagai *patchouli oil* (dari bahasa tamil *pacthi* (hijau) dan *ellai* (daun), karena minyaknya disuling dari daun). Minyak nilam adalah minyak atsiri yang diperoleh dari penyulingan tera daun tanaman nilam (*Pogonimon cablin Benth*). Kandungan utama dari minyak nilam adalah Patchouli Alkohol dengan kadar 50% - 60%. Patchouli alkohol merupakan senyawa yang menentukan bau minyak nilam, salah satu sifat minyak nilam yang khas adalah daya fiksasinya yang cukup tinggi. Badan Pusat Statistik juga mencatat ekspor minyak nilam Indonesia pada tahun 2004, telah mencapai 2,074 ton dengan nilai sebesar US\$ 27.137.000, tahun 2006 mencapai 1,3 ton senilai US\$ 18.865.165, tahun 2007 harga minyak nilam mencapai Rp 1.200.000/kg, tahun 2008 mencapai Rp 1.050.000/kg dan tahun 2009 ini stabil pada harga Rp 230.000/kg. Data diatas jelas terlihat bahwa harga minyak nilam sangat fluktuatif. Maka dari itu dilakukan penelitian untuk memisahkan komponen minyak nilam.

Tujuan penelitian ini adalah memisahkan komponen minyak nilam dan meningkatkan kemurnian Patchouli Alkohol (PA). pemisahan ini dilakukan menggunakan distilasi fraksinasi vakum dengan tekanan dibawah 1 atm. Parameter yang diubah adalah pengambilan data dengan cara pengaturan refluk rasio (5/20, 10/10, 20/5), tekanan (P) = 1 mbar dan pengambilan volume distilat. Analisa komponen menggunakan gas kromatografi dan indeks bias. Hasil yang didapat pada kondisi terbaik diperoleh pada refluk rasio 5/20 dengan kemurnian PA sebesar 84% dari kemurnian awalnya hanya 28%. Maka dari itu pada proses ini telah berhasil meningkatkan kadar Patchouli Alkohol pada minyak nilam.