

**PENGARUH JENIS LEMAK DAN LAMA PROSES *ENFLEURASI*
TERHADAP RENDEMEN DAN SIFAT MINYAK ABSOLUTE
BUNGA MAWAR (*Rosa spp.*)**

SKRIPSI



DISUSUN OLEH

YESIKA JATININGSIH

22/23535/SMH

**FAKULTAS KEHUTANAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2026

**PENGARUH JENIS LEMAK DAN LAMA PROSES *ENFLEURASI*
TERHADAP RENDEMEN DAN SIFAT MINYAK**

BUNGA MAWAR (*Rosa spp.*)

SKRIPSI



DISUSUN OLEH :

YESIKA JATININGSIH

22/23535/SMH

**FAKULTAS KEHUTANAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2026

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH JENIS LEMAK DAN LAMA PROSES *ENFLEURASI*
TERHADAP RENDEMEN DAN SIFAT MINYAK
BUNGA MAWAR (*Rosa spp.*)**

Disusun Oleh :

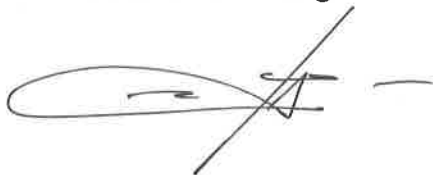
YESIKA JATININGSIH

22/23535/SMH

Telah Dipertanggungjawabkan di Depan Dosen Penguji Program Studi Kehutanan,
Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

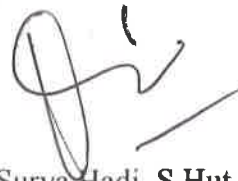
Pada Tanggal 21 September 2026

Dosen Pembimbing I



(Hastanto Bowo W., S.Hut, MP)

Dosen Pembimbing II



(Didik Surya Hadi, S.Hut, MP)

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kehutanan



(Dr. Ir. Rawana, MP.)

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar – benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 21 September 2026

Yang menyatakan,

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'Yesika', written in a cursive style.

Yesika Jatiningsih

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis ucapkan atas Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Jenis Lemak dan Lama Proses *Enfleurasi* terhadap Rendemen dan Sifat Minyak Bunga Mawar (*Rosa spp.*)”. Sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Strata-1 dan menyelesaikan akademik.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang memberikan bantuan dan dukungan. Dengan kerendahan hati penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng., selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. Rawana, MP., selaku Dekan Fakultas Kehutanan Institut Pertanian StiperYogyakarta.
3. Bapak Didik Surya Hadi, S.Hut, MP., selaku Ketua Program Studi Fakultas Kehutanan Institut Pertanian STIPER Yogyakarta
4. Bapak Hastanto Bowo W., S.Hut, MP., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis.
5. Bapak dan Ibu dosen di Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Stiper Yogyakarta yang telah memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada penulis.
6. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan dan doa.
7. Rekan-rekan mahasiswa fakultas kehutanan angkatan 2022 yang telah mendukung dan saling membantu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai bahan perbaikan berikutnya.

Yogyakarta 21 September 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Hipotesis Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Bunga Mawar (<i>Rosa spp.</i>).....	5
B. Minyak Atsiri	7
C. Metode Ekstraksi <i>Enfleurasi</i>	9
D. Lemak Nabati.....	10
BAB III METODE PENELITIAN	11
A. Waktu dan Tempat.....	11
B. Alat dan Bahan.....	11
D. Prosedur Penelitian.....	13
E. Parameter Penelitian	16
F. Analisis Data.....	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Hasil Proses Ekstraksi <i>Enfleurasi</i> Mawar (<i>Rosa spp.</i>).....	19
B. Rendemen <i>Rose Absolute</i>	21
C. Berat Jenis <i>Rose Absolute</i>	25
D. Warna <i>Rose Absolute</i>	28

E. Aroma <i>Rose Absolute</i>	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	34
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul Tabel	Hlm
Tabel 1.	Skala Penilaian Aroma.....	18
Tabel 2.	Kombinasi Perlakuan <i>Enfleurasi</i>	19
Tabel 3.	Berat Rose Absolute pada Masing-masing Perlakuan	20
Tabel 4.	Hasil Perhitungan Rendemen Rose Absolute	21
Tabel 5.	Analisis Sidik Ragam Rendemen Rose Absolute	24
Tabel 6.	Massa dan Volume Rose Absolute	25
Tabel 7.	Hasil Perhitungan Berat Jenis <i>Rose Absolute</i>	26
Tabel 8.	Analisis Sidik Ragam Berat Jenis Rose Absolute.....	28
Tabel 9.	Hasil Pengamatan Warna Rose Absolute.....	29
Tabel 10.	Hasil Uji Organoleptik Aroma Rose Absolute	31
Tabel 11.	Rata-rata dan Kategori Aroma Rose Absolute.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul Gambar	Hlm
Gambar 1.	Grafik rata-rata rendemen <i>Rose Absolute</i> pada masing-masing perlakuan.	22
Gambar 2.	Rata-rata berat jenis <i>Rose Absolute</i> pada berbagai perlakuan.	27
Gambar 3.	Grafik rata-rata skor aroma <i>Rose Absolute</i> pada berbagai perlakuan.	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul Lampiran	Hlm
Lampiran 1.	Persiapan Bahan <i>Enfleurasi</i>	39
Lampiran 2.	Proses <i>Enfleurasi</i>	40
Lampiran 3.	Persiapan <i>Rotary Evapulator</i>	41
Lampiran 4.	Proses <i>Rotary Evaporator</i>	42
Lampiran 5.	Menghitung volume.....	44

INTISARI

Bunga mawar (*Rosa spp.*) memiliki senyawa aromatik yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku minyak atsiri dan produk pewangi. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk memperoleh minyak bunga mawar adalah *Enfleurasi*, yaitu proses penyerapan senyawa aromatik bunga menggunakan lemak sebagai media penyerap. Jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* diduga dapat memengaruhi rendemen dan sifat minyak yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis lemak (lemak putih dan lemak kuning) dan lama proses *Enfleurasi* (10 dan 15 hari) terhadap rendemen dan sifat minyak bunga mawar yang meliputi berat jenis, warna, dan aroma. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor dan dua ulangan pada setiap kombinasi perlakuan. Data rendemen dan berat jenis dianalisis menggunakan ANOVA, sedangkan warna diamati secara visual dan aroma diuji secara organoleptik menggunakan 10 responden dengan skala 1–4. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* tidak memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen. Rendemen tertinggi secara deskriptif diperoleh pada lemak putih selama 15 hari sebesar 2,20%, sedangkan terendah pada lemak kuning selama 10 hari sebesar 1,10%. Berat jenis juga tidak berbeda nyata dengan nilai berkisar 1,00–1,15 g/mL, dan nilai tertinggi diperoleh pada lemak putih selama 15 hari sebesar 1,15 g/mL. Warna minyak bunga mawar berbeda berdasarkan jenis lemak, yaitu penggunaan lemak putih menghasilkan warna putih pekat, sedangkan lemak kuning menghasilkan warna kuning hingga kuning pekat. Aroma terbaik diperoleh pada lama *Enfleurasi* 15 hari dengan skor rata-rata 4,00 atau kategori wangi sekali pada kedua jenis lemak. Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan lemak putih dengan lama proses *Enfleurasi* 15 hari memberikan hasil terbaik secara deskriptif berdasarkan rendemen dan berat jenis, sedangkan lama *Enfleurasi* 15 hari menghasilkan aroma yang lebih baik.

Kata kunci: bunga mawar, *Enfleurasi*, jenis lemak, lama *Enfleurasi*, rendemen.