

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Tanaman mawar merupakan tanaman hias herba dengan batang berduri. Tanaman ini dikenal juga sebagai ratu bunga yaitu simbol dari kehidupan religi dalam peradaban manusia. Bunga mawar disukai banyak orang karena memiliki bau yang khas. Umumnya, bunga mawar merah berbau murni sedikit pedas. Bau khas ini terletak pada kelopaknya sehingga dapat dijadikan sebagai bahan utama pembuatan minyak atsiri ataupun parfum (Harli & Rasma, 2017).

Bunga mawar (*Rosa spp.*) telah lama dikenal dan dihargai karena keindahan, aroma yang khas, serta khasiatnya dalam berbagai aplikasi, mulai dari industri parfum, kosmetik, hingga pangan dan farmasi (Imran, 2023). Aroma mawar yang menawan berasal dari komponen volatil yang terkandung dalam minyak esensialnya. Minyak atsiri mawar, khususnya dari jenis *Rosa spp.*, merupakan salah satu minyak atsiri termahal di dunia, menjadikannya komoditas yang sangat berharga dan dicari (Sukardi, *et al*, 2018).

Mawar merupakan salah satu jenis tanaman semak yang memiliki lebih dari 100 spesies. Spesies mawar pada umumnya memiliki tinggi yang bisa mencapai 2 sampai 5 meter, mawar merupakan tanaman memanjat atau tanaman semak yang berduri. Walaupun jarang ditemui, tinggi tanaman mawar yang merambat di tanaman lain bisa mencapai 20 meter. Tanaman ini sering digunakan sebagai penghias ruangan, bahkan dibudidayakan sebagai bahan industri kecantikan. Keindahan bunga mawar merupakan nilai penting dalam suksesnya budidaya

mawar. Bunga mawar memiliki bagian penyusun yang sangat penting yaitu, kelopak bunga, mahkota bunga, dan kepala putik. Setiap bunga mawar memiliki kelopak bunga, mahkota bunga dan kepala putik yang berbeda serta bentuk dan warna yang bervariasi. Di Indonesia terdapat ratusan jenis mawar, beberapa jenis bunga mawar yang terkenal antara lain mawar putri, mawar musk dan mawar thalita. Jenis bunga tersebut merupakan jenis bunga mawar yang umum dibudidayakan karena memiliki aroma harum yang kuat, sehingga diproduksi menjadi bunga potong, parfum dan bahan alat kecantikan (Sari & Sari, 2022).

Ekstraksi minyak bunga mawar dapat dilakukan melalui berbagai metode, seperti distilasi uap, ekstraksi pelarut, dan *Enfleurasi* (Sukardi *et al.*, 2018). *Enfleurasi* merupakan metode ekstraksi minyak atsiri yang telah digunakan secara tradisional sejak abad ke-18, khususnya untuk bunga-bunga yang sangat sensitif terhadap panas dan memiliki kandungan minyak atsiri yang rendah, seperti melati, sedap malam, dan mawar. Prinsip dasar *Enfleurasi* adalah penyerapan komponen aroma bunga oleh lemak padat (lemak *Enfleurasi*) secara perlahan pada suhu rendah. Metode ini dianggap mampu menghasilkan aroma yang paling mendekati aroma alami bunga segar karena tidak melibatkan pemanasan tinggi yang dapat merusak komponen aroma (Sukardi *et al.*, 2018).

Jenis lemak yang digunakan sebagai absorben dalam proses *Enfleurasi* diduga memiliki peran krusial dalam menentukan efisiensi penyerapan komponen aroma dan karakteristik akhir minyak yang dihasilkan (Hetik, *et al.*, 2013). Lemak yang berbeda memiliki komposisi asam lemak dan titik leleh yang bervariasi, yang dapat memengaruhi kapasitas absorpsi serta interaksi

dengan komponen volatil bunga. Beberapa lemak yang umumnya digunakan dalam *Enfleurasi* meliputi lemak hewani dan lemak nabati (Mastura et al., 2024).

Selain jenis lemak, lama proses *Enfleurasi* juga merupakan faktor penting yang memengaruhi rendemen dan sifat minyak bunga mawar yang dihasilkan (Mastura et al., 2024). Proses yang terlalu singkat tidak akan memberikan waktu yang cukup bagi seluruh komponen aromatik untuk berpindah dari bunga ke lemak, sehingga menghasilkan rendemen yang suboptimal (Huda et al., 2022).

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut.

1. Apakah jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* berpengaruh terhadap rendemen *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*)?
2. Apakah jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* berpengaruh terhadap berat jenis *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*)?
3. Bagaimana pengaruh jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* terhadap warna *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*)?
4. Bagaimana pengaruh jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* terhadap aroma *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*)?

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini diantara lain, yaitu :

1. Mengetahui pengaruh jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* terhadap rendemen *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*).

2. Mengetahui pengaruh jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* terhadap berat jenis *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*).
3. Mengetahui pengaruh jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* terhadap warna *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*).
4. Mengetahui pengaruh jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* terhadap aroma *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*).

#### **D. Manfaat Penelitian**

Melalui penelitian ini dapat memberikan pengetahuan dan informasi bagi pembaca tentang jenis lemak nabati yang optimal untuk mengekstrak bunga mawar dan mengetahui pengaruh waktu *Enfleurasi* yang tepat untuk meningkatkan kualitas minyak atsiri bunga mawar.

#### **E. Hipotesis Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka dapat diperoleh hipotesis sebagai berikut :

1. Jenis lemak diduga berpengaruh terhadap rendemen dan sifat *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*).
2. Lama proses *Enfleurasi* diduga berpengaruh terhadap rendemen dan sifat *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*).
3. Diduga terdapat interaksi antara jenis lemak dan lama proses *Enfleurasi* terhadap rendemen dan sifat *Rose Absolute* bunga mawar (*Rosa spp.*).