

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan dan keragaman flora yang banyak tumbuh di hutan hujan tropis dengan jenis tumbuhan yang diperkirakan mencapai sekitar 25.000 jenis atau lebih dari 10% jenis flora dunia. Tingginya kekayaan alam yang dimiliki Indonesia dan berbagai macam keanekaragaman tumbuhan yang ada, memungkinkan untuk ditemukannya beraneka jenis senyawa kimia. Beberapa senyawa kimia sudah banyak ditemukan oleh para ahli, tetapi berdasarkan sejarah penemuan dan pengembangan membuktikan bahwa peluang untuk terjadinya penemuan baru sangat besar ⁽¹⁾.

Bawang merah (*Allium cepa* L.) merupakan salah satu komoditas sayuran yang secara ekonomis menguntungkan dan mempunyai prospek pasar yang luas. Bawang merah digemari oleh masyarakat, terutama sebagai bumbu penyedap masakan, namun dapat pula digunakan sebagai bahan obat. Bagian bawang merah digunakan untuk budidaya adalah bagian umbi, karena bagian ini memiliki banyak kegunaan dan bernilai ekonomis ⁽²⁾.

Pada umbi bawang merah terdapat minyak atsiri adalah zat berbau yang terkandung dalam tanaman. Minyak ini disebut juga minyak menguap, minyak eteris, dan minyak essensial karena pada suhu kamar mudah menguap. Istilah essensial dipakai karena minyak atsiri mewakili bau dari tanaman asalnya. Dalam keadaan segar dan murni, minyak atsiri umumnya tidak berwarna. Namun, pada penyimpanan lama minyak atsiri dapat teroksidasi. Untuk mencegahnya, minyak

atsiri harus disimpan dalam bejana gelas yang berwarna gelap, diisi penuh, dan ditutup rapat, serta disimpan di tempat yang kering dan sejuk ⁽²⁾.

Penentuan komponen minyak atsiri dapat dilakukan dengan menggunakan metode kromatografi gas - massa. Kromatografi gas merupakan metode pemisahan dan deteksi senyawa-senyawa yang mudah menguap dalam suatu campuran. Spektrometer massa merupakan suatu instrument yang dapat menyeleksi molekul gas bermuatan berdasarkan massa atau beratnya ⁽⁴⁾.

Bawang merah batu merupakan varietas dari bawang merah dimana bawang merah batu tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan obat. Bentuk bawang merah batu lebih besar dari bawang merah dan warnanya lebih pucat dibandingkan dengan bawang merah lainnya. Salah satu penghasil bawang merah batu adalah didaerah Bayongbong Garut.

Berdasarkan studi literatur penelitian minyak atsiri dari bawang merah batu, belum pernah dilakukan, untuk itu diadakan penelitian mengenai pemeriksaan komponen minyak atsiri dari bawang merah batu (*Allium cepa* L.).

Penelitian ini bertujuan untuk melihat senyawa yang terkandung pada minyak atsiri bawang merah batu (*Allium cepa* L.).