

Standar Minyak Terbang

Jenis	Parameter Mutu					Tambahan
	Warna	Bobot jenis 25°C/25°C	Indeks bias 25°C	Putaran optik	Kelarutan	
Minyak adas (<i>fennel oil</i>) Food Chemical Codex (FCC) Edisi IV	Tak berwarna-kuning pucat	0,978—0,988	1,550—1,550	(-2°)—(+1°)	Dalam etanol 90% 1:3 jernih	
Minyak akar wangi (<i>vetiver oil</i>) International Standard (ISO) 4716:2002 (E)	Cokelat kekuningan—cokelat kemerahan	0,9765—1,0345	1,5180—1,5280	17°—32°	Dalam etanol 95% 1:1 jernih, seterusnya jernih	Bilangan asam: 10—35 Bilangan ester: 5—25 Bilangan ester setelah asetilasi: 100—150 Kadar kusimol: 6—11%
Minyak cendana (<i>sandalwood oil</i>) Food Chemical Codex (FCC) Edisi IV	Kuning pucat—kuning	0,9630—0,9760	1,480—1,508	(-15°)—(-20°)	Dalam etanol 70% 1:5 jernih, seterusnya jernih	Santalol total (b/b): minimal 90%
Minyak bunga cengkeh (<i>clove bud oil</i>) SNI: 06-4267-1996	Tidak berwarna—kuning muda	1,030—1,060	1,527—1,535	0°—1°35'	Dalam etanol 70% 1:2 jernih, seterusnya jernih	Eugenol total (v/v): 80—95% Minyak pelikan: negatif Lemak: negatif
Minyak daun cengkeh (<i>clove leaf oil</i>) International standard (ISO) 3141:1997(E) dan Food Chemical Codex Edisi IV	Tidak berwarna—kuning muda	1,0355—1,0455	1,5260—1,5330	(-2°)—0°	Dalam etanol 70% 1:2 jernih, seterusnya jernih	Eugenol total (v/v): minimal 82% Analisis kromatografi gas: Eugenol 80—82% β-Caryofilen 4—17%
Minyak gagang cengkeh (<i>clove stem oil</i>) SNI: 06-4374-1996	Tidak berwarna—kuning muda	1,033—1,063	1,510—1,520	0°—1°30'	Dalam etanol 70% 1:2 jernih, seterusnya jernih	Eugenol total (v/v): 78—95% Minyak pelikan: negatif Lemak: negatif
Minyak jahe (<i>ginger oil</i>) SNI 06-1312-1998	Kuning muda—kuning	0,8720—0,8890	1,4850—1,4920	(-14°)—(-32°)		Bilangan asam: maksimal 2 Bilangan ester: maksimal 15 Bilangan ester setelah asetilasi: maksimal 90 Minyak lemak negatif
Minyak jeringau (<i>calamus oil</i>) tipe india EOA No. 101	Kuning—cokelat muda	1,060—1,080	1,547—1,549	(-2°)—(+6,5°)	Dalam etanol 90% larut 1:5	Bilangan asam: maksimal 4

Jenis	Parameter Mutu					Tambahan
	Warna	Bobot jenis 25°C/25°C	Indeks bias 25°C	Putaran optik	Kelarutan	
Minyak kayu manis (<i>cinnamon bark oil/ceylon type</i>) EOA No. 87	Kuning	1,010—1,030	1,570—1,590	0°—(-2°)	Dalam etanol 70% larut 1:3 jernih, seterusnya jernih	Kadar sinnalaldehida 55—78%
Minyak daun kayu manis (<i>cinnamon leaf oil/ceylon type</i>) EOA No. 56	Kuning—cokelat	1,030—1,050	1,526—1,534	1°—(-2°)	Dalam etanol 70% larut 1:2	Kadar eugenol 80—88%
Minyak kemukus (<i>cubeb oil</i>) Food Chemical Codex (FCC) Edisi IV	Kuning muda— hijau kebiruan	-	0,898—0,928	1,492—1,502	Dalam etanol 90% (-12°)—(-43°)	Bilangan asam 1:1 jernih, seterusnya jernih Bilangan penyabunan maksimal 2,0
Minyak kenanga (<i>cananga oil</i>) Food Chemical Codex (FCC) Edisi IV.	Kuning muda— kuning tua	0,904—0,920	1,493—1,503	(-15°)—(-30°)	Dalam etanol 95% 1:0,5 jernih, seterusnya jernih	Bilangan penyabunan 10—40
Minyak nilam (<i>patchouli oil</i>) International standard (ISO) 3757:2002	Kuning—cokelat kemerahan	0,9485—0,9715	1,5030—1,5130	(-40°)—(-60°)	Dalam etanol 90% larut jernih perbandingan 1:10	Bilangan asam maksimal 5,0 Bilangan ester maksimal 10,0 Analisis kromatografi gas 27—35%
Minyak pala (<i>nutmeg oil</i>) International standard (ISO) 3215:1998 (E)	Hampir tidak berwarna— kuning muda	0,8815—0,9035	1,4730—1,4830	6°—18°	Dalam etanol 90% 1:1—5 jernih, seterusnya jernih	Sisa penguapan maksimal 2% Kadar miristin 5—12%
Minyak fuli pala (<i>mace oil</i>) EOA No. 182	Tidak berwarna— kuning pucat	0,880—0,930	1,474—1,488	+2°—30°	Dalam etanol 90% larut 1:3	
Minyak ylang-ylang (<i>ylang-ylang oil</i>) EOA No. 200 Fraksi I	Kuning-kuning	0,939—0,950	1,500—1,508	(-35°)—(-50°)	Dalam etanol 90% larut 1:0,5	Bilangan penyabunan 110—140
Minyak ylang-ylang (<i>ylang-ylang oil</i>) EOA No. 200 Fraksi II	Kuning-kuning	0,920—0,935	1,505—1,511	(-40°)—(-65°)	Dalam etanol 90% larut 1:0,5	Bilangan penyabunan 65—95
Minyak ylang-ylang (<i>ylang-ylang oil</i>) EOA No. 200 Fraksi III	Kuning-kuning	0,906—0,920	1,506—1,514	(-48°)—(-67°)	Dalam etanol 90% larut 1:0,5	Bilangan penyabunan 45—65