

INTISARI

Sejak tahun 2003 Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) merupakan satu dari Sembilan tanaman obat unggulan Indonesia. Pada tanggal 14 Juli 2005 di Keraton Yogyakarta telah dilakukan pencanangan “Gerakan Nasional Minum Temulawak” yang sudah diresmikan oleh Menteri Pertanian Republik Indonesia bersama dengan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Kurkuminoid dan minyak atsiri merupakan kandungan kimia utama di dalam rimpang temulawak. Pada penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana pengaruh dari variasi metode ekstraksi yang digunakan untuk memperoleh kandungan kurkuminoid dan minyak atsiri.

Penelitian ini termasuk penelitian quasi eksperimental dengan variasi metode ekstraksi secara maserasi dan dengan alat Soxhlet sebagai perlakuan. Dalam penelitian ini pelarut untuk ekstraksi menggunakan etanol 70%. Ekstrak yang diperoleh kemudian diukur menggunakan spektrofotometer visibel untuk mengukur kurkuminoid dan menggunakan destilasi Stahl untuk mengisolasi minyak atsiri serta diukur dengan menggunakan labu berskala.

Hasil yang diperoleh kadar rata-rata minyak atsiri secara maserasi yaitu 18,1% v/b dan hasil dengan alat Soxhlet 19,3566% v/b. Sedangkan untuk kadar rata-rata kurkuminoid secara maserasi yaitu 26,6349 mg% b/b dan hasil dengan alat Soxhlet 53,4051 mg% b/b. Hasil penetapan kadar kurkuminoid dan minyak atsiri dianalisis dengan uji statistik *t-test* diperoleh bahwa metode dengan alat Soxhlet lebih baik dibandingkan maserasi untuk memperoleh kurkuminoid. Dan metode dengan alat Soxhlet dan maserasi sama baiknya untuk memperoleh minyak atsiri.

Kata kunci (*keywords*) : maserasi, alat Soxhlet, kurkuminoid, minyak atsiri, Temulawak

ABSTRACT

Since 2003, Javanese turmeric (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Is one of nine eminent Indonesian medicinal plants. On July 14, 2005 in Yogyakarta Palace had made the declaration of "National Movement Drinking Temulawak" which was inaugurated by the Minister of Agriculture of the Republic of Indonesia, together with the head of the Food and Drug Control Agency of the Republic of Indonesia.

Curcuminoids and volatile oil is the main chemical constituents in rhizome of ginger. In this study aims to see how the influence of variation of the extraction methods used to obtain curcuminoids and volatile oil content. This study includes quasi experimental studies with various methods of extraction by maceration and by Soxhlet tool as treatment. In this study, solvent extraction using 70% ethanol. Extracts obtained then measured using a visible spectrophotometer to measure the curcuminoids and by scaled pipe to measure the volume of volatile oil in the extracts that obtained from the extraction of both methods.

Results obtained an average concentration of volatile oils in maceration 18.1% v/w and the results by Soxhlet tool 19.3566% v/w. While to the average level of curcuminoids by maceration 26,6349 mg% w/w and the result by Soxhlet instrument 53,4051 mg% w/w. Assay results of curcuminoids and volatile oil were analyzed using statistical t-test showed that the method is better than maceration dengan alat Soxhlet to obtain curcuminoids. And by Soxhlet instrument and maceration methods equally well to obtain the essential oil.

Key words (keywords): maceration, Soxhlet instrument, curcuminoids, essential oils, Javanese turmeric