

INTISARI

Kesumba (*Bixa orellana* L) merupakan tanaman yang banyak terdapat di daerah tropis. Tanaman ini mengandung zat warna yang tergolong dalam karotenoid terutama pada biji dan dimanfaatkan sebagai pewarna makanan, tekstil, dan kosmetika. Tanaman ini juga mengandung flavonoid, polyphenol, dan minyak atsiri.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan menggunakan rancangan acak lengkap pola searah. Zat warna dari biji buah kesumba diperoleh dengan cara maserasi dan digunakan sebagai pewarna tablet salut gula. Analisis kualitatif terhadap zat warna dilakukan dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dan digunakan silika gel GF 254 sebagai fase diam serta n-heksana : eter (3:7 v/v) sebagai fase gerak. Pada penelitian ini digunakan empat konsentrasi suspensi zat warna, yaitu 3,0%; 2,0%; 1,0%; dan 0,5% (% b/v). Sebelum diberi pewarna tablet disalut dengan penyalut gula. Tablet yang telah disalut kemudian diwarnai dengan menggunakan zat warna biji buah kesumba dengan cara yang sama. Tablet ini kemudian disimpan dalam botol coklat dengan dua kondisi yang berbeda, yaitu tidak terpapar cahaya matahari dan terpapar cahaya matahari secara tidak langsung. Penyimpanan dilakukan selama dua bulan dengan pengamatan secara visual setiap dua minggu sekali untuk mengetahui perubahan yang terjadi selama penyimpanan.

Hasil penelitian menunjukkan zat warna dari biji buah kesumba dapat digunakan sebagai pewarna dalam tablet salut gula dan tidak ada perubahan warna pada tablet salut gula selama penyimpanan. Hal ini berarti zat warna tersebut cukup stabil (secara visual) dalam jangka waktu penelitian yang dilakukan.

ABSTRACT

Anatto (*Bixa orellana* L) is a plant which generally grows in tropical countries. The plant contain a color substance mostly in seeds which classified into carotenoid and used for the coloring of food, textiles, and cosmetics. It also contains flavonoid, polyphenol, and volatile oil.

This research was a pure experimental one's, using one way complete random design. The color substance of the anatto seeds obtained by maseration method and used on sugar coated tablet as a dye. A qualitative analysis using Thin Layer Chromatography (TLC) method and used silica gel GF 254 as layer, and n-hexane-eter (3:7 v/v) as solvent has also been carried out. The research used four concentrations of coloring suspension, i.e. 3,0%; 2,0%; 1,0%; and 0,5% (% w/v). Before coloring, tablet were sugar coated. The sugar coated tablet were colored using dye with the same treatmet. The tablets had been colored then stored in a brown bottle under two different condition, i.e. no exposure and exposure by sunlight. It was about two months with visual observation once two weeks in order to know change-over during it storage.

The result showed the color substance form anatto seeds could be used as dye of sugar coated tablet and there was no change during it storage. It means the dye was stable enough (visually) during the time of storage performed in the study.