

## INTISARI

Rimpang kunyit merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan untuk ramuan obat tradisional. Untuk menunjang peningkatan penggunaan obat tradisional sebaiknya rimpang kunyit dibuat preparat galenik yang berupa ekstrak. Pada penelitian ini menggunakan metode penyarian secara maserasi dan perkolasi. Cairan penyarian yang digunakan yaitu etanol 70 %.

Rimpang kunyit memiliki kandungan senyawa kurkumin. Kurkumin merupakan zat warna kuning yang larut dalam alkohol dan asam asetat glasial. Kurkumin dalam rimpang kunyit tercampur dengan turunannya yaitu demetoksikurkumin dan bisdemetoksikurkumin, tetapi pada penelitian ini yang ditetapkan kadarnya hanya kurkumin. Penetapan kadar kurkumin menggunakan KLT densitometri dengan fase gerak kloroform-etanol-asam asetat glasial (94: 5: 1 v/v).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan ekstrak rimpang kunyit yang baik dilihat dari perbedaan kadar kurkumin yang dibuat secara maserasi dan perkolasi. Penelitian diawali dengan pembuatan simplisia, pembuatan serbuk simplisia, kemudian dilanjutkan pembuatan ekstrak secara maserasi dan perkolasi. Hasil ekstrak dilakukan analisis kualitatif dengan menggunakan KLT silika gel GF<sub>254</sub> dan diteruskan analisa kuantitatif dengan KLT densitometri.

Kadar kurkumin rata-rata yang diperoleh secara maserasi yaitu  $1,3346 \times 10^{-3}$  % dan perkolasi yaitu  $16,332 \times 10^{-3}$  %. Hasil kadar yang diperoleh dianalisis statistik uji-t, dan diperoleh hasil bahwa t hitung (29,15) > t tabel (1,94) yang berarti, bahwa ada perbedaan kadar kurkumin dalam ekstrak rimpang kunyit yang dibuat maserasi dan perkolasi. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa metode pembuatan ekstrak rimpang kunyit secara perkolasi lebih baik dibandingkan secara maserasi dilihat dari kadar kurkuminnya

## ABSTRACT

Curcumae Rhizome is much used as an ingredient of traditional medicine. To increase its use in traditional medicine, Curcumae Rhizome should be in the form as a galenical preparation, called extract. In this investigation to prepare the curcumae extract, percolation and maceration methods were used. As the liquid, 70 % aethanol was used.

Curcumae Rhizome contain curcumin. Curcumin is a yellow coloring substancial, soluble in alcohol and glacial acetic acid. Curcumin in the Curcumae Rhizome consists of three components those are ; demethoxycurcumin, and bisdemethoxycurcumin, in this investigation, only curcumin content was analysed. This curcumin content analysis was done by TLC-densitometry method. The eluent used was cloroform-aethanol-glacial acetic acid (94:5:1 v/v)

The investigation was done in order to know the best way to prepare Curcumae Rhizome extract, in the case of its curcumin content difference between Curcumae Rhizome extract, prepared by maceration and percolation. This investigation was started in preparing the simplicia, powdered simplicia, and the followed by extract preparation by maceration and percolation. This extract was analysed by TLC and followed by quantitative determination by TLC-densitometry method.

The average curcumin content of the extract prepared by maceration was  $1,3346 \times 10^{-3} \%$  and percolation was  $16,332 \times 10^{-3} \%$ . There was a significant difference between them, when analysed by t-test analysies. Content t was (29,15) and  $>$  then table-t (1,94), it can be concluded that Curcumae Rhizome extract prepare by percolation, have a significantly higher curcumine content than extract prepared by maceration.