

## INTISARI

Kencur (*Kaempferia galanga* L.) merupakan salah satu tanaman obat tradisional. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui komponen minyak atsiri yang diperoleh dari rimpang kencur segar dan rimpang kencur yang telah dikeringkan dengan metode GC-MS. Masalah dalam penelitian, apa komponen senyawa yang terkandung dalam minyak atsiri rimpang kencur segar dan rimpang yang telah dikeringkan dengan metode GC-MS.

Penelitian termasuk jenis penelitian eksperimental dan dianalisis secara deskriptif komparatif. Tahapan penelitian diawali dengan pemeriksaan organoleptis rimpang kencur segar dan kering. Selanjutnya dilakukan isolasi dengan metode destilasi air dan uap air. Minyak atsiri yang dihasilkan diteliti: rendemen, profil kromatografi lapis tipis, dan pemisahan komponen dengan GC-MS.

Dari hasil penelitian diperoleh rendemen rata-rata minyak atsiri dari rimpang kencur segar  $0,163\% \pm 0,00332\%$  ( $\frac{v}{b}$ ), kering  $0,721\% \pm 0,00426\%$  ( $\frac{v}{b}$ ). Pemeriksaan makroskopik, mikroskopis, dan organoleptik sesuai dengan MMI III. Profil KLT untuk minyak atsiri rimpang kencur dengan fase diam silika GF 254 dan fase gerak n-heksan-etil asetat (96:4  $\frac{v}{v}$ ) yang dideteksi dengan vanilin asam sulfat dan sinar UV 254 nm, pada minyak atsiri rimpang kencur segar ditemukan 3 bercak, sedangkan pada rimpang kering ditemukan 3 bercak. Pada analisis GC-MS, untuk minyak atsiri rimpang kencur segar ditemukan 10 puncak dengan 4 puncak utama, untuk minyak rimpang kencur kering ditemukan 16 puncak dengan 4 puncak utama, diduga mengarah pada *Ocimene*, *cineole*, *cinnamic acid*, *propenoic acid*.

*ABSTRACT*

Greater galangale (*Kaempferia galanga* L.) is the one of traditional medicine. The purpose of this research is knowing the compound of volatile oil from greater galangale. The problem within this research were about the volatile oil compounds of fresh greater galangale's rhizome and volatile compounds of dried greater galangale's rhizome with GC-MS method.

This research is included into the kind of experimental research and was analysed in descriptive-comparative way. The research was preceded with organoleptics investigation of grater galangale's rhizome. The next stage was implemented with isolation by using a method of water and water's steam distillation. Volatile oil produced furthermore is investigated from it's: contents, chromatography profile aspects, and component separation with GC-MS.

From the result of research, there were obtained that average of volatile oil from fresh greater galangale's rhizome was  $0,163\% \pm 0,00332\%$  ( $\frac{v}{b}$ ), and dried greater galangale's rhizome was  $0,721\% \pm 0,00426\%$  ( $\frac{v}{b}$ ). Macroscopic, microscopic, dan organoleptics investigation showed is same as MMI III. TLC profile for volatile oil of greater galangale's rhizome with silica gel GF 254 stationary phase and n-heksan etil asetat (96:4  $\frac{v}{v}$ ) as mobile phase, detected with vanillin-acid of sulfat, and ultraviolet ray 254 nm, fresh greater galangale's volatile oil found 3 spot, and dried greater galangale's volatile oil found 3 spot. On the analysis of volatile oil by GC-MS, fresh greater galangale showed 10 peaks, and in dried greater galangale showed 16 peaks, that compounds were presumed led to *ocimene*, *cineole*, *cinnamic acid*, dan *propenoic acid*.