

RINGKASAN

ARYSEPTERRA RETNO ANDJANI. J2B 098 068. Pengaruh Pengeringan yang Berbeda terhadap Kandungan Minyak Atsiri Simplisia Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val. et v. Zijp.)

Kunir putih merupakan salah satu dari jenis temu-temuan yang dimanfaatkan sebagai tanaman obat. Kegunaan kunir putih adalah sebagai penguat lambung, obat penyakit kulit, penyakit pernafasan, dan dikembangkan untuk kemopreventif kanker. Salah satu kandungan kunir putih yang sudah diteliti adalah minyak atsiri, kandungan minyak atsiri inilah yang paling banyak digunakan dalam pengobatan. Kunir putih biasanya dibutuhkan oleh industri jamu dalam bentuk simplisia. Oleh karena itu, simplisia kunir putih yang bermutu tinggi akan sangat dibutuhkan dalam pembuatan jamu.

Salah satu penanganan yang penting untuk pembuatan simplisia adalah metode pengeringan. Minyak atsiri mempunyai sifat mudah menguap, untuk itu metode pengeringan yang tepat perlu diperhatikan untuk memperoleh simplisia dengan kandungan minyak atsiri yang tinggi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan minyak atsiri simplisia kunir putih pada pengeringan yang berbeda. Penelitian dilaksanakan pada bulan November 2001 sampai dengan Januari 2002 di Laboratorium Biologi Struktu dan Fungsi Tumbuhan jurusan Biologi F MIPA Undip dan Laboratorium Kimia PT. Sido Muncul Klepu-Karangjati, Semarang. Percobaan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap faktor tunggal, yaitu metode pengeringan dengan sinar matahari langsung (P_1), Pengeringan dikeringanginkan (P_2), dan pengeringan menggunakan oven (P_3) dan masing-masing taraf perlakuan diulang 4 kali. Parameter yang diamati adalah kandungan minyak atsiri (dalam % rendemen hasil), serta sebagai parameter pendukung adalah suhu dan kelembaban udara saat pengeringan dan kadar air simplisia.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan minyak atsiri (dalam % rendemen hasil) rata-rata dari yang tertinggi hingga yang terendah berturut-turut adalah 0,58 (P_3), 0,42 (P_2), dan 0,20 (P_3).