PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK KUNYIT TERHADAP

AKTIVTTAS ANTIOKSIDAN PADA MINYAK KELAPA

Oleh :

Kurnia Andy Widhiantoro

003314064

Pembimbing Utama : Das Salirawati, M.Si

Pembimbing Pendamping : Retno Arianingrwn, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetalmi pelarut yang efektif untuk mengekstrak rimpang kunyit dan mengetahui pengamh konsentrasi ekstrak tersebut terhadap aktivitas antioksidan pada minyak kelapa.

Subjek penelitian berupa ekstrak total rimpang kunyit, sedangkan objeknya berupa aktivitas antioksidan pada minyak kelapa. Metode yang digunakan untuk mengekstrak kunyit adalah metode maserasi dengan menggunakan pelarut etanol dan aseton. Uji aktivitas antioksidan dilakukan menggunakan uji peroksida yang dihitung sebagai persen penghainbatan oksidasi dengan pembanding suatu kontrol, yaitu minyak kelapa tmpa penambahan antioksidan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak total rimpang kunyit yang diekstraksi menggunakan pelarut aseton mempunyai kadar yang lebih besar dibandingkan menggunakan pelarut etanol, yaitu berturut-Wut sebesar 12,07% dan 9,4%. Pada uji angka peroksida diperoleh bahwa semakin besar konsentrasi ekstrak rimpang total yang ditambahkan dalam minyak kelapa maka akan semakin kecil angka peroksidanya. Ekstrak total rimpang kunyit yang diekstrak menggunakan pelarut etanol mempunyai aktivitas antioksidan (t37,79%) lebih besar dibandingkan dengan yang diekstrak menggunakan pelarut aseton (+ 24.53°%)

Keywords : konsentrasi ekstrak kunyit, aktivitas antioksidan, minyak kelapa