**UJI STABILITAS WARNA BERDASARKAN INTENSITAS DAN KADAR KURKUMIN EKSTRAK KUNYIT DAN TEMULAWAK**

**NURUL SHALEHA**

**NPM.182114092**

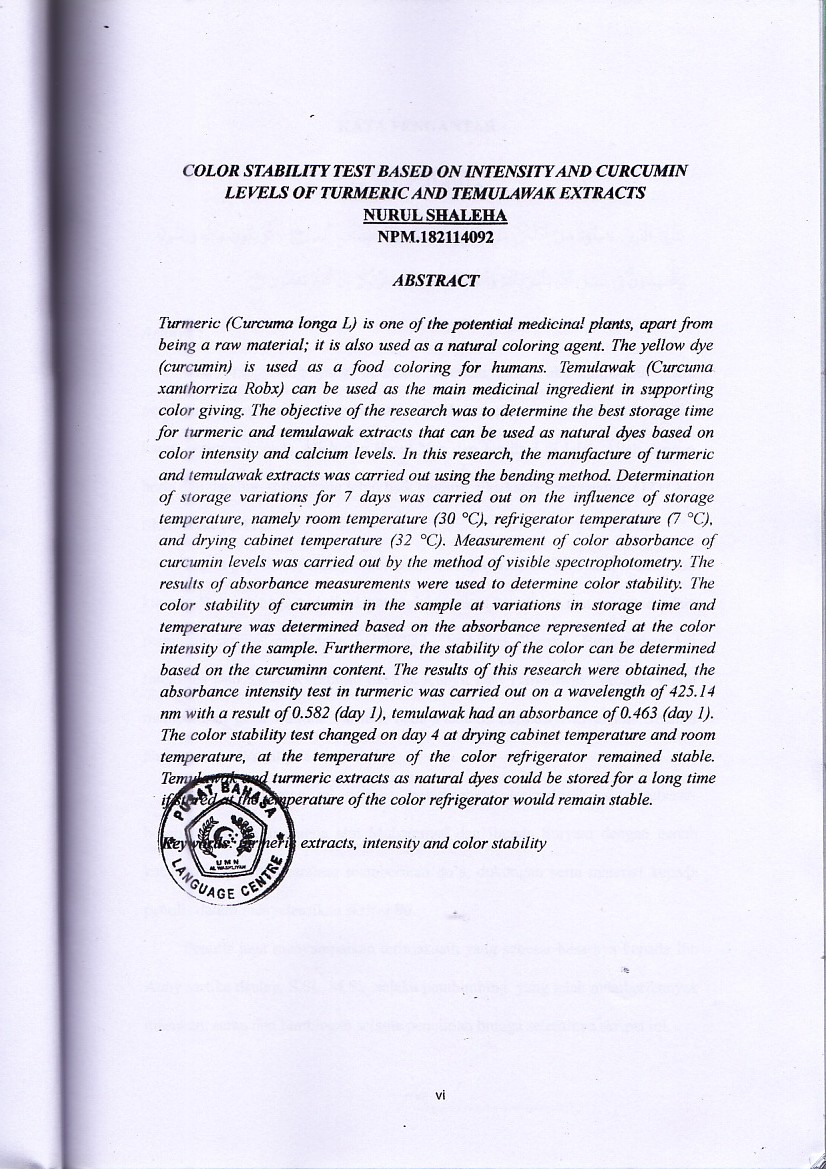
## ABSTRAK

Kunyit (*Curcuma longa* L) merupakan salah satu tanaman obat potensial, selain sebagai bahan baku obat juga dipakai sebagai zat pewarna alami. Zat warna kuning (kurkumin) dimanfaatkan sebagai pewarna makanan untuk manusia. Temulawak (*Curcuma xanthorriza* Robx) dapat digunakan sebagai bahan obat utama dalam penunjang pemberian warna. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan waktu penyimpanan yang terbaik untuk ekstrak kunyit dan temulawak yang dapat digunakan sebagai pewarna alami berdasarkan intensitas warna dan kadar kurkumin.

Pada penelitian ini pembuatan ekstrak kunyit dan temulawak dilakukan dengan menggunakan metode dekoktasi. Penentuan variasi penyimpanan selama 7 hari dilakukan terhadap pengaruh suhu penyimpanan yaitu suhu ruang (270C), suhu lemari pendingin (70C), suhu lemari pengering (320C). Pengukuran absorbansi warna kadar kurkumin dilakukan dengan metode spektrofotometri *visibel*. Hasil pengukuran absorbansi digunakan untuk menentukan stabilitas warna. Stabilitas warna kurkumin dalam sampel pada variasi waktu dan suhu penyimpanan ditentukan berdasarkan absorbansi yang direpresebtasikan pada intensitas warna sampel. Selanjutnya stabilitas warna dapat ditentukan berdasarkan kadar kurkuminnnya.

Hasil penelitian ini diperoleh, uji intensitas absorbansi pada kunyit dilakukan pada Panjang gelombang 425,14 nm dengan hasil 0,582 (hari 1), temulawak memiliki absorbansi 0,463 (hari 1). Uji absorbansi terjadi perubahan di hari ke 4 pada suhu lemari pengering dan suhu ruang, pada suhu lemari pendingin warna tetap stabil. Ekstrak temulawak dan kunyit sebagai pewarna alami dapat di simpan dalam jangka lama jika di simpan pada suhu lemari pendingin warna akan tetap stabil

***Kata kunci* :** Ekstrak kunyit, Intensitas dan Stabilitas warna

******