**PEMBUATAN MINYAK KEMIRI (*Aleurites moluccana*L.)DENGAN METODE SANGRAI SELAMA 15 MENIT DAN PEMANFAATANNYASEBAGAI BAHAN DASARSEDIAAN KRIM EKSTRAK**

**ETANOL KUNYIT (*Curcuma longa* L.)**

**EVA MEI SARAH PURBA**

**152114148**

**ABSTRAK**

Kemiri (*Aleurites moluccana*L.) merupakan tanaman yang bijinya di manfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Kunyit adalah rempah-rempah yang biasa digunakan dalam masakan, jamu atau untuk menjaga kesehatan dan kecantikan. Selain itu rimpang kunyit juga digunakan secara tradisional untuk menambah nafsu makan, peluruh batu empedu, anti diare, luka dan obat masuk angin. Krim adalah bentuk sediaan setengah padat mengandung satu atau lebih bahan obat terlarut atau terdispersi dalam bahan dasar yang sesuai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah minyak kemiri dan ekstrak rimpang kunyit dapat diformulasi sebagai sediaan krim dan untuk mengetahui apakah formulasi sediaan krim dari minyak kemiri dan ekstrak rimpang kunyit stabil dalam penyimpanan yang cukup lama. Metode penelitian yang digunakan bersifat eksperimental. Minyak kemiri dan ekstrak kunyit yang didapat dilanjutkan dengan pembuatan sediaan krim dengan berbagai konsentrasi ekstrak kunyit yaitu 0,25%; 0,5% dan 1%. Kemudian dilakukan uji parameter sediaan krim. Parameter uji yang pada formula adalah uji organoleptis, homogenitas, pengukuran pH, tipe emulsi, stabilitas sediaan, iritasi pada sukarelawan dan uji hedonik ( *hedonic test* ).

Hasil uji parameter sediaan yang dilakukan diperoleh uji organoleptis tidak menunjukkan adanya perubahan, bau, bentuk, dan warna sediaan krim. Uji homogenitas sediaan krim menunjukkan tidak adanya butiran kasar. Uji pengukuran pH sediaan diperoleh 5,6-6. Stabil pada penyimpanan dan tidak menimbulkan iritasi pada kulit. Formula yang paling disenangi dari uji hedonik adalalah kandungan kunyit dengan konsentrasi 0,25% dan 0,5%

**Kata kunci :** *Kemiri, kunyit, sediaan krim, Parameter Pengujian.*

**MAKING CANDLENUT OIL (*Aleurites moluccana* L.) USING ROASTED METHOD FOR 15 MINUTES AND USING IT AS A CREAM**

**BASED INGREDIENT ETANOL EXTRACT**

**TURMERIC (*Curcuma longa* L.)**

**EVA MEI SARAH PURBA**

**152114148**

**ABSTRACT**

Pecan (Aleurites moluccana) is a plant whose seeds are used as a source of oil and spices. Turmeric is a spice commonly used in cooking, herbs or for maintaining health and beauty. In addition, turmeric rhizome is also used traditionally to increase appetite, release gallstones, anti diarrhea, wounds and cold medicines. Cream is a semi-solid dosage form containing one or more dissolved or dispersed medicinal ingredients in the appropriate base material.  
 This study aims to determine whether pecan oil and turmeric rhizome extract can be formulated as cream preparations and to find out whether the cream formulations from pecan oil and turmeric extract are stable in storage for a long time. The research method used is experimental. Pecan oil and turmeric extract obtained were followed by making cream preparations with various concentrations of turmeric extract which was 0.25%; 0.5% and 1%. Then test the cream preparation parameters. The test parameters for the formula were organoleptic test, homogeneity, pH measurement, emulsion type, stability of the preparation, irritation in volunteers and hedonic test (hedonic test).  
 The results of the test parameters prepared by organoleptic tests showed no change, odor, shape, and color of cream preparations. The homogeneity test of cream preparations showed no coarse grains. Tests for measuring pH of the preparation were obtained from 5.6 to 6. Stable on storage and does not cause irritation to the skin. The most favored formula from the hedonic test is the content of turmeric with a concentration of 0.25% and 0.5%

Keywords: Candlenut, turmeric, cream preparations, Testing Parameters.