

**KARAKTERISASI OLEORESIN
KUNYIT (*Curcuma longa L.*) HASIL EKSTRAKSI DENGAN
METODE MASERASI MENGGUNAKAN PELARUT ETANOL
SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PANGAN ALAMI
DI PT NATURA PERISA AROMA**

Oleh

Vincka Aurelia

RINGKASAN

PT Natura Perisa Aroma merupakan perusahaan yang bergerak di bidang ekspor dan pengolahan rempah, salah satu rempahnya adalah kunyit. Kunyit memiliki potensi untuk diolah menjadi oleoresin karena adanya kurkumin dan minyak atsiri (*volatile oil*). PT Natura Perisa Aroma memiliki divisi *Research and Development* (R&D) yang bertugas untuk mengembangkan produk, salah satunya adalah oleoresin kunyit. Peluang bisnis yang besar membuat PT Natura Perisa Aroma berminat untuk mengembangkan produk rempah menjadi oleoresin. Ekstraksi oleoresin yang dilakukan di PT Natura Perisa Aroma menggunakan kunyit bubuk yang berukuran 60 mesh dengan pelarut etanol 70% dan menggunakan metode ekstraksi konvensional maserasi. Ekstraksi oleoresin kunyit di PT Natura Perisa Aroma memiliki karakteristik yaitu cairan kental berwarna oranye, aroma khas kunyit, rendemen 17,5%, kadar kurkumin 33,6%, dan kadar minyak atsiri 18,38%.