

PENGARUH CAIRAN PENGEKSTRAKSI DAN CARA EKSTRAKSI TERHADAP PROFIL KOMPONEN MINYAK ATSIRI RIMPANG DRINGO (*Acorus calamus* L.)

Dini Kesuma, Kusuma Hendrajaya
Fakultas Farmasi Universitas Surabaya

ABSTRAK

Rimpang Dringo (*Acorus calamus* L.) dari suku araceae dari pustaka disebutkan kandungan minyak atsirinya 1,5-3,5% dengan komponen utama asarilaldehid, eugenol dan asaron, zat pahit akorin, pati dan tannin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh cairan pengekstraksi dan cara ekstraksi terhadap profil komponen minyak atsiri rimpang dringo. Cairan pengekstraksi yang digunakan adalah heksan dan etanol 80%, ekstraksi dilakukan dengan cara dingin (maserasi) dan cara panas (refluks). Profil komponen minyak atsiri diperoleh dari kromatogram KLT-Densitometri. Untuk Kromatografi Lapis Tipis (KLT) digunakan fase gerak toluen: etil asetat (93:7) dan penampak noda anisaldehyd – asam sulfat P. Hasil penelitian menunjukkan cara ekstraksi panas/refluk dengan cairan pengekstraksi heksan komponen minyak atsiri dalam rimpang dringo terekstraksi lebih banyak (7 komponen) dibandingkan dengan cara dingin/maserasi (6 komponen). Sedangkan cara ekstraksi panas/refluks dengan cairan pengekstraksi etanol 80% komponen minyak atsiri dalam rimpang dringo terekstraksi lebih banyak (6 komponen) dibandingkan dengan cara dingin/maserasi (4 komponen).

Kata kunci: *Acorus calamus* L., minyak atsiri

I. PENDAHULUAN

Rimpang Dringo (*Acorus calamus* L.) dari suku Araceae di pustaka disebutkan kandungan minyak atsirinya 1,5-3,5% dengan komponen utama asarilaldehid eugenol dan asaron, zat pahit akorin, pati dan tannin (DepKes, 1989). Bagian tanaman yang digunakan adalah rimpang yang berkhasiat sebagai insektisida, demam nifas, karminatif, spasmolitik, diaforetik nafsu makan, mulas, penenang, pencernaan tidak baik, radang lambung, kurap/obat luar (Mooryati, 1998)

Untuk mendapatkan ekstrak (sari) suatu tumbuhan dapat dilakukan ekstraksi cara dingin (misal maserasi atau perkolasi) dan cara panas (misal refluks atau sokhletasi), sedangkan cairan pengekstraksinya biasa digunakan dari cairan yang bersifat non polar, semi polar atau yang polar (DepKes, 1985; DepKes, 1987; Guenther, 1987; Ketaren, 1985).

Minyak atsiri yang terdapat dalam suatu tumbuhan dapat diekstraksi dengan cairan pengekstraksi non polar (misal heksan) dan etanol 80% (polar) yang merupakan cairan pengekstraksi yang dapat melarutkan hampir semua senyawa yang terdapat dalam tanaman (DepKes, 1985; DepKes, 1987).

Dalam penelitian ini ingin diketahui bagaimana pengaruh cairan pengekstraksi dan cara ekstraksi terhadap profil komponen minyak atsiri dalam rimpang dringo. Pada pengamatan profil komponen minyak atsiri ini digunakan cara KLT-Densitometri.

II. BAHAN DAN METODE

Bahan

1. Bahan Tumbuhan

Sebagai bahan penelitian adalah rimpang dringo yang diperoleh dari pasar Wonokromo, rimpang dicuci bersih, ditiriskan kemudian dikeringkan dengan cara diangin-anginkan.

Setelah kering ditumbuk dan di-