

ABSTRAK

Iva Fitriyani

Uji Perbandingan Efektivitas Penurunan Kadar Kolesterol Dari Ekstrak Etanol Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale* var. *rubrum* Theilade) dan Ekstrak Etanol Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Valeton) Secara In Vitro

Kolesterol merupakan senyawa lemak seperti lilin yang sebagian besar terbentuk di hati dan sebagian lagi diperoleh dari makanan. Kolesterol merupakan lemak yang terdapat di berbagai bagian tubuh, antara lain sistem saraf, kulit, otot, hati, usus, dan jantung. Rimpang jahe merah dan rimpang kunyit merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan senyawa flavanoid dan kurkumin yang dapat menurunkan kadar kolesterol. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbandingan effektivitas penurunan kadar kolesterol pada rimpang jahe merah dan rimpang kunyit secara in vitro. Metode yang digunakan adalah mengukur sisa konsentrasi kolesterol setelah sampel uji bereaksi dengan kolesterol awal menggunakan spektrofotometri UV-Vis. Larutan uji yang digunakan memiliki konsentrasi 150 μ g/mL; 300 μ g/mL; 450 μ g/mL; 600 μ g/mL; dan 750 μ g/mL yang diukur pada panjang gelombang 616,5 nm. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada konsentrasi 750 μ g/mL, ekstrak rimpang jahe merah menurunkan kolesterol sebesar 60,52% dan ekstrak rimpang kunyit menurunkan kolesterol sebesar 75,79%. Nilai EC50 ekstrak rimpang jahe merah adalah 457,7 μ g/mL dan untuk ekstrak rimpang kunyit adalah 352,4 μ g/mL. Kedua ekstrak menunjukkan efektivitas yang lemah dalam menurunkan kadar kolesterol.

Kata Kunci : Ekstrak, Rimpang Jahe Merah, Rimpang Kunyit, Lieberman-Burchad, In Vitro