

ABSTRAK

Amilum merupakan produk dari fotosintesis yang biasanya tersimpan dalam organ penimbun cadangan makanan pada tumbuhan, seperti pada rimpang, bentuk, tipe dan ukuran amilum dapat digunakan sebagai ciri taksonomi tumbuhan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik amilum pada *Curcuma domestica* dan *Curcuma xanthorrhiza*. metode terdiri dari isolasi pembuatan amilum, uji identifikasi amilum dan uji karakteristik fisik amilum. hasil uji identifikasi amilum dari kunyit dan temulawak mengandung karbohidrat, gula reduksi, polisakarida, uji karakteristik fisik amilum uji organoleptik, bau khas aromatik, kunyit rasa manis dan temulawak rasa pahit kadar air amilum kunyit dan temulawak mempunyai nilai kadar air 9% dan 12%. pH amilum kunyit 6,5 dan amilum temulawak 6,9. kompresibilitas amilum kunyit 30% dan amilum temulawak 31%, kecepatan sifat alir dari amilum kunyit adalah 0,0579 g/detik dan temulawak 0,0574 g, kelarutan amilum kunyit dan amilum temulawak sukar larut dalam air dan larut dalam etanol 95 %, uji pengembangan kunyit 2,0 ml dan temulawak 1,8 ml, uji susut pengeringan amilum kunyit 3.30% dan amilum temulawak 9,66%.

Kata Kunci : *Curcuma Domestica* dan *Curcuma Xanthorrhiza*, amilum.

ABSTRACT

Starch is a product of photosynthesis which is usually stored in food storage hoarding organs in plants, such as in rhizomes, the shape, type and size of starch can be used as a taxonomic feature of plants. The purpose of this study was to determine the physical characteristics of starch in Curcuma domestica and Curcuma xanthorrhiza. The method consisted of isolation of starch production, starch identification test and starch physical characteristics test. The test results of starch identification of turmeric and ginger contain carbohydrates, reducing sugars, polysaccharides, starch physical characteristics test organoleptic test, aromatic distinctive odor, sweet taste turmeric and bitter curcuma. Water content of turmeric and turmeric have a moisture content of 9% and 12%. pH of turmeric amylum 6.5 and temulawak starch 6.9. Compressibility of turmeric starch 30% and curcuma starch 31%, velocity of the flow properties of starch turmeric is 0.0579 g and temulawak 0.0574 g, solubility of turmeric starch and temulawak starch, the velocity of the flow properties of starch turmeric is 0.0579 g and temulawak 0.0574 g, solubility of turmeric starch and temulawak starch; difficult to dissolve in water and soluble in 95% ethanol, 2.0 ml turmeric development test and 1.8 ml turmeric, 3.30% turmeric drying shrinkage test and 9.66% turmeric starch.

Kata Kunci : Curcuma Domestica and Curcuma Xanthorrhiza, starch.