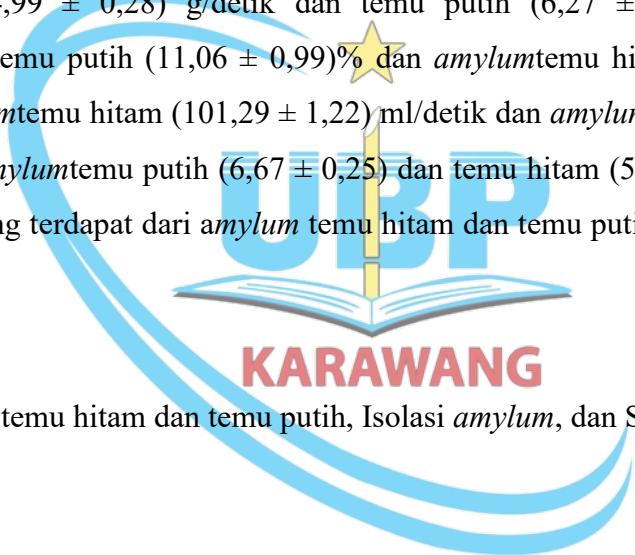


## ABSTRAK

Pati atau *amylum* merupakan karbohidrat yang berasal dari hasil proses fotosintesis tanaman, disimpan dalam bagian tertentu tanaman dan berfungsi sebagai cadangan makanan yang tergolong dalam homopolimer glukosa dengan ikatan L- glikosidik. Sebagai bahan pengisi biasanya digunakan pada *amylum* kentang, gandum dan jagung, bahan pengisi ini menjamin tablet memiliki ukuran atau massa yang dibutuhkan (0,1-0,8 gram) dan *amylum* temu hitam dan temu putih ini bisa dijadikan zat pengisi karena sudah di uji kompresibilitas dan sifat alirnya. Penelitian ini bertujuan untuk uji karakteristik fisik dan skrining fitokimia pada *amylum* temu hitam dan temu putih sebagai bahan alternatif zat pengisi. Kompresibilitas *amylum* rata-rata temu putih ( $24,70 \pm 0,92\%$ ) temu hitam didapat rata-rata ( $23,08 \pm 0,53\%$ ), kadar air temu putih ( $4,33 \pm 1,53\%$ ) dan temu hitam ( $5,33 \pm 0,58\%$ ), sifat alir di dapat dengan hasil temu hitam ( $4,99 \pm 0,28$ ) g/detik dan temu putih ( $6,27 \pm 0,39$ ) g/detik, susut pengeringan *amylum* temu putih ( $11,06 \pm 0,99\%$ ) dan *amylum* temu hitam ( $13,33 \pm 1,49\%$ ), kelarutan pada *amylum* temu hitam ( $101,29 \pm 1,22$ ) ml/detik dan *amylum* temu putih ( $134,27 \pm 1,62$ ) ml/detik, pH *amylum* temu putih ( $6,67 \pm 0,25$ ) dan temu hitam ( $5,90 \pm 0,30$ ). Hasildari skrining fitokimia yang terdapat dari *amylum* temu hitam dan temu putih yaitu Flavonoid dan Terpenoid.



KARAWANG

**Kata kunci :** *Amylum* temu hitam dan temu putih, Isolasi *amylum*, dan Skrining Fitokimia.

## **ABSTRACT**

*Starch or amylose is a carbohydrate derived from the photosynthetic process of plants, stored in certain parts of the plant and serves as a food reserve which is classified as a glucose homopolymer with L-glycosidic bonds. As a filler usually used in potato starch, wheat and corn, this filler ensures the tablet has the required size or mass (0.1-0.8 grams) and amylose temu hitam and temu putih can be used as a filler because it has been tested for its compressibility and flow properties. This study aims to test the physical characteristics and phytochemical screening of temu hitam and temu putih amylose as an alternative to fillers. The compressibility of amylose temu putih an average of  $24.70 \pm 0.92\%$  of temu hitam meeting was obtained ( $23.08 \pm 0.53\%$ ), water content of temu putih ( $4.33 \pm 1.53\%$ ) and temu hitam ( $5.33 \pm 0.58\%$ ). Temu putih ( $6.27 \pm 0.39$ ) g / sec, shrinkage of drying starch ( $11.06 \pm 0.99\%$ ) and temu hitam starch white ( $134.27 \pm 1.62$ ) ml / g, The pH of amylose temu putih ( $6.67 \pm 0.25$ ) and temu hitam ( $5.90 \pm 0.30$ ). The results of the phytochemical screening contained in the temu hitam and temu putih amylose were Flavonoids and Terpenoids.*

**Keywords :** Amylose temu hitam and temu putih , Amylose isolation, and Phytochemical Screening.

