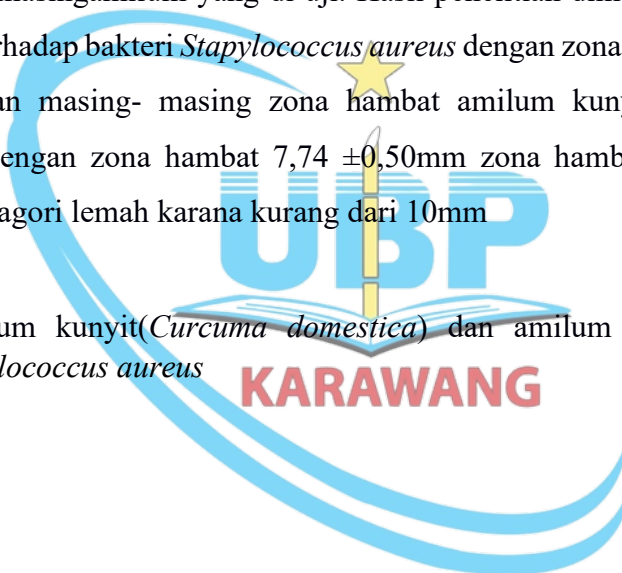


ABSTRAK

Tanaman yang diketahui khasiat antimikroba antara lain adalah kunyit (*Curcuma domestica*) dan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). Tanaman kunyit dan temulawak merupakan salah satu contoh rempah-rempah berbentuk rimpang yang banyak dimanfaatkan sebagai pengobat tradisional. Telah dilakukan skrining fitokimia metabolit sekunder terhadap amilum kunyit, amilum tersebut positif mempunyai kandungan senyawa metabolit sekunder alkaloid, flavonoid, tanin, dan polifenolat, sedangkan amilum temulawak positif mempunyai kandungan senyawa metabolit sekunder alkaloid, flavonoid dan polifenolat.

Uji antibakteri dilakukan dengan menggunakan konsentras amilum temulawak dan kunyit yang berbeda 10%, 20%, 30% dan 40%. metode difusi sumuran digunakan untuk melihat daya hambat dari masing-masing amilum yang di uji. Hasil penelitian dimana amilum kunyit dan amilum temulawak terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dengan zona tertinggi menggunakan konsentrasi 40% dengan masing-masing zona hambat amilum kunyit $8,72 \pm 0,50$ mm, dan amilum temulawak dengan zona hambat $7,74 \pm 0,50$ mm zona hambat dari masing-masing amilum termasuk kategori lemah karena kurang dari 10 mm.

Kata Kunci : amilum kunyit (*Curcuma domestica*) dan amilum temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), *Staphylococcus aureus*



ABSTRACT

Plants with known antimicrobial properties include turmeric (*Curcuma domestica*) and ginger (*Curcuma xanthorrhiza*). Turmeric and ginger plants are examples of rhizome-shaped spices that are widely used as traditional medicine. Phytochemical screening of secondary metabolites has been carried out against turmeric starch, the starch is positive for the content of secondary metabolites of alkaloids, flavonoids, tannins, and polyphenolates, while positive ginger starch contains alkaloid, flavonoid and polyphenolate secondary metabolite compounds.

The antibacterial test was carried out using different concentrations of ginger starch and turmeric which differed by 10%, 20%, 30% and 40%. the well diffusion method is used to see the inhibitory power of each starch being tested. The results showed that turmeric starch and ginger starch against *Staphylococcus aureus* bacteria with the highest zone used a concentration of 40% with each inhibition zone of turmeric starch $8.72 \pm 0.50\text{mm}$, and starch ginger with an inhibition zone of $7.74 \pm 0.50\text{mm}$ inhibition zone of each starch is a weak category because it is less than 10mm

Keywords: turmeric starch (*Curcuma domestica*) and temulawak starch (*Curcuma xanthorrhiza*), *Staphylococcus aureus*

