

ABSTRAK

Isolasi dan Penentuan Senyawa Metabolit Sekunder dari Bakteri Endofit Rimpang kunyit (*Curcuma longa* L.)

Oleh :

Iqbal Maulana

191FF03008

Kunyit (*Curcuma longa* L) digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu masakan, pewarna alami, dan bahan baku obat. Senyawa kurkumin pada kunyit memiliki aktivitas anti-inflamasi, antioksidan dan anti-karsinogenik. Bakteri endofit berperan dalam meningkatkan penyerapan nutrisi, pertumbuhan, dan resistensi terhadap pathogen dari tanaman inang. Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi bakteri endofit dari rimpang kunyit (*Curcuma longa* L.) dan mengidentifikasi senyawa metabolit sekunder yang dihasilkannya. Metode yang digunakan untuk mengidentifikasi senyawa metabolit sekunder adalah Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Hasil penelitian menunjukkan metabolit sekunder yang diisolasi dari bakteri endofit rimpang kunyit merupakan flavonoid dan terpenoid.

Kata Kunci : bakteri endofit, isolasi, metabolit sekunder

ABSTRACT**Isolation and Characterization of Secondary Metabolite Compounds
from Endophytic Bacteria of Turmeric Rhizomes (*Curcuma longa* L.)**

By :

Iqbal Maulana

191FF03008

Turmeric (*Curcuma longa* L) is used by the community as a spice, natural dye, and raw material for medicine. The compound curcumin in turmeric has anti-inflammatory, antioxidant, and anticarcinogenic activities. Endophytic bacteria play a role in enhancing nutrient absorption, growth, and pathogen resistance of the host plant. This study aims to isolate endophytic bacteria from turmeric rhizomes (*Curcuma longa* L.) and identify the secondary metabolites they produce. The method used to identify secondary metabolites is Thin Layer Chromatography (TLC). The research results show that the secondary metabolites isolated from endophytic bacteria of turmeric rhizomes are flavonoids and terpenoids.

Keywords: endophytic bacteria, isolation, secondary metabolites