

**EKSPLORASI FITOKIMIA KUNYIT (*Curcuma longa* L.) DAN PRAKTIK  
ETNOFARMASI DESA BENGKALA UNTUK PENCEGAHAN KENCING  
MANIS SEBAGAI SUPLEMEN PEMBELAJARAN FARMAKOGNOSI DI SMK  
FARMASI**

**Oleh:**

**Putri Layani Gea, NIM 2213031009**

**Program Studi Pendidikan Kimia, Jurusan Kimia**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kandungan fitokimia kunyit (*Curcuma longa* L.), mendeskripsikan praktik etnofarmasi masyarakat Desa Bengkala dalam pembuatan loloh kunyit, serta mengidentifikasi konsep fitokimia yang dapat diintegrasikan ke dalam pembelajaran Farmakognosi di SMK Farmasi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dokumentasi, studi literatur, serta uji organoleptik terhadap 30 panelis. Kajian literatur menunjukkan bahwa kunyit mengandung metabolit sekunder berupa kurkuminoid, flavonoid, tanin, dan minyak atsiri yang memiliki aktivitas biologis, khususnya sebagai antioksidan. Praktik pembuatan loloh kunyit dilakukan melalui tahapan pengolahan sederhana yang mencerminkan proses ekstraksi senyawa aktif dari bahan alam. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa loloh kunyit memiliki karakteristik warna kuning kecoklatan (64,1%), aromakhas kunyit (69,2%), rasa dominan pahit sedang (40,5%), tekstur encer (60,0%) serta rasa sisa (42,4%) yang masih dapat diterima oleh panelis. Penelitian ini menghasilkan konsep-konsep fitokimia yang meliputi metabolit sekunder, simplisia nabati, keterkaitan kandungan senyawa dengan karakteristik organoleptik, aktivitas biologis, serta ekstraksi sederhana bahan alam. Konsep-konsep tersebut diintegrasikan ke dalam pembelajaran Farmakognosi di SMK Farmasi dalam bentuk rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) sebagai sumber belajar kontekstual.

**Kata kunci:** *Curcuma longa* L., etnofarmasi, fitokimia, kencing manis, pembelajaran farmakognosi

**PHYTOCHEMICAL EXPLORATION OF TURMERIC (*CURCUMA LONGA* L.)  
AND ETHNOPHARMACOLOGICAL PRACTICES OF THE BENGKALA  
VILLAGE COMMUNITY FOR DIABETES MELLITUS PREVENTION AS A  
PHARMACOGNOSY LEARNING SUPPLEMENT IN PHARMACY  
VOCATIONAL SCHOOLS**

**By:**

**Putri Layani Gea, NIM 2213031009**

**Chemistry Education Study Program, Department of Chemistry**

**ABSTRACT**

This study aims to examine the phytochemical content of turmeric (*Curcuma longa* L.), describe the ethnopharmaceutical practices of the Bengkala Village community in preparing turmeric loloh, and identify phytochemical concepts that can be integrated into Pharmacognosy learning at Pharmacy Vocational Schools. This study uses a descriptive qualitative approach using data collection techniques such as observation, interviews, documentation, literature study, and organoleptic tests involving 30 panelists. The literature review shows that turmeric contains secondary metabolites in the form of curcuminoids, flavonoids, tannins, and essential oils that exhibit biological activity, especially as antioxidants. The practice of preparing turmeric loloh is carried out through simple processing stages that reflect the extraction of active compounds from natural materials. The results of the organoleptic test show that turmeric loloh has a brownish-yellow color (64,1%), a distinctive turmeric aroma (69,2%), a moderately bitter taste (40,5%), a runny texture (70%), and *aftertaste* (42,4%) which were still acceptable to the panelists. This study produces phytochemical concepts including secondary metabolites, plant-based crude drugs, the relationship between compound content and organoleptic characteristics, biological activity, and simple extraction of natural materials. These concepts are integrated into Pharmacognosy learning at Pharmacy Vocational Schools in the form of Student Worksheets (LKPD) in the form of contextual learning materials.

**Keywords:** *Curcuma longa* L., diabetes mellitus, ethnopharmacy, phytochemistry, pharmacognosy learning.