RINGKASAN

Telah dilakukan penelitian kelarutan kurkuminoid dalam larutan xylitol dan kecepatan disolusi kurkuminoid dalam dispersi solida kurkuminoid-xylitol pada suhu 37°C.

Kelarutan kurkuminoid meningkat dengan meningkatnya kadar xylitol, meskipun relatif kecil.

Dispersi solida dibuat dengan bahan pembawa xylitol dengan cara peleburan. Pada analisis hasil leburan dari campuran, menunjukkan adanya perubahan puncak leburan diatas fraksi bobot 60:40 (kurkuminoid:xylitol), dimana puncak leburan xylitol hilang dan terjadi pelebaran suhu lebur, yang diduga terjadinya bentukan glasis dari xylitol. Sedangkan suhu lebur campurannya pada fraksi bobot 10:90 sampai 60:40 (kurkuminoid:xylitol), menunjukkan titik lebur yang sebanding dengan titik lebur komponen murninya.

Kecepatan disolusi kurkuminoid antara zat murni dibandingkan dengan campuran fisik maupun dispersi solida pada selang waktu 30 menit, menunjukkan perbedaan yang bermakna. Sedangkan kecepatan disolusi antara campuran fisik dan dispersi solida menunjukkan hasil yang yang relatif sama, meskipun bila dilihat dari profil kecepatan disolusi, dispersi solida sedikit lebih tinggi dari campuran fisiknya.