

ABSTRAK

Kurkuminoid merupakan zat yang terkandung dalam kunyit (*Cucuma domestica* Val) dan temulawak (*Cucuma xanthorrhiza* Roxb) yang memiliki kelarutan kecil sehingga diupayakan peningkatan kelarutannya dengan mendispersikannya dalam PVP K 30 (2=10). Dalam penelitian ini kurkuminoid diambil dari perasan rimpang segar kunyit dan temulawak dengan pelarut etanol 95% yang langsung didispersikan dalam PVP K 30 dengan metode pelarutan. Pengeringan sistem dispersi solida perasan kunyit dan temulawak - PVP K 30 dilakukan dengan dua cara yaitu dengan *dehumidifier* dan *spray dryer*. Pengujian serbuk sistem dispersi solida hasil pengeringan dengan *dehumidifier* dan *spray dryer* meliputi karakteristik serbuk dan laju disolusi. Hasil yang diperoleh menunjukkan sistem dispersi solida perasan kunyit dan temulawak yang dikeringkan dengan *spray dryer* memiliki laju disolusi yang lebih besar daripada pengeringan menggunakan *dehumidifier*.

Kata kunci : Kurkuminoid, Dispersi solida, PVP K 30, *Dehumidifier*, *Spray Dryer*, Laju disolusi