

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh lama penyimpanan ekstrak etanol rimpang lengkuas merah [*Alpinia galanga* (L.) Swartz] yang disimpan dalam bentuk larutan ekstrak terhadap daya antibakterinya pada bakteri *Staphylococcus aureus* dan profil minyak atsirinya menggunakan KLT Spektro Densitometri. Bahan yang digunakan adalah rimpang lengkuas merah [*Alpinia galanga* (L.) Swartz] yang disari dengan cara panas (soxhletasi) dengan pelarut etanol 80%. Uji daya hambat ditentukan dengan menggunakan metode difusi agar dengan silinder cup. Sedang profil kromatogramnya diamati dengan KLT Spektrodensitometri.

Hasil uji daya hambat dari ekstrak etanol rimpang lengkuas merah [*Alpinia galanga* (L.) Swartz] yang telah disimpan selama 6 minggu menunjukkan penurunan daya hambat terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* yang bermakna secara statistik. Hasil analisis KLT Spektrodensitometri juga menunjukkan perubahan komposisi secara kualitatif.