

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh lama penyimpanan ekstrak etanol kental rimpang lengkuas merah (*Alpinia galanga* (L.) Swartz) terhadap daya antibakterinya pada *Staphylococcus aureus* dan profil kromatogram minyak atsirinya secara KLT-Spektrofotodensitometri. Bahan yang digunakan adalah rimpang lengkuas merah yang disari dengan cara panas (soxhletasi) dengan pelarut etanol 80%. Daya hambat pertumbuhan *Staphylococcus aureus* ditentukan dengan metode difusi agar menggunakan *cylinder cup*. Profil kromatogram minyak atsirinya diamati dengan KLT-Spektrodensitometri. Hasil uji daya hambat dari ekstrak etanol kental rimpang lengkuas merah yang telah disimpan selama 1 (satu) sampai 6 (enam) minggu konsentrasi 30% dan 40% menunjukkan adanya penurunan daya antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* yang tidak bermakna secara statistik. Hasil analisis KLT-Spektrofotodensitometri menunjukkan terjadi perubahan komponen minyak atsiri, yang diduga mempengaruhi kemampuan larutan ekstrak etanol kental rimpang lengkuas merah (*Alpinia galanga* (L.) Swartz) dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*.

