**Ekstraksi adalah** kegiatan penarikan kandungan kimia yang dapat larut sehinggga terpisah dari bahan yang tidak dapat larut dengan menggunakan pelarut cair. Senyawa aktif yang terdapat dalam berbagai simplisia dapat digolongkan kedalam golongan minyak atsiri, alkaloida, falvonoida dan lain-lain. Dengan diketahuinya senyawa aktif yang dikandung simplisia akan mempermudah pemilihan pelarut dan cara ekstraksi yang tepat (Ditjen POM, 2000).

**Ekstrak adalah** sediaan kering, kental atau cair dibuat dengan menyari simplisia nabati atau hewani menurut cara yang cocok. diluar pengaruh matahari langsung (Ditjen POM, 1979).

**Metode Ekstraksi**

Metode ekstraksi dapat dilakukan dengan beberapa cara:

1. Maserasi

*Maserasi adalah* proses ekstraksi simplisia yang paling sederhana, menggunakan pelarut yang cocok dengan beberapa kali pengadukan pada temperatur ruangan (kamar) (Ditjen POM, 2000). Maserasi digunakan untuk nenyari zat aktit yang mudah larut dalam cairan penyari, tidak mengandung stirak, benzoin dan lain-lain. Maserasi pada umumnya dilakukan dengan cara merendam 10 bagian serbuk simplisia dalam 75 bagian cairan penyari (pelarut) (Ditjen POM, 1986).

2. Perkolasi

*Perkolasi adalah* ekstraksi yang dilakukan dengan mengalirkan pelarut melalui serbuk simplisia yang telah dibasahi. Prosesnya terdiri dari tahap pengembangan dan perkolasi sebenarnya (penetesan/penampungan ekstrak) secara terus menerus sampai diperoleh ekstrak (perkolat) yang jumlahnya 1-5 kali bahan.

3. Refluks

*Refluks adalah* ekstraksi dengan pelarut pada temperatur titik didihnya, selama waktu tertentu dan jumlah pelarut yang relatif konstan dengan adanya pendingin balik. Umumnya dilakukan pengulangan pada residu pertama sampai 3-5 kali sehingga dapat termasuk proses ekstraksi sempurna.

4. Sokletasi

*Sokletasi adalah* ekstraksi menggunakan pelarut yang selalu baru yang umumnya dilakukan dengan alat khusus sehingga teijadi ekstraksi yang berkelanjutan dengan jumlah pelarut relatif konstan dengan adanya pendingin balik.

5. Digesti

*Digesti adalah* maserasi kinetik (dengan pengadukan kontinu) pada temperatur yang lebih tinggi dari temperatur ruangan (kamar) yaitu secara umum dilakukan pada temperatur 40-50°C.

6. Infus

*Infus adalah* ekstraksi dengan pelarut air pada temperatur pemanasan air (bejana infus tercelup dalam air penangas air mendidih), temperatur terukur (96-98°C) selama waktu tertentu (15-20 menit).

7. Dekok

*Dekok adalah* infus pada waktu yang lebih lama dengan temperatur titik didih air.

8. Destilasi Uap

*Destilasi uap adalah* ekstraksi senyawa menguap (minyak atsiri) dari bahan (segar atau simplisia) dengan uap air berdasarkan peristiwa tekanan parsial. Senyawa menguap akan terikut dengan fase uap air dari ketel secara kontinu dan diakhiri dengan kondensasi fase uap campuran (senyawa kandungan menguap ikut terdestilasi) menjadi destilat air bersama senyawa kandungan yang memisah sempurna atau memisah sebagian (Ditjen POM, 2000).

----- SEMOGA BERMANFAAT -----

REFERENSI

Ditjen POM. (1979).*Farmakope Indonesia,* edisi III. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Halaman. 9, 755, 902

Ditjen POM. (1986).*Sediaun Galenik.* Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Halaman. 10-11.

Ditjen POM. (2000).*Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat.* Cetakan Pertama. Jakarta: Departeman Kesehatan RI. Halaman. 10-12.