

Abstrak

Adanya zat warna sintetis yang kadarnya berlebih pada makanan dapat menimbulkan efek negatif bagi kehidupan manusia karena zat warna sintetis bersifat karsinogenik yang dapat mengakibatkan penyakit kanker. Zat warna alami merupakan salah satu zat warna yang aman untuk dikonsumsi dan dapat menghindari resiko timbulnya penyakit kanker bagi tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari kinerja membran ultrafiltrasi dalam pembuatan kurkumin. Penelitian ini dilakukan dengan melewatkan larutan ekstrak kunyit ke dalam membran ultrafiltrasi pada berbagai laju alir : 170.5L/jam, 214.9L/jam dan 265.3L/jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fluks tertinggi tercapai pada laju alir 265.3L/jam yaitu 0.326L/m²jam, sedangkan fluks terendah tercapai pada laju alir 170.5L/jam yaitu 0.125L/m²jam. Semakin besar laju alir yang diberikan pada membran maka semakin besar pula fluks yang dihasilkan.

Kata Kunci: membran ultrafiltrasi, zat warna alami dan fluks.