

**KARAKTERISTIK MUTU TEPUNG RIMPANG
KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria* Rosc.)**

YOLANDA PUTRI
151112031



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
- 2. Dr. Renny Eka Putri, S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**KARAKTERISTIK MUTU TEPUNG RIMPANG
KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria* Rosc.)**

**YOLANDA PUTRI
1511112031**



SKRIPSI

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknik*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

KARAKTERISTIK MUTU TEPUNG RIMPANG KUNYIT PUTIH (*Curcuma Zedoaria Rosc.*)

Yolanda Putri¹, Ifmalinda², Renny Eka Putri³

ABSTRAK

Rimpang kunyit putih merupakan salah satu jenis rempah yang banyak ditemukan di Indonesia. Rimpang kunyit putih berkhasiat sebagai antiflogostik, kholeretik, stomakik, antipiretik, dan pelega perut. Kunyit putih juga mengandung kurkuminoid. Kurkuminoid sendiri mempunyai manfaat untuk menurunkan resiko kanker darah, anti radang, mencegah depresi, serta sebagai anti oksidan, sehingga rimpang kunyit putih berpotensi untuk dikembangkan dan dimanfaatkan menjadi produk berupa tepung. Informasi tentang karakteristik mutu tepung rimpang kunyit putih belum banyak dilaporkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi karakteristik mutu tepung Rimpang kunyit putih selama penyimpanan dengan perlakuan suhu yang berbeda. Penelitian ini dilakukan melalui tahapan berikut: (1) Persiapan bahan dan alat, (2) Pembuatan tepung, (3) Penyimpanan tepung, (4) Penentuan Suhu penyimpanan terbaik untuk tepung rimpang kunyit putih. Parameter yang diamati adalah kadar air, warna hue, dan vitamin C. Hasil penelitian diperoleh kadar air 8,214 % warna dengan nilai *Hue* 82,033 dan vitamin C 0,073 % untuk suhu penyimpanan 25°C. Sehingga karakteristik mutu tepung rimpang kunyit putih selama penyimpanan pada suhu 25°C adalah yang terbaik.

Kata kunci : Penyimpanan, tepung rimpang kunyit putih, karakteristik, mutu

