

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kunyit putih merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak ditemukan di Indonesia. Kunyit putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.) mempunyai banyak manfaat, salah satunya sebagai obat tradisional. Menurut Chiung *et al*, (2010) ada beberapa jenis tanaman di Indonesia yang hasil ekstraknya memiliki kandungan senyawa yang dapat menghambat proses pembentukan kanker (karsinogenesis), salah satunya kunyit putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.) (Sastropradjo, 1990).

Badan Pusat Statistik, 2019 mencatat, produksi kunyit di Indonesia dari tahun 2014 hingga tahun 2017 berturut-turut yaitu 50.464.523 kg, 54.848.184 kg, 50.203.009 kg, 62.874.212 kg (Lampiran 1). Sumatera Barat memiliki produksi kunyit dari tahun 2014 hingga tahun 2017 berturut-turut sebesar 1.899.685 kg, 2.410.766 kg, 2.600.934 kg, 1.900.038 kg (Lampiran 2). Kabupaten Padang Pariaman di Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil kunyit. Kunyit utuh memiliki kadar air yang cukup tinggi, sehingga tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama karena akan rentan mengalami kerusakan. Kunyit putih memiliki kadar air sebesar 80% - 82.5%. Pengolahan kunyit putih menjadi tepung merupakan salah satu alternatif yang baik guna menurunkan kadar air dari kunyit dan mempertahankan mutu kunyit putih.

Tepung kunyit putih memiliki keuntungan salah satunya yaitu praktis dalam pengangkutan dan penyimpanan, dapat dijadikan sebagai bahan baku industri pangan dan membuat produk makanan yang beranekaragam. Tepung kunyit putih biasanya terbuat dari rimpang kunyit segar (umbi). Proses penepungan ini merupakan salah satu upaya untuk mendorong masyarakat agar tidak tergantung dengan penggunaan tepung terigu dan menjadi lebih kreatif terhadap inovasi pangan. Tepung kunyit putih merupakan produk olahan kunyit putih yang dapat menambah nilai jual kunyit putih, selain itu tepung kunyit putih juga dapat diekspor dengan nilai jual yang tinggi karena kecilnya persentase kerusakan. Kunyit putih segar sebelum diolah menjadi tepung terlebih dahulu dilakukan pengeringan.

Pengeringan merupakan salah satu cara dalam teknologi pangan yang bertujuan untuk pengawetan. Pengeringan juga dapat memperkecil volume dan

berat bahan pangan sebelum dikeringkan, sehingga dapat menghemat tempat penyimpanan dan juga memudahkan pengangkutan (Rukmana,2005). Pengerinan kunyit putih agar seragam biasanya menggunakan pengering buatan. Kunyit putih yang telah dikeringkan dihaluskan dan dilakukan pengayakan hingga diperoleh tingkat kehalusan 60-80 mesh (Winarto dan Tim Lentera,2004).

Karakteristik mutu penyimpanan tepung dengan perbedaan suhu akan menghasilkan mutu tepung yang berbeda. Penyimpanan pada suhu yang sesuai akan mempertahankan mutu tepung, sehingga memudahkan konsumen yang menggunakan tepung kunyit putih dalam penggunaannya. Penurunan pada beberapa karakteristik mutu tepung kunyit putih dapat terjadi selama penyimpanan dan akan mempengaruhi kualitas produk. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Mutu Simpan Tepung Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.)”**.

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi mutu tepung rimpang kunyit putih berdasarkan variasi suhu penyimpanan terhadap fisik tepung kunyit putih yang dihasilkan.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi tentang mutu tepung rimpang kunyit putih dengan penyimpanan terbaik.

