

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tanaman dari keluarga rumput - rumputan di Indonesia sangat beragam jenisnya dan salah satu komoditas yang banyak ditanam di Indonesia adalah serai dapur (*Cymbopogon citratus*). Tanaman serai dapur memiliki potensi yang cukup meyakinkan dan prospektif sebagai produk agroindustri. Menurut Wijayakusuma (2002), serai dapur secara tradisional digunakan sebagai pembangkit cita rasa pada makanan dan minuman. Selain itu, serai juga digunakan sebagai obat tradisional.

Dalam beberapa penelitian, tanaman serai banyak dimanfaatkan untuk beberapa hal, diantaranya memanfaatkan serai menjadi serbuk untuk minuman yang berkhasiat untuk kesehatan. Pemanfaatan ekstrak serai wangi yang efektif untuk mematikan rayap. Pemanfaatan minyak atsiri untuk penyakit infeksi dan demam serta dapat mengatasi masalah sistem pencernaan dan membantu regenerasi jaringan penghubung. Selain itu, juga terdapat penggunaan tepung serai wangi dalam pakan terhadap produksi ayam broiler. Penggunaan serai kemudian berkembang terutama dalam industri minyak atsiri.

Masalah klasik bagi produk mentah hasil pertanian yaitu kadar air tinggi yang menyebabkan umur simpan pendek sehingga bahan menjadi mudah busuk. Murahnya harga serai dan jarang dimanfaatkan membuat tanaman ini seakan tidak berguna. Aroma serai yang khas dapat dijadikan suatu produk yang menarik perhatian konsumen. Penggunaan serai menjadi suatu produk baru merupakan hal penting sebagai diversifikasi pangan. Serai memiliki kandungan zat anti mikroba. Serai yang bermanfaat sebagai tanaman kesehatan apabila dikonversi menjadi tepung dapat memperpanjang umur simpan, praktis dalam penggunaan dan pengemasan, dan juga dapat diolah menjadi produk – produk pangan lainnya. Proses pengolahan serai dapur menjadi tepung mudah dilakukan oleh semua kalangan, termasuk petani serai dengan menggunakan peralatan sederhana. Prosesnya antara lain pemanenan, sortasi, pencucian, pemblansiran, pengeringan, pengecilan ukuran, kemudian pengayakan.

*Blanching* adalah suatu proses pemanasan yang diberikan terhadap suatu bahan yang bertujuan untuk menginaktivasi enzim, melunakkan jaringan dan mengurangi kontaminasi mikroorganisme yang merugikan, sehingga diperoleh mutu produk yang dikeringkan, dikalengkan, dan dibekukan dengan kualitas baik. Lama *blanching* bergantung pada karakteristik bahan, *blanching* 3 menit menghasilkan warna *french fries* yang lebih baik (Anggraini, 2005), namun umumnya *blanching* membutuhkan suhu berkisar 75 – 95 °C selama 1 – 10 menit. Metode *blanching* yang paling umum digunakan adalah *blanching* dengan uap air panas (*steam blanching*) dan dengan air panas (*hot water blanching*). Proses *blanching* dapat mempengaruhi nilai gizi bahan, kerusakan beberapa zat gizi terjadi selama proses *blanching*. Metode perebusan dapat menyebabkan kehilangan 40% mineral dan vitamin, 35% gula, dan 20% protein (Ahmadi, 2009).

Pengeringan merupakan suatu proses yang sangat penting dalam pembuatan tepung, karena tepung merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air lebih rendah jika dibandingkan dengan bahan dasarnya. Proses pengeringan yang kurang tepat akan mengakibatkan komponen gizi yang terkandung dalam bahan pangan tersebut rusak. Menurut Walstra *et al.* (1999), proses pengeringan dimaksudkan untuk menghilangkan atau mengurangi aktivitas biologis yang tidak diinginkan, seperti aktivitas enzim dan mikroba. Mengingat sifat alamiah dari serai yang mudah rusak, perlu diusahakan cara pengolahan untuk memperpanjang daya guna serai tersebut misalnya pengolahan serai dapur menjadi tepung.

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur, ditambah zat gizi, dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Winarno, 2000). Tepung adalah produk olahan yang merupakan hasil pengeringan. Beberapa keuntungan tepung antara lain lebih awet (tahan lama), lebih praktis dalam penggunaannya, serta lebih mudah dalam pengemasan maupun pengangkutan (Muchtadi, 1989). Serai yang ditepungkan diharapkan memiliki beberapa kelebihan dibandingkan bentuk segarnya, diantaranya lain umur simpannya lebih lama dan lebih praktis. Selain itu, penepungan serai juga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis serai. Berdasarkan latar belakang

diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Studi Karakteristik Mutu Tepung Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Perlakuan Blansir yang Berbeda**”.

## 1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik mutu tepung serai dapur berdasarkan perlakuan yang berbeda.

## 1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan teknologi pengolahan serai dapur dengan harapan dapat meningkatkan nilai ekonomis serai sehingga berdampak pada pendapatan petani serai.

