

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia salah satu negara penghasil rempah-rempah yang telah dikenal sejak dahulu. Rempah-rempah merupakan salah satu sumberdaya hayati yang berperan penting dalam beragam keperluan kehidupan manusia. Menurut Hakim (2015), perdagangan rempah-rempah telah menjadi bagian dari sistem perekonomian dunia yang memiliki nilai ekonomi dan menjadi salah satu sumber pendapatan, salah satunya adalah tanaman lengkuas. Menurut data dari Kementerian Pertanian (2016), produksi lengkuas di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 59.458.310 kg, dengan rata-rata hasilnya 27,2 ton/ ha.

Provinsi Sumatera Barat adalah salah satu Provinsi yang memproduksi tanaman lengkuas. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Sumatera Barat tahun (2015), terdapat beberapa kabupaten atau kota yang menjadi sentral produksi tanaman ini, diantaranya adalah Pasaman Barat (10.304,07 kg), Kabupaten Agam (4.326,10 kg) dan Kabupaten Solok (2.424,42 kg).

Tanaman lengkuas putih merupakan salah satu bahan rempah yang digunakan dalam berbagai jenis bumbu masakan seperti pengempuk daging dan penambah *flavor* masakan. Menurut Udjiana (2008), tanaman lengkuas putih merupakan tumbuhan rempah-rempah yang penggunaannya sebagai resep turun-temurun Nusantara, lengkuas juga mengandung minyak atsiri yang bersifat antimikroba.

Rimpang lengkuas putih biasanya dimasukkan kedalam masakan dalam bentuk rimpang. Oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan untuk mempermudah dan meningkatkan nilai ekonomi dengan mengubah rimpang lengkuas putih menjadi tepung. Menurut Muchtadi *et al.* (1995) dalam Pertiwi (2017), tepung mempunyai beberapa kelebihan, diantaranya lebih awet untuk disimpan karena kadar airnya rendah, praktis dalam penggunaan serta memudahkan dalam pengemasan dan pengangkutan.

Proses pembuatan tepung rimpang lengkuas putih terlebih dahulu dilakukan proses blansir dan selanjutnya dikeringkan menggunakan oven pengering. Menurut Winarno (2004), proses blansir dilakukan untuk menghentikan aktivitas

enzim-enzim yang merusak mutu produk yang terdapat pada bahan pangan tersebut, diantaranya enzim *katalase* dan *peroksidase* yang merupakan enzim paling tahan panas di dalam sayuran. Ernawati (2012), juga mengemukakan bahwa blansir juga dapat mencegah reaksi pencoklatan enzimatis yang tidak diinginkan selama proses pengolahan. Perlakuan blansir dapat menjadi solusi untuk mengurangi penggunaan bahan-bahan kimia dalam penanganan sayuran dan buah-buahan, Ernawati (2012). Sari (2011), dalam penelitiannya menggunakan proses blansir dengan metode uap panas (*hot air treatment*) atau dikukus dengan suhu 90°C dengan lama pemanasan 10 menit terhadap jahe merah. Menurut Winarno (1980) dalam Su'i (2016), blansir yang menggunakan uap panas lebih baik dari pada menggunakan air mendidih. Hal ini karena penggunaan air mendidih dapat menghilangkan zat gizi yang terlarut. Nugroho (2003), juga berpendapat bahwa suhu yang tinggi pada saat blansir akan memberikan efek merusak dan menurunkan zat gizi.

Perlakuan blansir dengan menggunakan uap panas bertujuan untuk menghasilkan bahan baku dengan kualitas tertentu, terutama untuk mencegah pencoklatan pada saat penepungan dan juga dapat menonaktifkan enzim-enzim yang menyebabkan perubahan warna, aroma, cita rasa dan tekstur. Menurut Susanto dan Yuniarta (1987) dalam Su'i *et al.* (2012), pemanasan awal (blansir) juga ditujukan untuk mengeluarkan udara dari jaringan bahan dan meningkatkan suhu dari bahan tersebut. Proses blansir rimpang lengkuas putih dilakukan dengan menggunakan suhu dan waktu pemblansiran yang berbeda. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Studi Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Pemblansiran terhadap Mutu Tepung Rimpang Lengkuas Putih (*Alpinier galanga L., Swartz*)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh suhu dan waktu pemblansiran yang tepat dalam pembuatan tepung rimpang lengkuas putih.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini untuk mempermudah penggunaan dari rimpang lengkuas putih yang selama ini hanya digunakan dalam bentuk rimpang yang dimasukkan ke dalam masakan tradisional sebagai *flavor* masakan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis.

