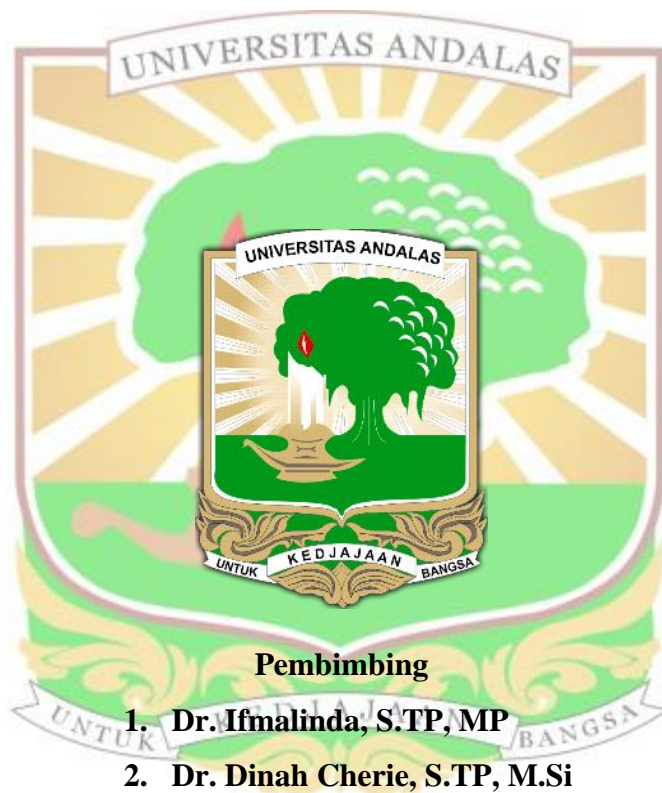


**PENGARUH SUHU DAN WAKTU *BLANCHING* TERHADAP
MUTU TEPUNG RIMPANG KUNYIT PUTIH (*Curcuma
zedoaria* Rosc.)**

HILMA SEPRIANI
151112015



Pembimbing

- 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
- 2. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

PENGARUH SUHU DAN WAKTU *BLANCHING* TERHADAP MUTU TEPUNG RIMPANG KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria* Rosc.)

Hilma Sepriani¹, Ifmalinda², Dinah Cherie²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: hilmasepriani03@gmail.com

ABSTRAK

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. Oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan untuk meningkatkan nilai ekonomi dengan mengubah rimpang kunyit putih menjadi tepung. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu dan waktu *blanching* terbaik terhadap mutu tepung rimpang kunyit putih yang dihasilkan. Perlakuan yang diberikan adalah *blanching* dengan suhu 80°C, 90°C dan 100°C dengan lama *blanching* 6, 8 dan 10 menit dan kontrol. Rimpang kunyit putih yang telah *diblanching* dikeringkan dalam oven dengan suhu 60°C kemudian diperkecil ukurannya dan diayak menggunakan ayakan 70 mesh. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus – Oktober 2019 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian (LTPPHP), Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian dan Laboratorium Riset Fisiologi Tumbuhan Program Studi Biologi Fakultas MIPA, Universitas Andalas, Padang. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik dari variasi suhu dan waktu *blanching* terhadap mutu tepung rimpang kunyit putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.) terdapat pada A3B3 yaitu suhu 100°C waktu 10 menit. Semakin meningkat suhu dan semakin lama waktu *blanching* warna *hue* dan tekstur tepung rimpang kunyit yang dihasilkan akan semakin tinggi, sehingga perlakuan A3B3 dapat mempertahankan warna (*Hue*) dari tepung rimpang kunyit putih yang dihasilkan, dan dapat menghasilkan tekstur tepung yang halus.

Kata kunci : Rimpang Kunyit Putih, *Blanching*, Mutu Tepung Rimpang Kunyit Putih.