

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara beriklim tropis yang kaya dengan hasil pertanian dan keanekaragaman hayati, khususnya rempah-rempah. Rempah-rempah merupakan hasil pertanian yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia, selain digunakan sebagai bumbu dapur rempah-rempah juga digunakan sebagai obat tradisional yang dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit. Salah satu rempah yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia sebagai obat tradisional adalah kunyit putih (*Curcuma zedoaria* Rose.).

Produksi kunyit di Indonesia pada tahun 2015 sampai 2017 berturut-turut yaitu 113.101 kg, 107.302 kg, 128.338 kg (Lampiran 1), sedangkan produksi kunyit di Sumatera Barat pada tahun 2015 sampai 2017 berturut-turut sebesar 2.410 kg, 2.600 kg, 1.900 kg (Lampiran 2). Salah satu Kabupaten atau Kota yang menjadi sentral produksi kunyit di Sumatera Barat adalah Kabupaten Padang Pariaman (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2019).

Kandungan yang terdapat dalam kunyit putih adalah gula, tanin, damar, dan amilum. Kunyit putih mengandung senyawa kurkion yang memiliki khasiat sebagai antineoplastik, antikanker dan hepatoprotektor (Chang dan But, 1987 dalam Astuti, 2013). Kunyit putih juga memiliki efek farmakologis yaitu sifat yang mempercepat penyembuhan luka akibat kanker dan tumor. Rimpang dari kunyit putih dapat digunakan sebagai penurun panas tubuh, penambah nafsu makan, penangkal racun, radang yang disebabkan oleh luka dan mengobati gatal-gatal (Fauziah, 1999 dalam Linda *et al.*, 2014).

Kunyit putih segar memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan. Cara untuk mengurangi kerusakan tersebut ada baiknya kunyit disimpan dalam bentuk irisan kering ataupun penyimpanan kunyit dalam bentuk tepung. Tepung merupakan produk olahan yang mengandung kadar air rendah dan juga salah satu cara untuk mempertahankan mutu dan umur simpan kunyit. Bahan baku tepung kunyit putih adalah rimpang kunyit putih yang telah dikeringkan. Tepung kunyit putih biasanya terbuat dari irisan kering kunyit putih,

rimpang jari (*finger*) kering atau rimpang belah (*split*) dan umbi (*bulb*) (Winarto dan Tim Lentera, 2004).

Pembuatan tepung diawali dengan proses *blanching*, *blanching* digunakan untuk meningkatkan mutu tepung yang dihasilkan. Tujuan dilakukannya *blanching* adalah untuk mengeluarkan bau yang tidak enak, membantu menghilangkan senyawa tanin, senyawa tanin adalah suatu senyawa polifenol yang berasa pahit dan kelat, memperkuat jaringan sehingga bentuk dan tekstur produk tetap stabil, serta menginaktifkan enzim pada suatu produk (Wanda, 2013). Suhu *blanching* biasanya berkisar antara 90°C selama 10 menit terhadap jahe merah dengan menggunakan metode uap panas (*steam blanching*) atau air panas (*hot water blanching*) (Sari, 2011).

Perlakuan *blanching* 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 (*blanching*) juga ditujukan untuk mengeluarkan udara dari jaringan bahan dan meningkatkan suhu dari bahan tersebut. Proses *blanching* rimpang kunyit putih dilakukan dengan menggunakan suhu dan waktu *blanching* yang berbeda. Berdasarkan pemaparan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Suhu dan Waktu *Blanching* terhadap Mutu Tepung Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.)”**.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh suhu dan waktu *blanching* terbaik terhadap mutu tepung rimpang kunyit putih (kadar air, kadar karbohidrat, warna, dan kehalusan).

## 1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini untuk meningkatkan nilai ekonomis dan umur simpan kunyit putih dengan dijadikan tepung serta memperoleh mutu yang baik dari rimpang kunyit putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.).