

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beras merupakan bahan pangan penting dan menjadi makanan pokok lebih dari setengah penduduk dunia, termasuk Indonesia. Konsumsi beras di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 98,01 kg/kapita/tahun (Anonim, 2017). Beras memiliki banyak keunggulan antara lain kandungan karbohidrat, vitamin dan mineral. Setiap 100 gram beras giling menghasilkan 360 kalori dan 6 hingga 8 gram protein (Anonim, 2004). Indonesia sendiri memiliki banyak jenis beras yang beragam salah satunya yaitu beras IR 64 dan ciherang yang banyak dijumpai dipasaran. Beras umumnya diolah dan dikonsumsi dalam bentuk nasi putih dengan metode pemasakan yang bervariasi. Selain dalam bentuk nasi putih, beras juga bisa diolah dan dikonsumsi sebagai bubur, lontong, nasi goreng, nasi uduk, nasi liwet, nasi kuning, dan lain-lain.

Salah satu bentuk olahan beras yang merupakan pangan khas Indonesia adalah nasi kuning. Nasi kuning merupakan nasi yang terbuat dari beras putih dengan menambahkan kunyit dan santan (Larasati, 2015). Nasi kuning disajikan pada acara syukuran dan peristiwa-peristiwa gembira seperti kelahiran, pernikahan, ataupun kenaikan pangkat. Bahan utama dalam pembuatan nasi kuning adalah beras, kunyit, dan santan. Kunyit berperan dalam pemberian warna kuning pada nasi kuning, namun seiring berjalanya waktu dan semakin berkembangnya zaman bahan utama nasi kuning saat ini tidaklah hanya menggunakan kunyit saja akan tetapi temulawak juga dapat menjadi bahan pengganti pembuatan nasi kuning.

Temulawak berperan sebagai pengganti kunyit untuk beberapa orang yang tidak menyukai kunyit dan sebagai pemberi warna kuning pada nasi. Temulawak berpotensi untuk meningkatkan nilai aktivitas antioksidan dan gizi serta menambah nafsu makan serta kenampakan pada nasi kuning. Selain itu temulawak mengandung zat aktif yang terdiri dari kurkumin, kurkuminoid, p-toluilmetilkarbinol, seskuiterpen dikamper, mineral, minyak atsiri serta lemak, karbohidrat, protein, mineral yaitu kalium (K), natrium (Na), magnesium (Mg), besi (Fe), mangan (Mn), dan kadmium (Cd) (Afifah, 2003). Minyak atsiri temulawak mengandung limonina yang mengharumkan, Temulawak dapat dijadikan bahan pengganti kunyit juga karena temulawak memiliki kandungan zat aktif yaitu kurkuminoid. Zat kurkuminoid ini memberikan warna kuning pada rimpang temulawak selain itu, dapat juga, memberikan warna kuning dalam makanan atau minuman. Kurkuminoid mempunyai aroma yang khas, tidak bersifat toksik (Sidik et al. 1995).

Menurut Yasni Dkk, (1994), -kurkumene α merupakan salah satu komponen aktif yang dapat menurunkan trigliserida. Kurkumin berwarna kuning, dengan bau yang karakteristik, rasa yang tajam, bersifat antiseptik, dan dapat digunakan sebagai pewarna alami pada bahan pangan (Liang et al. 1985 dalam Yunilas dan Sinaga 2005). Sebagai bahan baku obat dan zat pewarna alami, temulawak dengan kandungan kurkumin tinggi namun memiliki kadar minyak atsiri yang cukup. Tinggi rendahnya kandungan kurkumin pada rimpang di antaranya ditentukan oleh jenis/varietas, umur panen, dan pengolahan bahan. Sebagai contoh, kandungan kurkumin 0,73% dan pada-pada *Curcuma zedoaria* berkisar 0,5–2,2% (Rukmana

1995).—Curcuma xanthorrhiza berkisar 1,6 Menurut Ruslay et al. (2007), komponen aktif temulawak sebagai fraksi antioksidan yaitu bisdemethoxycurcumin, demethoxycurcumin, dan curcumin. Kurkumin memiliki aktivitas biologi yang tinggi dan berpotensi sebagai antioksidan (Jayaprakasha et al. 2005) karena adanya atom H dari senyawa fenolik (Priyadarsini et al. 2003). Kurkumin juga bermanfaat sebagai zat antiinflamasi (antiradang) (Setiawan 2011) dan memiliki aktivitas hipokolesterolemik (Fujiwara et al. 2008).

Pemilihan beras ciherang untuk digunakan sebagai bahan pembuatan nasi kuning temulawak karena jenis beras ini memiliki kualitas yang bagus walaupun untuk harga terbilang mahal, sedangkan beras IR 64 merupakan beras yang memiliki harga terjangkau serta banyak digemari oleh masyarakat.

Oleh karena itu perlu diteliti pengaruh penggunaan konsentrasi ekstrak temulawak dan varietas beras terhadap karakteristik kimia, fisik dan kesukaan nasi kuning temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*).

B. RUMUSAN MASALAH

Pembuatan nasi kuning pada penelitian ini menggunakan bahan dasar temulawak sebagai pengganti kunyit dan varietas beras yang berbeda beda dapat mempengaruhi hasil akhir nasi kuning

C. TUJUAN PENELITIAN

1. TUJUAN UMUM

a. Menghasilkan nasi kuning temulawak yang disukai oleh panelis

2. TUJUAN KHUSUS

- a. Mengetahui pengaruh penggunaan konsentrasi ekstrak temulawak dan varietas berasterhadap karakteristik fisik, kimia nasi kuning.
- b. Menentukan konsentrasi penambahan ekstrak temulawak dan jenis beras menghasilkan nasi kuning yang paling disukai oleh panelis.