

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kunyit merupakan tanaman yang memiliki berbagai macam khasiat. Hal ini terbukti dengan digunakannya kunyit sebagai obat tradisional secara empiris atau turun temurun di berbagai negara di dunia, baik digunakan sebagai obat tradisional tunggal maupun campuran dengan tumbuhan lainnya. Banyaknya produk makanan dan minuman yang menggunakan bahan tambahan kimia, membuat masyarakat semakin sadar terhadap masalah kesehatan jika terlalu sering mengonsumsinya. Upaya yang dilakukan untuk mengurangi penggunaan bahan kimia adalah memanfaatkan kunyit sebagai bahan tambahan alami dan mengembangkannya menjadi pangan fungsional. Kandungan utama yang terdapat pada rimpang kunyit adalah minyak atsiri 4,2-14%, minyak lemak 4,4-12,7%, dan senyawa kurkuminoid 60-70% (Simanjuntak, 2012). Komponen terbesar dalam senyawa kurkuminoid adalah kurkumin yang berpotensi sebagai antioksidan dan pewarna alami. Kunyit digunakan sebagai obat perut kembung, nyeri dada, nyeri menstruasi, kolik, gangguan perut, gangguan hati, menyembuhkan dan memutihkan bekas luka dan juga kosmetik (Aggarwal, *et. al.*, 2007).

Kunyit merupakan tanaman suku temu-temuan dengan nama latin *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica* Val. Senyawa utama yang terkandung dalam rimpang kunyit adalah senyawa kurkuminoid. Senyawa kurkuminoid ini yang memberikan warna kuning pada kunyit. Kurkuminoid ini menjadi pusat perhatian para peneliti yang

mempelajari keamanan, sifat antioksidan, antiinflamasi, efek pencegah kanker, ditambah kemampuannya menurunkan resiko serangan jantung (Asghari *et. al.*, 2009). Kunyit termasuk salah satu tanaman suku temu-temuan (*Zingiberaceae*) yang banyak ditanam di pekarangan, kebun dan di sekitar hutan jati. Kunyit dikenal sebagai penyedap, penetral bau anyir pada masakan dan juga sering dimanfaatkan sebagai ramuan obat tradisional untuk menyembuhkan berbagai penyakit. Saat ini kunyit sudah dimanfaatkan secara luas oleh industri makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik dan tekstil (Winarto, 2003). Salah satu produk herbal yang menjadi alternatif bagi para remaja putri yang ingin mengurangi nyeri haid adalah minuman kunyit. Minuman kunyit adalah minuman yang bahan utamanya berasal dari kunyit dan asam. Menurut Sina (2012), secara alamiah kunyit dipercaya memiliki kandungan senyawa fenolik sebagai antioksidan, bermanfaat sebagai analgetika, antiinflamasi, antimikroba, serta pembersih darah. Senyawa aktif yang terdapat pada kunyit yaitu kurkumin.

Sereh (*Cymbopogon nardus* L.) biasanya digunakan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Selain itu, sereh bermanfaat sebagai anti radang, menghilangkan rasa sakit dan melancarkan sirkulasi darah. Manfaat lain yaitu untuk meredakan sakit kepala, otot, batuk, nyeri lambung, haid tidak teratur dan bengkak setelah melahirkan. Akar tanaman sereh digunakan sebagai peluruh air seni, peluruh keringat, peluruh dahak, bahan untuk kumur, dan penghangat badan. Sedangkan minyak sereh banyak digunakan sebagai bahan pewangi sabun, *spray*, disinfektan, dan bahan pengkilap. Sereh wangi mengandung saponin, flavonoid, polifenol, alkaloid, dan

minyak atsiri. Saponin merupakan kelompok glikosida yang tersusun oleh aglikon bukan gula yang berikatan dengan rantai gula. Sifat antimikroba dari senyawa saponin disebabkan oleh kemampuan senyawa tersebut berinteraksi dengan sterol pada membran sehingga menyebabkan kebocoran protein dan enzim-enzim tertentu .

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh minuman kunyit dengan penambahan CMC dan sereh yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan CMC dan sereh terhadap sifat fisik (uji kesetabilan) serta tingkat kesukaan pada minuman kunyit (*Curcuma longa*).
- b. Mengevaluasi pengaruh penambahan CMC dan sereh terhadap sifat kimia (aktivitas antioksidan dan fenol) pada minuman kunyit (*Curcuma longa*) terpilih.