

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis dengan keanekaragaman hayati di bidang hasil pertanian, khususnya rempah-rempah. Kekayaan sumber daya alam yang dimiliki banyak dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari misalnya di bidang medis yaitu sebagai obat tradisional, salah satunya adalah kunir putih. Kunir putih selain sebagai makanan atau minuman juga dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional seperti obat sakit perut, penguat lambung, penurun panas badan dan dapat mengobati penyakit kulit seperti bintik-bintik merah karena gatal. (Darwis *et al.*, 1991).

Kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) merupakan salah satu sumber antioksidan alami. Penelitian tentang pengolahan kunir putih yang telah dilakukan menunjukkan ekstrak kunir putih mampu menghambat oksidasi, karena ekstrak kunir putih mengandung kurkuminoid, polifenol (Pujimulyani dan Sutardi, 2003) dan mengandung *kuersetin* (Pujimulyani dkk., 2012). Hasil olahan kunir putih menunjukkan aktivitas antioksidan, misal penentuan *Radical Scavenging Activity* (RSA) manisan basah 42,94% (Pujimulyani dan Wazyka, 2009a), manisan kering 40,68% (Pujimulyani dan Wazyka, 2009b), sirup 25,51% dan bubuk instan 27,09% (Pujimulyani dkk., 2005). Senyawa antioksidan yang berpengaruh pada kunir putih adalah senyawa fenolik (asam galat, katekin, EGC (*Epigallocatechin*), epikatekin, EGCG (*Epigallocatechin gallate*), kurkumin) dan flavonoid. (Pujimulyani, 2010).

Rimpang kunir putih dapat dimanfaatkan sebagai lalapan yang dapat dimakan bersama nasi dan dapat diolah baik menjadi makanan maupun minuman fungsional.

Minuman fungsional tersebut berupa minuman instan kunir putih. Menurut Permana (2008), minuman bubuk instan adalah minuman berupa bubuk yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air matang baik dingin maupun panas. Salah satu keunggulan minuman bubuk instan adalah memiliki umur simpan yang tahan lama daripada bentuk segar (Sembiring, 2008).

Warna minuman instan kunir putih kurang menarik, sehingga perlu ditambahkan zat yang memberikan warna salah satunya kayu secang. Tanaman yang memiliki potensi sebagai antioksidan adalah *Caesalpinia sappan* L. Kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) merupakan tanaman famili Caesalpiniaceae yang banyak ditemui di Indonesia. Kayu secang secara empiris diketahui memiliki banyak khasiat penyembuhan dan sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai minuman kesehatan. Kayu secang memiliki kandungan senyawa berupa brazilin ( $C_{16}H_{14}O_5$ ), sappanin ( $C_{12}H_{12}O_4$ ), brazilein, dan minyak atsiri seperti D- $\alpha$ -felandrena, asam galat, osinema, dan damar (Lim et al., 1997).

Ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) merupakan flavonoid baik sebagai antioksidan primer maupun antioksidan sekunder (Safitri, 2002). Sanusi (1989) telah mengisolasi zat warna merah yang terkandung dalam kayu secang yang dikenal sebagai senyawa golongan brazilin. Brazilin merupakan senyawa antioksidan yang mempunyai katekol dalam struktur kimianya. Berdasarkan aktivitas antioksidannya, brazilin diharapkan mempunyai efek melindungi tubuh dari keracunan akibat radikal kimia (Moon et al. 1992).

Dengan demikian, dalam penelitian ini dilakukan pembuatan instan kunir putih dengan penambahan ekstrak secang yang berbeda. Diharapkan penambahan ekstrak secang terhadap bubuk instan kunir putih mampu menghasilkan instan kunir putih yang mempunyai aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

## **B. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah:

### 1. Tujuan umum:

Menghasilkan bubuk instan kunir putih dengan penambahan ekstrak secang yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

### 2. Tujuan khusus:

- a. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak secang pada bubuk instan kunir putih terhadap aktivitas antioksidan dan intensitas warna.
- b. Mengetahui kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat *by difference* terhadap bubuk instan kunir putih.