

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kunir putih atau biasa juga disebut kunyit putih merupakan tanaman semusim yang dapat tumbuh di daerah tropis, kunir putih biasa digunakan sebagai bumbu masakan atau rempah dan juga digunakan sebagai pengobatan tradisional dan industri obat. Tanaman kunir putih merupakan tanaman semak yang berumur tahunan, mempunyai umbi batang, berbentuk bulat, kulitnya dipenuhi serabut akar meteori tentang menyerupai rambut, daging rimpang kunir berwarna kekuning-kuningan di bagian luar dan putih kekuning-kuningan di bagian dalam atau berwarna pucat, berbau seperti buah mangga dan rasa rimpang juga seperti rasa buah mangga apabila sudah tua.

Kunir putih mengandung senyawa kimia seperti kukuminoid, minyak atsiri, astringensia, flavonoid, sulfur, gum, resin, tepung, sedikit lemak. Di China dan Jepang, tanaman ini digunakan secara tradisional untuk mengatasi perut kembung, batuk, gangguan menstruasi, penghangat tubuh, demam dan muntah. Sedangkan bagian rimpang dapat digunakan sebagai penawar rasa sakit, diuretik (Wilson, 2005). Selain itu, rimpang kunir putih dapat dimanfaatkan sebagai lalapan yang dimakan bersama nasi dan dapat diolah menjadi makanan maupun minuman. Ekstrak kunir putih mampu menghambat oksidasi, karena ekstrak kunir putih mengandung komponen antara lain tanin (Pujimulyani, 2003), alkaloid, phenol, glikosida, dan kandungan lain yang diduga dapat digunakan sebagai antimikroba, antifugal, antikanker, antialergi, analgesik, antioksidan (Lobo, 2009).

Antioksidan merupakan salah satu senyawa yang sangat penting dalam teknologi pangan karena dalam konsentrasi rendah dapat mencegah atau memperlambat kerusakan pada bahan akibat oksidasi (Gordon, 1991). Pada saat ini antioksidan sangatlah penting karena antioksidan dipercaya dapat membantu mencegah dan menangkal macam penyakit dan dipercaya dapat menghambat penuaan. Ekstrak buah, sayur dan bahan-bahan lain yang kaya akan senyawa fenolik menarik minat bagi kalangan industri maupun minuman karena ekstrak tersebut mampu menunda kerusakan oksidatif senyawa-senyawa lemak sehingga mampu mempertahankan nilai nutrisi suatu makanan maupun minuman (Kahkoken, 1991)

Pada umumnya kandungan suatu produk pertanian mudah mengalami kerusakan pada saat pengolahan. Proses perendaman merupakan salah satu dari proses pengolahan kunir putih yang bertujuan untuk mencegah terjadinya proses pencoklatan pada rimpang yang sudah dikupas saat musim hujan berlangsung. Oleh karena itu, untuk mengetahui tingkat mutu dari bahan segar kunir putih maka dilakukan penelitian tentang pengaruh variasi lama perendaman 0, 24, 48, 72, 96, dan 120 jam terhadap kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan yang terdapat di dalam kunir putih. Lamanya variasi waktu perendaman berdasarkan studi kasus yang terjadi di Industri Windra Mekar. Industri yang mengolah kunir putih menjadi produk obat dan berbagai olahan minuman berkhasiat untuk kesehatan.

Senyawa fenolik erat kaitannya dengan aktivitas antioksidan tanaman yang mempunyai kandungan senyawa fenolik yang tinggi diharapkan juga mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi. Metode yang digunakan untuk mengukur

aktivitas antioksidan salah satunya adalah DPPH. Penentuan kandungan fenolik total menggunakan metode Folin-Ciocalteu.

B. Tujuan

1. Tujuan umum

Menentukan variasi perendaman rimpang kunir putih yang menunjukkan kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan tinggi.

2. Tujuan khusus

- a.** Mengetahui kadar fenolik total pada kunir putih setelah dilakukan perendaman 0, 24, 48, 72, 96, dan 120 jam.
- b.** Mengetahui aktivitas antioksidan pada kunir putih setelah dilakukan perendaman 0, 24, 48, 72, 96, dan 120 jam.