

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan keanekaragaman hayati. Keragaman tersebut dibuktikan dengan banyaknya tanaman yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Salah satu jenis dari keragaman tanaman yaitu temu putih (*Curcuma zedoaria* Rosc). Temu putih adalah salah satu jenis dari keluarga *Zingiberaceae* yang sangat penting dalam pengobatan tradisional dan industri obat. Menurut hasil penelitian Hernani (2010) hasil skrining fitokimia temu putih (*Curcuma zedoaria* Rosc) mengandung alkaloid, glikosida, saponin, triterpenoid dan tanin yang sangat kuat dan flavonoid kuat.

Variasi kemanfaatan tumbuhan *Curcuma zedoaria* diduga karena senyawa yang terkandung dalam rimpang *Curcuma zedoaria* tersebut, terutama senyawa antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menghambat spesies oksigen reaktif/spesies nitrogen reaktif (ROS/RNS) dan juga radikal bebas sehingga dapat mencegah penyakit-penyakit yang terkait dengan radikal bebas seperti karsinogenesis, kardiovaskular, dan penuaan (Halliwell dan Gutteridge, 2000).

Pemanfaatan temu putih (*Curcuma zedoaria*) dalam bidang pangan jarang dilakukan, karena rasa pahit yang dihasilkan. Pemanfaatan temu putih (*Curcuma zedoaria*) dapat dilakukan dengan membuatnya sebagai produk minuman instan. Rasa pahit yang terdapat dalam temu putih dapat berkurang dengan adanya penambahan gula pada pembuatan serbuk instan. Minuman serbuk yang telah diolah dalam penyajian bentuk serbuk (instan) merupakan suatu alternatif yang baik untuk menyediakan

minuman menyehatkan dan praktis. Menurut Permana (2008), minuman serbuk instan dapat diartikan sebagai produk pangan berbentuk butir-butiran (serbuk) yang dalam penggunaannya mudah larut dalam air dingin atau air panas. Salah satu keunggulan sediaan yang telah diolah adalah memiliki umur simpan yang tahan lama daripada bentuk segar (Sembiring, 2008).

Proses pengolahan suatu hasil pertanian umumnya dilakukan perlakuan pendahuluan seperti *blanching*. Secara umum tahap proses *blanching* bertujuan untuk menonaktifkan enzim polifenoloksidase, akan tetapi saat ini banyak penelitian tentang perubahan komponen aktif selama *blanching*. Proses *blanching* dapat menurunkan aktivitas antioksidan, misalnya pada kobis merah (Volden dkk., 2008) akan tetapi pada bahan tertentu proses *blanching* dapat meningkatkan aktivitas antioksidan misalnya pada kunir putih jenis mangga (Pujimulyani dkk,2010). Penelitian serupa dilakukan oleh Saika dan Mahanta (2013) yang menyebutkan bahwa proses pemanasan dengan cara perebusan, pengukusan dan *microwave* meningkatkan kandungan fenol total pada tomat, kol dan wortel.

Dengan demikian dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi asam sitrat dan waktu *blanching* terhadap kadar fenol total dan tanin temu putih. Konsentrasi asam sitrat dan waktu *blanching* terbaik digunakan untuk membuat serbuk instan temu putih dengan variasi penambahan gula yang selanjutnya dilakukan analisa fisik berupa rendemen dan juga daya rehidrasi.

## **B. Tujuan**

Tujuan Penelitian ini adalah :

1. Tujuan umum penelitian

Memperoleh serbuk instan temu putih yang mengandung fenol total dan tanin tinggi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi asam sitrat dan waktu *blanching* terhadap kandungan fenol total dan tanin temu putih untuk dijadikan serbuk instan temu putih.
- b. Mengetahui daya rehidrasi dan rendemen serbuk instan temu putih yang dihasilkan.