

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber bahan obat alam dan obat tradisional yang telah digunakan oleh sebagian besar rakyat Indonesia secara turun temurun. Keuntungan penggunaan obat tradisional ialah karena mudah diperoleh, bahan bakunya dapat ditanam di pekarangan sendiri dan murah. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin kritis terhadap konsumsi makanan dan minuman untuk menunjang kesehatan, sehingga masyarakat akan lebih selektif dalam memilih suatu produk pangan. Kesibukan dan aktivitas dari masyarakat di era modern menuntut produsen produk pangan menciptakan sebuah inovasi produk pangan yang dapat disajikan dengan cepat dan praktis namun tetap memperhatikan kelengkapan nilai gizinya. Salah satu produk pangan yang saat ini banyak dikembangkan adalah produk minuman dalam bentuk serbuk.

Minuman serbuk merupakan jenis minuman yang memiliki daya simpan lama dan lebih praktis dalam penyajiannya. Pada penelitian ini dilakukan proses pembuatan salah satu jenis produk minuman serbuk dengan menggunakan bahan dasar temu ireng. Temu ireng memiliki rasa yang pahit dan tajam sehingga untuk meningkatkan nilai kesukaan serbuk instan ini ditambahkan variasi gula untuk menghilangkan rasa yang pahit. Tanaman temu-temuan dari suku *Zingiberaceae* dikenal selain untuk bumbu masak juga digunakan sebagai obat. Pada umumnya minyak atsiri yang terdapat dalam rimpang adalah yang berkhasiat sebagai

antimikroba (Hyene, 2006). Pengobatan herbal dengan rimpang temu ireng sudah banyak jenis penyakit yang dapat disembuhkan, seperti menyuburkan kandungan, ambeien, nyeri haid, membersihkan darah setelah melahirkan, batuk, meningkatkan stamina, menambah nafsu makan, menetralkan racun dalam tubuh, penyakit kulit misalnya koreng, kudis, borok, asma, sariawan dan cacingan (Wijayakusuma, 2006).

Pada pembuatan minuman serbuk temu ireng instan dilakukan *blanching* dengan menggunakan larutan *blanching* asam sitrat dan *aquadest*, tujuan utama dari *blanching* adalah menonaktifkan enzim dalam bahan pangan, diantaranya adalah enzim peroksidase dan katalase. Kedua jenis enzim ini paling tahan terhadap panas, namun bukan hanya enzim yang menjadi nonaktif sebagian dari mikroba yang ada dalam bahan pangan tersebut pun ikut mati. Pada penelitian Pujimulyani *et al.*, (2010) perlakuan *blanching* dengan menggunakan asam sitrat 0,05% suhu 100°C selama 5 menit mampu meningkatkan kadar tanin dan kadar fenol total pada kunir putih.

Tubuh manusia memerlukan substansi penting, yaitu antioksidan yang dapat membantu melindungi tubuh dari serangan radikal bebas dengan meredam dampak negatif senyawa radikal bebas tersebut. Antioksidan adalah substansi yang dapat menghambat atau menangkal proses oksidasi pada konsentrasi rendah. Sayuti dan Yenrina (2015) menyatakan bahwa antioksidan adalah suatu senyawa atau komponen kimia yang dalam kadar atau jumlah tertentu mampu menghambat atau memperlambat kerusakan akibat proses oksidasi. Antioksidan yang dihasilkan tubuh manusia tidak cukup untuk melawan radikal bebas, untuk itu tubuh memerlukan asupan antioksidan dari luar (Dalimartha dan Soediby, 1999). Antioksidan alami

menjadi alternatif bagi asupan antioksidan tubuh karena tidak menimbulkan bahaya bagi tubuh dan bahannya mudah diperoleh.

Proses pembuatan serbuk instan dari rimpang secara umum terdiri dari dua tahap, yaitu proses ekstraksi dan proses pengeringan. Ekstraksi adalah salah satu cara pemisahan antara komponen yang larut dengan komponen yang tidak larut atau komponen yang kelarutannya lebih besar dengan komponen yang kelarutannya lebih kecil, menggunakan pelarut yang sesuai. Cara ekstraksi temu ireng adalah sebagai berikut : temu ireng dikupas, dicuci kemudian *diblanching* dalam larutan aquades dan asam sitrat 0,05% kondisi mendidih selama 5 menit. Temu ireng yang sudah *diblanching* kemudian diparut, lalu selanjutnya diekstrak dengan perbandingan air : parutan temu ireng (1:1) kemudian disaring dan diperoleh ekstrak temu ireng. Faktor yang mempengaruhi kualitas produk serbuk temu ireng instan yaitu pemilihan bahan, pemasakan dan pengkristalan. Gula pasir dalam pembuatan serbuk instan berfungsi sebagai bahan pengkristal dan sebagai pemanis.

B. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini, adalah :

1. Tujuan Umum

Menghasilkan serbuk temu ireng instan dengan kadar fenol dan tanin tinggi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi penambahan gula dan larutan *blanching* terhadap fenol total, tanin dan sifat fisik serbuk temu ireng instan.

Menentukan penambahan gula dan larutan *blanching* terbaik berdasarkan fenol total dan tanin serbuk temu ireng instan.