

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kunyit (*Curcuma domestica* Val) merupakan salah satu jenis tanaman herbal yang sering digunakan dalam pembuatan obat herbal secara tradisional maupun sebagai pewarna bahan pangan. Beberapa khasiat dari kunyit yang bermanfaat bagi kesehatan adalah sebagai antimikroba, antioksidan, antijamur dan antiinflamasi (Suresh *et al.* 2007). Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Pemanfaatan kunyit dapat berupa kunyit segar, kunyit kering, dan bubuk kunyit. Masyarakat banyak menggunakan kunyit segar langsung sebagai tambahan bahan untuk dimasakan, bahan baku jamu dan untuk dikonsumsi langsung, sedangkan pemanfaatan kunyit kering dan bubuk kunyit banyak digunakan pada industri. Kunyit kering dapat memperpanjang masa simpan dan mempermudah pengemasan. Kunyit juga dapat diolah menjadi minuman serbuk instan yang merupakan salah satu produk siap saji, minuman yang berbentuk serbuk kering, mudah larut dalam air, praktis dalam penyajian dan lebih awet atau memiliki waktu simpan yang relatif lama karena kadar air yang rendah, sehingga memungkinkan mikroba tidak tumbuh dalam sediaan.

Perlakuan pendahuluan *blanching* bertujuan untuk menonaktifkan enzim polifenoloksidase, akan tetapi akhir-akhir ini banyak penelitian tentang perubahan

komponen aktif selama *blanching*. *Blanching* adalah suatu proses pemanasan yang diberikan terhadap suatu bahan yang bertujuan untuk menginaktivasi enzim,

melunakkan jaringan dan mengurangi kontaminasi mikroorganisme yang merugikan, sehingga diperoleh mutu produk yang dikeringkan, dikalengkan dan dibekukan dengan kualitas baik. Lama *blanching* bergantung pada karakteristik bahan, *blanching* 3 menit menghasilkan warna *french fries* yang lebih baik (Anggraini, 2005), namun umumnya *blanching* membutuhkan suhu berkisar 75-95 °C selama 1-10 menit.

Menurut Standar Nasional Indonesia 01-4320-1996, serbuk minuman tradisional adalah produk bahan minuman terbentuk serbuk atau granula yang dibuat dari campuran gula dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. Keuntungan dari suatu bahan ketika dijadikan minuman serbuk adalah mutu produk dapat terjaga dan tanpa pengawet. Semua hal tersebut dimungkinkan karena minuman serbuk instan merupakan produk dengan kadar air yang cukup rendah yaitu sekitar 3-5% (Rengga dan Handayani, 2004). Penelitian ini menggunakan metode *water blanching* dengan cara perendaman karena, lebih murah dan lebih hemat energi, tetapi beberapa komponen larut dalam air seperti vitamin dan mineral banyak yang hilang, oleh karena itu penentuan lama *blanching* dan penambahan gula dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh lama *blanching* dan penambahan gula terhadap sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan terhadap bubuk instan kunyit .

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menghasilkan bubuk instan kunyit yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan disukai oleh panelis.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh lama *blanching* dan penambahan gula terhadap sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan terhadap bubuk instan kunyit.
- b. Menentukan lama *blanching* dan penambahan gula yang dapat menghasilkan bubuk instan kunyit yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan paling disukai oleh panelis.