

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Banyaknya produk makanan dan minuman yang menggunakan bahan tambahan kimia, membuat masyarakat semakin sadar terhadap masalah kesehatan. Upaya yang dilakukan untuk mengurangi penggunaan bahan kimia adalah memanfaatkan rimpang kunyit. Kandungan utama yang terdapat pada rimpang kunyit adalah minyak atsiri 4,2-14%, minyak lemak 4,4-12,7%, dan senyawa kurkuminoid 60-70% (Simanjuntak, 2012). Komponen terbesar dalam senyawa kurkuminoid adalah kurkumin yang berpotensi sebagai antioksidan dan pewarna alami.

Masyarakat biasanya memanfaatkan rimpang kunyit sebatas jamu atau obat tradisional saja, namun rimpang kunyit juga dapat diolah menjadi bubuk sebagai bahan tambahan alami pada produk pangan. Pemanfaatan kunyit sebagai bahan tambahan pangan masih sedikit di kalangan masyarakat maupun industri karena, kandungan kimia yang dimiliki rimpang kunyit menghasilkan rasa yang khas yaitu rasa pahit, pedas, getir dan berbau langu (Wahyu, 2003 dalam Mulyani, 2014). Rasa khas dan bau langu tersebut dapat mempengaruhi daya terima konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi rasa khas dan bau langu tersebut adalah melakukan proses *blanching*.

Blanching adalah proses pemanasan, pendahuluan pada sayuran dan buah-buahan. Tujuan *blanching* adalah untuk menginaktifkan enzim polyphenolase yang dapat merubah warna, tekstur, citarasa maupun nilai nutrisi selama pengeringan maupun penyimpanan, sehingga dengan dilakukannya *blanching*

dapat memperbaiki kualitas produk yang diolah (Muchtadi, 1989). Metode *blanching* yang umum digunakan yaitu *blanching* dengan menggunakan uap panas (*steam blanching*) dan *blanching* dengan air panas (*hot water blanching*). Media *blanching* yang digunakan terdiri dari air, aquades atau dengan penambahan bahan lainnya yaitu asam sitrat 0,05%. Penggunaan asam sitrat 0,05% sebagai media *blanching* dapat meningkatkan aktivitas antioksidan pada komoditas rempah-rempah termasuk rimpang kunyit.

Menurut Desroiser (2008), waktu *blanching* umumnya berbeda-beda tergantung dari jenis bahan yang di *blanching*. Waktu *blanching* yang digunakan dapat mempengaruhi hasil akhir produk. Waktu *blanching* yang terlalu singkat akan menstimulasi aktivitas enzim dan hasilnya lebih buruk dibandingkan yang tidak di *blanching*, sedangkan *blanching* yang terlalu lama menyebabkan hilangnya flavor, warna, vitamin, dan mineral. Waktu dan metode *blanching* berpengaruh terhadap kandungan kimia bubuk kunyit yang dihasilkan. Penggunaan waktu dan metode yang tepat akan menghasilkan bubuk kunyit dengan kandungan kimia yang baik.

Bubuk kunyit dapat ditambahkan pada olahan pangan agar menghasilkan produk pangan fungsional. Pangan fungsional menjadi daya tarik tersendiri karena memberikan manfaat kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya. Salah satu inovasi pangan fungsional yang dapat dikembangkan adalah *cookies* kunyit. *Cookies* merupakan salah satu makanan ringan sejenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, bertekstur renyah dan apabila dipatahkan tampak tidak padat (Anonim, 2011). *Cookies* disukai oleh semua kalangan sebagai camilan sehari-

hari yang dapat menahan rasa lapar. *Cookies* dapat dibuat menggunakan bahan baku dan bahan tambahan lain untuk memperoleh produk dengan nilai gizi, daya cerna, dan kualitas fisik atau sensorik yang lebih baik. Bahan baku *cookies* pada umumnya adalah tepung terigu, namun untuk mengurangi ketergantungan konsumsi terigu dan mendukung sumber daya pangan lokal, penggunaan tepung terigu dapat dikurangi dengan menggunakan sumber karbohidrat pangan lokal seperti sagu. Kelebihan tepung sagu dibanding tepung dari tanaman umbi atau sereal, yaitu mengandung pati tidak tercerna yang penting bagi kesehatan (Triwiyono, 2014).

Penambahan bubuk kunyit pada *cookies* berfungsi sebagai pewarna alami dan juga sumber antioksidan. Antioksidan membantu melindungi tubuh dari serangan radikal bebas dengan meredam dampak negatifnya. Penelitian mengenai lama *blanching* pada medium asam sitrat dan penambahan bubuk kunyit pada *cookies* substitusi terigu-sagu ini, diharapkan mampu menjadi asupan antioksidan tambahan serta meningkatkan konsumsi pangan fungsional di kalangan masyarakat. Secara khusus dapat meningkatkan kualitas terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *cookies*.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *cookies* dengan perlakuan lama *blanching* pada medium asam sitrat dan penambahan bubuk kunyit yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai oleh panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh lama *blanching* pada medium asam sitrat dan penambahan bubuk kunyit terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan pada *cookies*.
- b. Menentukan lama *blanching* pada medium asam sitrat dan penambahan bubuk kunyit yang optimal sehingga dihasilkan *cookies* dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan disukai oleh panelis.