

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis dengan keanekaragaman hayati di bidang hasil pertanian, khususnya rempah-rempah. Kekayaan sumber daya alam yang dimiliki banyak dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari misalnya di bidang medis yaitu sebagai obat tradisional. Bahan alam memiliki keanekaragaman struktur kimia dan tidak menimbulkan efek samping yang merugikan tubuh, salah satunya adalah kunir putih. Rimpang kunir putih dapat dimanfaatkan sebagai lalapan yang dapat dimakan bersama nasi dan dapat diolah menjadi makanan maupun minuman fungsional. Kunir putih selain sebagai makanan maupun minuman juga dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional seperti obat sakit perut, penguat lambung, penurun panas badan dan dapat mengobati penyakit kulit seperti bintik-bintik merah karena gatal. Tanaman ini juga dapat digunakan untuk mengobati luka memar dan keseleo (Darwis *et al.*, 1991).

Minuman instan adalah minuman yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air matang, baik dingin maupun panas. Minuman serbuk instan adalah minuman yang berupa serbuk yang terbuat dari bahan buah-buahan, rempah-rempah, biji-bijian dan daun yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air matang baik dingin maupun panas. Produk instan sekarang banyak dijumpai di pasaran dan diproduksi untuk keanekaragaman jenis produk makanan sehingga siap untuk dikonsumsi. Produk instan lebih disukai karena lebih mudah dalam penyajian (Hartono dan Wydiatmoko, 1993).

Kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) merupakan salah satu bahan yang memiliki potensi besar sebagai sumber antioksidan alami. Kunir putih sangat potensial untuk dikembangkan, karena kunir putih mengandung senyawa kurkuminoid dan senyawa polifenol

yang menyebabkan bahan tersebut mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi (Pujimulyani *et al*, 2010). Ekstrak kunir putih mampu menghambat oksidasi karena ekstrak kunir putih mengandung komponen antara lain tanin dan kurkuminoid. Pujimulyani dan Wazyka (2005) mengemukakan bahwa hasil olahan kunir putih yang berupa minuman (sirup, bubuk instan, dan tablet *effervescent*) mempunyai aktivitas antioksidan.

Antioksidan dapat diperoleh dari sumber alami maupun dari bahan sintetik. Antioksidan dari bahan sintetik mempunyai efektifitas tinggi namun kurang aman bagi kesehatan, sehingga penggunaannya diatur ketat diberbagai negara. Antioksidan merupakan senyawa yang terdapat secara alami dalam hampir semua bahan pangan, tetapi jika bahan tersebut diolah maka senyawa tersebut dapat mengalami degradasi sehingga fungsinya berkurang. Oleh karena itu perlu pengembangan potensi antioksidan alami yaitu dari kunir putih.

Konsumsi antioksidan dalam jumlah memadai dilaporkan dapat menurunkan kejadian penyakit degeneratif, seperti kardiovaskular, kanker, aterosklerosis, dan osteoporosis (Winarsi, 2007). Senyawa antioksidan dapat berfungsi sebagai penangkap radikal bebas, pembentuk kompleks dengan logam- logam prooksidan dan berfungsi sebagai senyawa pereduksi (Andlauer *et al.*, 1998).

Sebagai obat tradisional ekstrak sereh wangi sering diminum untuk mengobati radang tenggorokan, radang usus, radang lambung, diare, obat kumur, sakit perut, batuk pilek dan sakit kepala serta juga digunakan sebagai obat gosok untuk mengobati rematik (Wijayakusuma, 2001 ; Leung dan Foster,1996 dan Oyen,1999). Komponen kimia dalam minyak sereh wangi cukup kompleks, namun komponen yang terpenting adalah sitronellal dan geraniol. Kadar komponen kimia penyusun utama dalam minyak sereh wangi tidak tetap, dan tergantung pada beberapa faktor. Biasanya jika kadar geraniol tinggi maka kadar sitronellal juga tinggi (Harris,1987).

Dengan demikian, dalam penelitian ini dilakukan pembuatan instan kunir putih dengan penambahan ekstrak sereh yang berbeda. Diharapkan penambahan ekstrak sereh terhadap bubuk instan kunir putih mampu menghasilkan instan kunir putih yang mempunyai aktivitas antioksidan tinggi dan disukai penelis.

B. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Tujuan umum penelitian

Menghasilkan minuman instan variasi kunir putih dan sereh yang disukai oleh panelis

2. Tujuan khusus penelitian

- a. Mengetahui pengaruh variasi penambahan ekstrak sereh terhadap sifat fisik dan sifat kimia (kadar air, warna, aktivitas antioksidan dan uji tingkat kesukaan) minuman instan kunir putih.
- b. Menentukan Faktor pengaruh variasi penambahan ekstrak sereh terhadap sifat fisik dan sifat kimia (kadar air , warna , aktivitas antioksidan dan uji tingkat kesukaan) minuman instan kunir putih.