

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil tanaman herbal terbesar. Tanaman herbal sudah cukup lama dimanfaatkan sebagai obat dari zaman nenek moyang secara turun temurun (Hariana, 2013). Salah satu tanaman herbal alami yang banyak digunakan oleh masyarakat Asia sebagai obat anti kanker yaitu kunyit putih (*Tholkappia Vathi* dkk., 2013). Penggunaan tanaman herbal alami dapat mengendalikan kanker dengan efektif dan selektif supaya tidak menyerang sel-sel sehat atau sel normal. Saat ini, jenis makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia semakin bervariasi dan hal ini berpengaruh terhadap kesehatan manusia. Beberapa penyebab dari permasalahan kesehatan tersebut antara lain yaitu makanan cepat saji atau lebih dikenal dengan sebutan *junk food & fast food*. *Junk food* merupakan makanan yang memiliki waktu penyajian singkat dan memiliki kandungan garam, gula serta lemak yang cenderung tinggi, namun rendah serat. Kesehatan manusia yang buruk dapat disebabkan oleh gaya hidup manusia yang tidak sehat seperti kurang aktivitas dan kurang olahraga. Selain itu, terdapat pergeseran pola konsumsi dimana konsumen cenderung menyantap makanan tinggi lemak namun rendah serat dapat menyebabkan ketidakseimbangan asupan gizi dan lambat laun akan memicu ketidak normalan perkembangan sel jaringan tubuh menjadi sel kanker.

Ada banyak jenis kunyit seperti kunyit merah, kuning, hitam (kunyit hutan) namun yang saya pilih pada penelitian ini adalah kunyit putih, karena saya sangat tertarik untuk membahas Kunyit putih dan ternyata banyak orang memanfaatkan kunyit putih sebagai obat-obatan herbal alami daripada ditambahkan dalam bahan masakan. Kunyit putih atau (*Curcuma zedoaria*) merupakan tanaman herbal Indonesia dimana ekstraknya mempunyai kandungan senyawa penghambat karsinogenesis. Senyawa tersebut antara lain minyak atsiri, kurkuminoid, dan polisakarida telah diidentifikasi dan dikelompokkan menjadi: kurkumin, demetoksikurkumin dan bisdemetoksikurkumin (Chiung dkk., 2010). Kunyit putih memiliki bentuk seperti kunyit pada umumnya dengan perbedaannya pada warna rimpang dan aromanya. Kunyit biasa memiliki rimpang berwarna oranye dan beraroma sengir, sedangkan kunyit putih memiliki rimpang berwarna hijau kekuningan dan aromanya seperti mangga mengkal. Kunyit putih mempunyai beberapa kandungan yang bermanfaat dan berkhasiat bagi tubuh manusia dimana diantaranya adalah flavonoid, polifenol, kurkumin, dan minyak atsiri (Pujimulyani dkk, 2010). Rimpang kunyit putih dikenal memiliki potensial cukup besar untuk

dijadikan sebagai obat herbal alami dan cukup banyak diteliti oleh para ahli sebagai pengobatan kanker. Hal ini dikarenakan rimpang kunyit putih memiliki kandungan RIP atau *riboisime irt activating prolet*, yaitu protein toksik dan kurkumin yang dapat mencegah pertumbuhan sel kanker dalam tubuh. Penelitian lain menjelaskan bahwa kurkumin dapat menghasilkan respon imun dan non imun (Yuniarti dkk., 2006). Untuk saat ini belum banyak orang yang memanfaatkan kunyit putih dalam bentuk jamu, kebanyakan orang mengolahnya dengan cara direbus saja, atau dikonsumsi secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu.

Pada penelitian ini membuat bahan baku minuman herbal yang berbahan dasar kunyit putih dan mengubah kunyit putih segar ke dalam bentuk simplisia karena dapat memperlama umur simpan, melalui proses pengeringan. Proses pengeringan kunyit putih dilakukan pada suhu yang sama untuk masing-masing perlakuan yaitu 65°C. Suhu 65°C merupakan suhu optimal untuk mengeringkan bahan herbal tanpa merusak komponen bioaktif yang terdapat dalam kunyit putih tersebut. Sebelum dikeringkan dilakukan *pre-treatment* dengan 3 perlakuan yang berbeda yaitu kontrol, *steam blanching*, dan *steam blanching* dilanjutkan perendaman asam sitrat. Tujuannya untuk melihat perlakuan mana yang paling bisa mengurangi efek negatif selama pengeringan, seperti warna yang lebih gelap karena reaksi browning dan dapat mempersingkat waktu pengeringan (Lukito, 2017). *Pre-treatment* juga dilakukan untuk mempertahankan kualitas kunyit putih kering, pengeringan ini dilakukan hingga kadar air menjadi $\leq 7\%$ sesuai dengan SNI 01- 3836-2013 teh kering (BSN, 2013).

Penelitian ini akan banyak menjelaskan tentang senyawa-senyawa dan khasiat apa saja yang ada di dalam kunyit putih (*curcuma zedoaria*), dan mengetahui proses pengolahan simplisia kunyit putih dengan metode pengeringan menggunakan *cabinet dryer*, serta mengetahui pengaruh dari *pre-treatment* terhadap kandungan dan senyawa dalam kunyit putih.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses *pre-treatment* yang dapat diaplikasikan untuk pengolahan simplisia kunyit putih?
2. Bagaimana karakteristik produk simplisia kunyit putih yang diolah dengan proses *pre-treatment* sebelum pengeringan ?

2.1. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai jenis *pre-treatment* sebelum pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia simplisia kunyit putih.

2.2. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai sumber ilmiah bagi masyarakat tentang pemanfaatan kunyit putih sebagai bahan baku minuman herbal yang mempunyai khasiat bagi tubuh dalam bentuk simplisia sehingga mempunyai nilai tambah yang lebih baik dan sebagai sumber informasi ilmiah dalam pengembangan teknologi pangan.

