

RINGKASAN

Kunyit merupakan salah satu tanaman biofarmaka yang banyak memiliki manfaat dan banyak ditemukan di Indonesia. Kunyit kaya akan kandungan senyawa kurkuminoid yang mempunyai kemampuan sebagai antimikroba, antioksidan, anti jamur, anti inflamasi. Senyawa aktif kunyit terdiri dari kurkumin (1,7-(4hidroksi-3-metoksifenil)-1E, 6Eheptadiene-3,5-dione atau diferuloyl methane), tiosianat, nitrat, klorida dan sulfat, pati dan tanin, saponin, terpenoid, polipeptida dan lektin. Rimpang kunyit mengandung 80-82,5% kadar air, 28% glukosa, 12% fruktosa, 8% protein dan 1,3-5,5% minyak atsiri.

Semakin tinggi kadar air bebas yang terkandung dalam bahan pangan, maka akan semakin cepat bahan pangan tersebut rusak karena aktivitas mikroorganisme. Untuk memperpanjang daya simpan atau pengawetan dapat dilakukan dengan cara mengolah kunyit menjadi bubuk kunyit dengan sistem pengeringan menggunakan oven, karena pengeringan oven merupakan pengeringan yang menguntungkan dapat menghasilkan berat kering yang konstan lebih cepat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik bubuk kunyit. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan lama pengeringan 6 jam, 8 jam, 10 jam, 12 jam dan 14 jam. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 5 kali hingga diperoleh 25 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah kadar air, rendemen, aktivitas antioksidan, analisa warna, organoleptik (warna dan aroma), penerimaan keseluruhan dan uji perbandingan jamak (warna dan aroma).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, rendemen, aktivitas antioksidan, analisa warna, organoleptik warna, dan organoleptik aroma, namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji hedonik, uji perbandingan jamak warna dan aroma. Perlakuan terbaik terdapat pada lama pengeringan 6 jam dengan nilai kadar air 6,69%, rendemen 15,35%, aktivitas antioksidan 74,80%, warna L* (42,20), a* (22,78) b* (40,76) Hue* (61,38) dengan deskripsi warna *yellow red*, organoleptik mutu hedonik warna 4,08 (kuning kunyit pekat), organoleptik aroma 4,12 (menyengat khas aroma kunyit), penerimaan keseluruhan 4,00 (suka) dan uji perbandingan jamak warna 5,20 (sangat lebih baik dari R) dan aroma 4,68 (lebih baik dari R). Warna mengalami perubahan setelah dilakukan proses pengolahan dengan perebusan yang mana nilai kecerahan menjadi lebih rendah sehingga terjadinya pemucatan warna.

Kata Kunci: Lama pengeringan, bubuk kunyit, oven