

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan Negara yang memiliki kekayaan hayati luar biasa, terdapat 40000 jenis tumbuhan dan diantaranya sekitar 1300 tumbuhan tersebut dapat di-manfaatkan sebagai obat tradisional (WWF,2009). Berdasarkan potensi yang ada produk obat dapat dikembangkan secara luas, salah satu jenis tanaman yang berpotensi adalah kunyit (Rahayu,2010).

Kunyit merupakan tanaman dari family jahe dengan nama latin *Curcuma longa* Koen atau *Curcuma domestica* Val. Kunyit ini dikenal luas di Indonesia sebagai bahan pewarna dan penyedap makanan, rimpangnya sudah sejak dulu dipakai untuk mewarnai kapas, wol, sutera, tikar, dan barang-barang kerajinan lainnya. Senyawa utama yang terkandung dalam rimpang kunyit adalah senyawa kurkuminoid yang memberi warna kuning pada kunyit. Kurkuminoid ini (kebanyakan berupa kurkumin) menjadi pusat perhatian para peneliti yang mempelajari keamanan, sifat antioksidan, antiinflamasi, efek pencegah kanker, ditambah kemampuannya menurunkan resiko serangan jantung.

Kunyit mempunyai banyak kandungan kimia, diantaranya minyak atsiri sebanyak 6% yang terdiri dari golongan senyawa monoterpen dan sesquiterpen (meliputi zingiberen, alfa dan beta turmeron), zat warna kuning yang disebut kurkuminoid sebanyak 5% (meliputi kurkumin 50 – 60%, monodesmetoksikurkumin dan bidesmetoksikurkumin), protein, fosfor, kalium, besi dan vitamin C. Dari ketiga senyawa kurkuminoid tersebut, kurkumin merupakan komponen terbesar.

Proses pengurangan kadar air pengolahan kunyit dapat dilakukan melalui pengeringan menggunakan alat food dehydrator agar lebih efektif. Kunyit perlu dikeringkan agar masa waktu simpan kunyit lebih lama dibanding kunyit basah.

Alat pengering food dehydrator yang digunakan sebagai pengering kunyit dapat menjadi terobosan terbaru dalam pengolahan teknologi dalam pengolahan produk olahan kunyit. Oleh karena itu tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui

uji kinerja alat pengering food dehydrator pada kunyit menggunakan sumber pemanas lampu bohlam.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas terdapat beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Berapa sebaran suhu alat pengering food dehydrator pada pengeringan kunyit?
2. Berapa kadar air pada kunyit sebelum dan sesudah dikeringkan?
3. Berapa efisiensi alat pengering food dehydrator pada pengeringan kunyit ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas tujuan tugas akhir adalah :

1. Mengetahui sebaran suhu alat pengering food dehydrator pada pengering kunyit.
2. Mengetahui kadar air pada kunyit sesudah dan sebelum dikeringkan.
3. Mengetahui efisiensi alat pengering food dehydrator pada pengeringan kunyit.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari tugas akhir Uji Kinerja Alat Pengering *Food Dehydrator* Pada Pengeringan Kunyit Menggunakan Sumber Pemanas Lampu Bohlam, yaitu :

1. Dapat mengetahui efisiensi alat pengering food dehydrator pada pengeringan kunyit menggunakan sumber pemanas lampu bohlam.
2. Dapat membantu masyarakat agar lebih efisien dalam mengolah kunyit pada saat panen.