

UJI KINERJA SLICER DALAM PEMBUATAN SIMPLISIA KENCUR

RINGKASAN

Pada tahun 1970an, sulit untuk membayangkan bisa memperoleh serbuk kencur dalam kemasan modern yang ditaruh di gerai pasar swalayan sejajar dengan kopi, teh, sirup dan susu bubuk. Tapi sejak tahun 1990an, berbagai produk kencur mulai beredar di apotik dan pasar swalayan. Sekarang, pilihan produk kencur itu makin beragam. Mulai dari serbuk, ekstrak sampai ke bentuk kapsul. Semuanya memerlukan bahan baku berupa simplisia rimpang kencur.

Yang dimaksud sebagai simplisia kencur, sebenarnya adalah "keripik" atau chip (irisan) rimpang kencur yang dikeringkan. Meskipun tampak sederhana, namun industri jamu maupun farmasi mensyaratkan kualitas tertentu untuk memperoleh khasiat pada jamu, obat atau minuman yang diproduksinya. Persyaratan tersebut meliputi kualitas umbi segarnya sampai ke penanganannya hingga menjadi simplisia.

Proses pembuatan simplisia meliputi tahap pengumpulan bahan baku, sortasi basah, pencucian, penirisan atau pengeringan, perajangan, pengeringan, sortasi kering, pengemasan, dan penyimpanan.

Ukuran perajangan tergantung dari bahan yang digunakan dan berpengaruh terhadap kualitas simplisia yang dihasilkan. Perajangan terlalu tipis dapat mengurangi zat aktif yang terkandung dalam bahan. Sedangkan jika terlalu tebal, maka pengurangan kadar air dalam bahan agak sulit dan memerlukan waktu yang lama dalam penjemuran dan kemungkinan besar bahan mudah ditumbuhi oleh jamur. Sehingga kami merencanakan alat perajang yang tepat untuk menghasilkan simplisia kencur dengan kualitas tinggi.