

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Tanaman yang termasuk dalam jenis temu-temuan mempunyai banyak sekali fungsi dalam kehidupan manusia. Salah satu di antaranya adalah sebagai tanaman obat. Kondisi perekonomian Indonesia yang saat ini sedang mengalami penurunan, membuat masyarakat cenderung memilih tanaman obat sebagai alternatif pemeliharaan kesehatannya. Menurut Darwis (1991), kunir putih merupakan salah satu tanaman obat yang saat ini sedang banyak dibutuhkan terutama sebagai anti kanker.

Tanaman kunir putih banyak dibutuhkan oleh industri jamu dalam bentuk simplisia untuk pembuatan jamu. Penanganan pasca panen rimpang hingga menjadi simplisia memerlukan penanganan yang khusus. Salah satu tahap penanganan pascapanen yang perlu diperhatikan untuk penanganan simplisia adalah pada pengeringan. Proses pengeringan dapat mempengaruhi kandungan minyak atsiri dalam simplisia. Menurut Anonim (1995) tanaman kunir putih mengandung minyak atsiri bersifat volatil (mudah menguap), untuk itu perlu dipilih metode pengeringan yang efektif.

Menurut Harborne (1996) pengeringan dengan cara dikeringanginkan dapat mencegah terjadinya perubahan kimia yang terlalu banyak, namun memerlukan waktu yang lama. Dalam Sidik, dkk., (1995) pengeringan menggunakan sinar matahari tidak memerlukan biaya yang terlalu besar namun mempunyai beberapa kelemahan, yaitu sulitnya mengontrol suhu dan kelembaban

akibat perubahan cuaca dan dapat mengalami kontaminasi dengan jamur, sedangkan pengeringan menggunakan oven, harus diperhatikan dalam memperkirakan suhu dan lamanya pengeringan untuk bahan yang akan di keringkan.

Informasi tentang pengaruh metode pengeringan yang berbeda yaitu dengan sinar matahari langsung, dikeringanginkan dan dengan oven terhadap kandungan minyak atsiri simplisia kunir putih belum banyak diketahui, oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengetahui metode pengeringan yang tepat yang dapat menghasilkan kandungan minyak atsiri simplisia kunir putih paling tinggi.

## **1.2. Permasalahan**

Berdasarkan uraian tersebut timbul beberapa masalah, yaitu :

1. Apakah metode pengeringan yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda pula terhadap kandungan minyak atsiri simplisia kunir putih .
2. Metode pengeringan manakah yang dapat menghasilkan kandungan minyak atsiri simplisia kunir putih paling tinggi.

## **1.3. Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh metode pengeringan yang berbeda terhadap kandungan minyak atsiri simplisia kunir putih.
2. Mengetahui metode pengeringan simplisia kunir putih yang dapat menghasilkan kandungan minyak atsiri tertinggi.

#### 1.4. Manfaat

Memberikan informasi tentang metode pengeringan simplisia yang dapat menghasilkan kandungan minyak atsiri simplisia tertinggi, sehingga dapat digunakan sebagai pedoman untuk penanganan pasca panen rimpang kunir putih.

