

BAB I

PENDAHULUAN

Pengobatan secara tradisional saat ini mulai mendapatkan perhatian dari masyarakat. Kunyit merupakan salah satu tumbuhan yang sering digunakan masyarakat untuk pengobatan tradisional dalam meningkatkan daya tahan tubuh, pencegahan perawatan, serta pengobatan berbagai jenis penyakit. Kunyit dapat dikonsumsi langsung maupun disimpan dalam jangka waktu yang lama dalam bentuk simplisia.¹

Simplisia merupakan bahan alamiah yang digunakan untuk bahan baku obat tradisional yang belum mengalami pengolahan kecuali proses pengeringan. Pengeringan memiliki tujuan untuk menurunkan kadar air yang ada pada simplisia. Pengolahan bahan baku alami menjadi simplisia dilakukan melalui berbagai proses diantaranya proses penyortiran pertama, pencucian, perajangan (pemotongan), pengeringan, penyortiran kedua, pengemasan (*packaging*), dan penyimpanan.²

Pengeringan merupakan proses inti pada pembuatan simplisia, hal ini dikarenakan simplisia sendiri adalah bahan alami yang di keringkan. Dalam proses pengeringan simplisia, suhu merupakan faktor terpenting yang mempengaruhi proses pengeringan. Suhu yang terlalu tinggi akan berakibat pada hilangnya kandungan penting dalam simplisia, sebaliknya jika suhu terlalu rendah dapat berakibat pada lamanya proses pengeringan, karena penguapan kadar air berjalan lambat sehingga berpotensi kurang kering yang berakibat pada mudahnya ditumbuhi jamur atau kapang.³

Metode pengeringan menggunakan energi matahari secara garis besar terbagi atas dua jenis, yaitu pengeringan sinar matahari (*direct sun drying*), dimana peneringan dilakukan dengan cara produk yang akan dikeringkan dijemur di bawah sinar matahari langsung dan metode pengeringan surya (*solar drying*), dimana produk yang akan dikeringkan diletakkan di dalam suatu alat pengering. Proses pengeringan sinar matahari tergantung pada radiasi matahari, jadi waktu yang dibutuhkan antara 1 sampai 7 hari untuk mendapatkan hasil yang di harapkan. Waktu yang lama mempengaruhi mikroorganisme yang hidup dalam bahan dan memungkinkan mikroorganisme merusak kualitas dari bahan itu sendiri, sehingga dibutuhkan waktu yang lebih cepat untuk pengeringan. Pengeringan buatan dengan tambahan panas dapat memberikan beberapa keuntungan diantaranya memanfaatkan radiasi matahari yang kurang cerah serta kapasitas pengering dapat dipilih sesuai dengan yang dibutuhkan.⁴

Kadar air adalah salah satu metode uji yang sangat penting dilaboratorium kimia untuk menentukan kualitas dan daya tahan untuk kemungkinan terjadinya kerusakan. Semakin rendah kadar air suatu bahan pangan, maka semakin kecil kemungkinan kerusakannya. Pengurangan kadar air ini memiliki tujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan reaksi fisikokimiawi yang menjadikan bahan pangan akan bertahan lebih lama dari kerusakan.⁵

Berdasarkan latar belakang tersebut maka diperlukan pengujian metode pengeringan simplisia guna mendapatkan simplisia yang bermutu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efisiensi waktu pengeringan terhadap kadar air simplisia dengan menggunakan 3 metode pengeringan yaitu pengeringan secara

langsung, pengeringan menggunakan lemari pengering dan pengeringan menggunakan alat *Solar Dehydrator*. Dimana penentuan kadar air menggunakan metode destilasi. Manfaat penelitian ini ialah memberikan pengetahuan mengenai variasi metode pengeringan terhadap kadar air simplisia tanaman Kunyit.

