

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kencur (*Kaempferia galanga* L.) termasuk dalam famili Zingiberaceae yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi. Bahkan di Indonesia tanaman ini sudah banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku obat tradisional, bumbu dapur, bahan makanan maupun minuman. Bagian kencur yang sering digunakan ialah bagian rimpangnya. Hal tersebut dikarenakan rimpang tanaman kencur memiliki senyawa penting diantaranya ialah mengandung minyak atsiri 2,4%-3,9%, cinnamaldehyd, asam metil p-cumarik, asam sinamat, etil ester dan pentadekan (Rukmana, 1994). Secara empirik, kencur berkhasiat sebagai obat untuk batuk, gatal-gatal pada tenggorokan, perut kembung, mual, masuk angin, pegal-pegal, pengompres radang, tetanus dan penambah nafsu makan (Miranti, 2009).

Produksi kencur di Indonesia pada tahun 2014 mencapai 1,76 kg/m² dan terus mengalami peningkatan dari setiap tahunnya. Kebutuhan kencur juga mengalami peningkatan seiring dengan kebutuhan kandungan yang terdapat di dalam rimpang tersebut. Kualitas bahan baku tanaman obat (kencur) dipengaruhi oleh faktor internal yaitu genetik dan eksternal meliputi lingkungan, budidaya, cara panen, proses pasca panen, pengangkutan, dan cara penyimpanan (Januawi, 2011). Proses penanganan panen dan pasca panen yang tidak tepat dapat merusak kandungan yang terdapat dalam rimpang tersebut, oleh karena itu perlu adanya teknik dalam meningkatkan serta menjaga kandungan yang terdapat dalam rimpang kencur, sehingga menghasilkan rimpang kencur yang memiliki kualitas dan mutu yang baik.

Temu-temuan umumnya setelah dipanen tidak langsung diproses lebih lanjut melainkan disimpan terlebih dahulu dalam kurun waktu yang cukup lama. Sehingga untuk memperpanjang daya simpan dari rimpang kencur tersebut pada saat penyimpanannya dapat digunakan dalam bentuk simplisia atau dengan kadar air bahan kurang dari 10%. Karena kadar air lebih dari 10% memungkinkan untuk tumbuh jamur, bakteri dan serangga. Hal tersebut seiring dengan pendapat Yuliani (2009) yang menyatakan bahwa hal yang perlu diperhatikan selama penyimpanan yaitu kadar air bahan, kondisi ruangan, jenis pengemas serta lama penyimpanan.

Karena faktor tersebut dapat mengakibatkan mutu menurun dan tidak memenuhi standar.

Kondisi tempat penyimpanan yang lembab tanpa sirkulasi udara dapat menyebabkan bahan yang disimpan mudah terserang jamur dan hama gudang. Untuk itu kondisi bahan pengemas harus dalam keadaan bersih, tertutup rapat, bebas hama dan jamur. Hal tersebut seiring dengan penelitian Yuliani (2009) yang menyatakan bahwa jenis kemasan yang baik untuk penyimpanan jahe bubuk ialah kemasan yang bersih dan tertutup rapat karena mampu melindungi bahan terhadap penguapan serta melindungi serangan jamur dan serangga. Untuk menjaga kadar minyak atsiri dan kadar pati jahe yang disimpan dalam kemasan tersebut tetap tinggi dengan kadar air rendah. Selain itu lama penyimpanan juga dapat mempengaruhi terhadap mutu simplisia yang disimpan dalam kurun waktu tertentu. Hasil penelitian Yuliani (1999) menyatakan bahwa terdapat penurunan kadar air minyak atsiri dan pati rimpang lempuyang yang disimpan selama 3 bulan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur.

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah analisis mutu simplisia rimpang kencur (kandungan minyak atsiri, kadar abu, susut bobot, kadar sari larut air, bahan organik asing, kadar sari larut air, kadar abu tak larut asam) dengan perlakuan penyimpanan menggunakan kantong plastik, toples kaca dan toples plastik. Sedangkan lama penyimpanan selama 1 bulan, 2 bulan, dan 3 bulan.

1.3 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur?
- b. Bagaimana pengaruh tempat penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur?
- c. Apakah ada interaksi antara tempat dan lama penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur?

1.4 Tujuan

- a. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur.

- b. Untuk mengetahui pengaruh tempat penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur.
- c. Untuk mengetahui interaksi antara tempat dan lama penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur.

1.5 Hipotesis

- a. Diduga terdapat pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur.
- b. Diduga terdapat pengaruh tempat penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur.
- c. Diduga terdapat interaksi antara tempat dan lama penyimpanan terhadap mutu simplisia rimpang kencur.