

Ragam produk olahan temulawak untuk mendukung keanekaragaman pangan / Aniswatul Khamidah, Antarlina, Tri Sudaryono

Aniswatul Khamidah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20470181&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) termasuk golongan tanaman rempah yang memiliki manfaat untuk meningkatkan nafsu makan dan sebagai antikolesterol, antiinflamasi, antianemia, antioksidan, dan antimikroba. Kurkuminoid sebagai zat utama yang berwarna kuning dalam temulawak diketahui memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Selain digunakan untuk pengobatan, temulawak berpeluang dikembangkan dalam industri pangan, terutama sebagai pewarna alami dalam makanan. Komponen terbesar dalam temulawak adalah pati 41,45% dan serat 12,62%, Temulawak juga mengandung minyak atsiri 3,81% dan kurkumin 2,29%. Temulawak dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan pangan, antara lain simplisia, tepung, pati, minuman instan, kue kering, manisan, mi, kerupuk, stick, cake, dodol, dan permen jeli. Makalah ini memaparkan kandungan rimpang temulawak, manfaat, penanganan pascapanen, dan berbagai produk olahan temulawak.