

PASCA PANEN KENCUR (*Kaempferia galanga* L.)

Feri Manoi

Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik

PENDAHULUAN

Kencur (*Kaempferia galanga* L.) merupakan salah satu komoditas rempah dan obat yang prospektif. Potensi kencur cukup besar terutama kedudukannya sebagai bahan baku simplisia, yang permintaannya cenderung terus meningkat. Beberapa tahun terakhir ini simplisia kencur telah diekspor ke negara-negara di kawasan Eropa dan Asia.

Dilihat dari manfaat dan kegunaan kencur yang begitu luas, maka perlu dikembangkan lagi produk-produk olahannya melalui pengeneragaman hasil. Langkah ini perlu sebagai upaya untuk meningkatkan daya serap pasar atas komoditas tersebut. Langkah demikian perlu diikuti dengan penanganan yang memperhatikan persyaratan mutu serta efisiensi proses yang memadai, sehingga produk tersebut akan dapat bersaing di pasaran dengan produk yang sejenis. Dengan demikian apabila dari penanganan pra panen sampai pasca panen dapat diupayakan seoptimal mungkin, maka peluang pengembangannya, baik sebagai komoditas ekspor maupun untuk kebutuhan dalam negeri, akan lebih menguntungkan.

Pemanenan

Rimpang kencur sudah dapat di panen apabila tanaman sudah berumur enam bulan atau lebih. Pada saat tersebut daun kencur masih ada

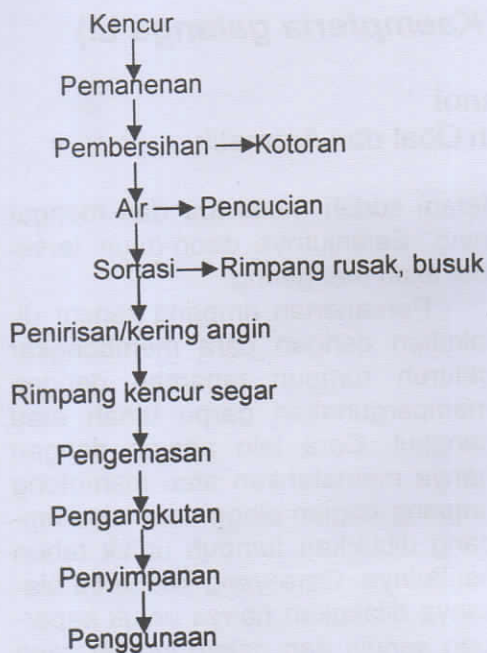
tetapi sudah mulai tua dan menguning. Selanjutnya daun-daun tersebut akan mengering.

Pemanenan rimpang kencur dilakukan dengan cara membongkar seluruh rumpun tanaman dengan mempergunakan garpu tanah atau cangkul. Cara lain adalah dengan hanya mematahkan atau memotong rimpang bagian pinggir dan sisa rimpang dibiarkan tumbuh untuk tahun berikutnya. Cara yang kedua ini biasanya dilakukan hanya untuk keperluan sendiri dan dalam jumlah yang tidak banyak (Suratman *et al.*, 1990).

Tanaman kencur dapat memproduksi sekitar 6-10 ton rimpang segar per ha. Variasi nilai produksi tersebut sangat bergantung kepada kesuburan tanah, jenis/varietas kencur yang ditanam, pemeliharaan selama penanaman, dan lain-lain.

Penanganan Bahan

Setelah panen, bahan atau rimpang kencur sebaiknya ditangani se-segera mungkin. Rimpang dibersihkan dari kotoran dan selanjutnya dicuci bersih. Rimpang yang sudah bersih disortir, yaitu dibuang rimpang yang busuk, rusak atau cacat. Selanjutnya rimpang ditiriskan atau dikinginkan sehingga air yang tertinggal di permukaan kulit luar dapat menguap. Dari perlakuan ini akan diperoleh kencur segar (Suratman *et al.*, 1990). Alur penanganan rimpang kencur dapat dilihat pada Gambar 1.



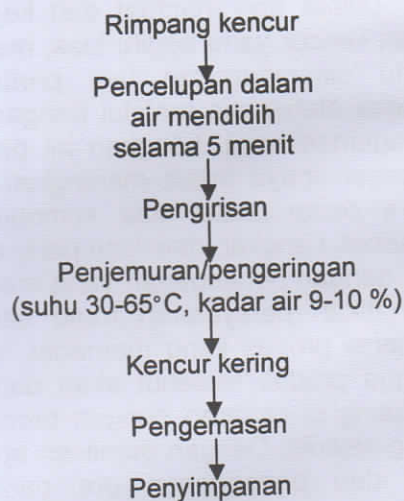
Gambar 1. Alur penanganan pasca panen kencur

Sebelum rimpang kencur segar digunakan atau diolah, sering dilakukan pengemasan dan pengangkutan serta penyimpanan. Rimpang kencur dapat disimpan dalam ruangan pada suhu kamar, tidak lembap, sejuk, kering, serta aerasi baik. Untuk itu di dalam ruangan tersebut perlu dibuatkan rak dari kayu, bambu, atau ram kawat. Cara penyimpanannya, rimpang kencur cukup ditebarkan di atas rak tersebut (Suratman *et al.*, 1990)

1. Kencur kering

Kencur kering diperoleh dengan jalan mencelupkan kencur segar ke dalam air mendidih selama 5 menit, kemudian diiris tipis-tipis lalu dijemur atau dikeringkan pada suhu 30-65°C sampai kadar air 9-10%. Pengeringan sebaiknya dilakukan dengan

panas buatan karena bahan cepat kering, mutu lebih baik karena suhu yang diinginkan dapat terkontrol. Dengan pengeringan sampai kadar air 9-10%, diharapkan pada penyimpanan yang lama tidak terjadi proses penjamuran atau perubahan lain seperti perubahan kimia dan enzim (Yuliani, 1989). Setelah diperoleh irisan kering, selanjutnya kencur dikemas dalam karung, peti kayu, dus atau kantong dan disimpan pada suhu kamar dalam ruangan yang tidak lembap, sejuk, kering dan aerasinya baik. Alur pembuatan kencur kering dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini.

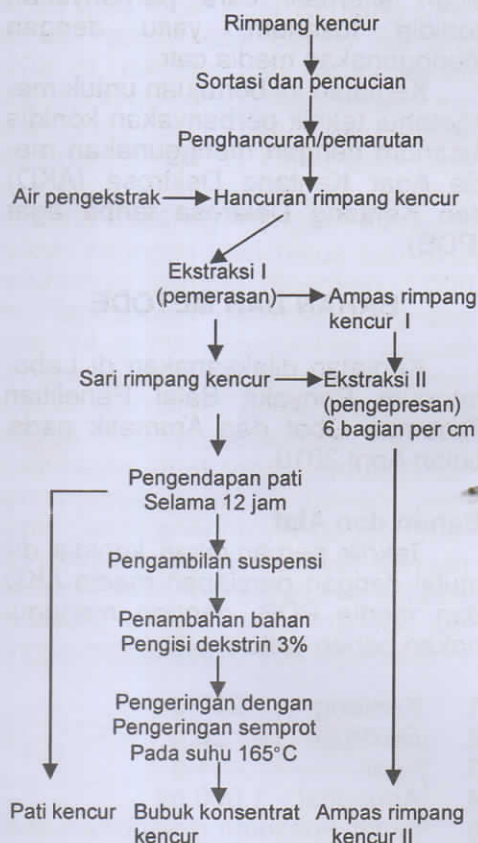


Gambar 2. Bagan alur pembuatan kencur kering (Suratman *et al.*, 1990)

2. Bubuk Konsentrat

Rimpang kencur segar disortasi dan dicuci, selanjutnya dihancurkan (diparut). Terhadap hancuran rimpang ditambahkan air dengan perbandingan 2,5:2. Kemudian diekstrak (diperas dan dipres) untuk mendapatkan sari rimpang kencur. Pada sari ini dilakukan pengendapan pati

selama semalam dan diambil suspeni di atasnya. Selanjutnya ditambah bahan pengisi dekstrin 3% (b/v), dan dikeringkan dengan pengering semprot pada suhu 165°C dan dengan kecepatan aliran bahan pada skala 15,5 atau sekitar 1,1 liter tiap jam. Alur pembuatan bubuk konsentrat kencur dapat dilihat pada Gambar 3 berikut ini.



Gambar 3. Bagan alur pembuatan bubuk konsentrat kencur (Subroto, 1987)

Pengendapan pati akan menyebabkan semakin tingginya kadar air, kadar abu, kelarutan, stabilitas seduhan, kadar minyak atsiri, dan kadar oleoresin, tetapi akan menyebabkan

terjadinya penurunan nilai densitas kamba dan derajat putih dari produk.

Penambahan dekstrin 3% (b/v) menyebabkan peningkatan nilai kelarutan, stabilitas seduhan, kadar minyak atsiri serta kadar oleoresin produk, sedangkan kadar abu produk akan mengalami penurunan.

Dari setiap 1.000 g rimpang kencur segar akan diperoleh sebanyak 36,4 g bubuk konsentrat kencur (dengan proses pengendapan pati). Produk ini mempunyai kadar air rata-rata 3,6% (b/b), kandungan dekstrin 28,97% (b/b) dan Aw (activity water) rata-rata 0,97. Aw produk rendah sebesar 0,47 (0,40-0,55), akan dapat mencegah germinasi dan pertumbuhan dari spora-spora mikrobia kontaminan.

DAFTAR PUSTAKA

- Subroto, A. 1987. Pembuatan bubuk konsentrat kencur (*Kaempferia galanga* L.). Fateta. IPB, Bogor. 86 h.
- Suratman, E.M., Rahmat, dan E. Djauhari. 1990. Pedoman bercocok tanam kencur (*Kaempferia galanga* L.). Circular. 38:19 h.
- Yuliani, S. 1989. Faktor-faktor yang berperan dalam penanganan pasca panen simplisia. Medkom Litbangtri. Puslitbangtri. 3:179-182.

