

152/92

FMIPA

B27

LAPORAN PENELITIAN
PROYEK SPP/DPP UNIVERSITAS ANDALAS
KONTRAK NO. 22/PP-UA/SPP/DPP-11/1991

PENGAWETAN RIMBANG JAHE
(ZENGBER OFFICINALE)

Oleh : Drs. Asmaedy Samah

FAKULTAS MATEMATIKA DAN
ILMU PENGETAHUAN ALAM



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Pusat Penelitian UNIVERSITAS ANDALAS

Padang, 1992

BAB I

PENDAHULUAN

Jahe (*zingiber officinale*) Roscoe, famili zingiberaceae adalah salah satu alternatif komoditi ekspor non migas yang cukup potensial untuk digalakan. Di negara asalnya, Jamaica, Jahe diekspor keseluruh dunia sebanyak lebih kurang 2 juta ton setiap tahunnya.

Kegunaan jahe cukup banyak antara lain, sebagai rempah-rempah dan dalam pengobatan digunakan untuk beberapa penyakit yaitu; untuk menurunkan tekanan darah bagi penderita hipertensi, pencegah mual, penambah nafsu makan, peluruh keringat, karminalif dan lain-lain.

Berdasarkan hal itu, cukup beralasan bahwa Indonesia, dimana jahe dapat tumbuh dengan subur, dapat memanfaatkan tanaman ini untuk diekspor.

Kualitas jahe ini sangat ditentukan oleh adanya minyak atsiri yang terdapat dalam jahe tersebut.

Untuk menunjang usaha-usaha kearah pemanfaatan tanaman jahe sebagai komoditi ekspor perlu adanya cara-cara pengawetan yang efektif supaya mutu jahe dapat dipertahankan semenjak tanaman tersebut mulai dipanen sampai diproses oleh para pembeli.

Berdasarkan hal tersebut diatas maka dalam penelitian ini dicoba melakukan pengawetan terhadap rempang jahe. Untuk mengamati hasil-hasil pengawetan dilakukan penyulingan untuk mendapatkan minyak atsirinya dan membandingkan volume-

BAB V

PEMBAHASAN DAN KESIMPULAN

Dari hasil identifikasi dan determinasi yang dilakukan dapat dipastikan, tanaman yang digunakan dalam percobaan adalah species zingiber officinale roseae.

Dari data yang diperoleh dalam percobaan ini terhadap rimpang jahe dengan cara pengawetan dalam bentuk asli, lempeng, hasta dan serbuk dengan memvariasikan lama penyimpanan dan suhu serta umur tanaman jahe, ternyata kadar minyak atsiri lebih tinggi pada tanaman jahe yang berumur 4 bulan dibandingkan dengan yang berumur 1 tahun.

Ditinjau dari segi suhu penyimpanan, maka suhu penyimpanan yang lebih rendah yaitu antara 0°C - 5°C memberikan efek pengawetan yang lebih baik dibandingkan dengan suhu yang lebih tinggi yaitu pada suhu kamar.

Dari segi bentuk sediaan terlihat pula sediaan bentuk hasta memberikan efek cara pengawetan yang lebih baik dibandingkan sediaan lempengan dan serbuk. Namun demikian sediaan bentuk lempengan masih lebih baik dari bentuk serbuk.

Pengamatan bau dan warna terhadap sediaan juga menunjang hasil diatas. Dalam bentuk hasta, bau dan warna sediaan lebih bertahan dibandingkan sediaan lempengan dan serbuk.

Data yang diperoleh ini cukup relevan jika dibandingkan dengan sifat minyak atsiri dan kandungannya yang mudah rusak dan hilang pada suhu yang lebih tinggi dan berkontak dengan udara terbuka.

DAFTAR PUSTAKA

1. Baranowski, J. D, Storage Stability of a Processed Ginger Paste, Journal of Food Science, Vol 50, 1985.
2. Baranowski, J. D, High Performance Liquid Chromatographic Separation of Pungency Components of Ginger, Journal Chromatography, 1985.
3. Bednarczyck, A. A dan Kramer, A, Identifikation and evaluation of the flavour significant components of ginger essential oil. Chemical Sense Flavor, 1, 37, 1975.
4. Claus, E. P, Pharmacognosi, Fourth Edition, Lea and Febiger, Philadelphia, 1962.
5. Govindarajam, V. S, Ginger Chemistry, Technology and Quality Evaluation, Part I, CRC Crit. Rev, Food Science Nutrition, 1982.
6. Richardson, K. C, The packaging and storage of dried ginger, Food Technology, 1967.
7. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Farmakope Indonesia Edisi III, 1979.
8. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Tanaman Obat Indonesia, Jilid I, 1985.