

ABSTRAK

Tanaman sereh dapur merupakan salah satu jenis tanaman penghasil minyak atsiri yang berpotensi untuk ekspor. Untuk sampai ditangan konsumen minyak harus mendapat penanganan yang khusus, baik tentang cara memilih wadah untuk kemasan minyak atsiri, suhu untuk penyimpanan ataupun jangka waktu sejak minyak atsiri tersebut diproduksi sampai ditangan konsumen. Permasalahan yang timbul adalah apakah wadah, suhu dan lama penyimpanan minyak sereh dapur dapat mempengaruhi kualitas minyak atsirinya.

Dalam hal ini secara kualitas diteliti dengan membandingkan organoleptik, Indeks bias, putaran optik dan komponen penyusun minyak (metode KLT) sebelum dan sesudah penyimpanan dengan wadah, suhu dan lama penyimpanan yang berbeda.

Keadaan minyak yang disimpan dalam botol putih dan botol coklat, baik pada suhu kamar, dan suhu lemari es. Setelah disimpan 45 hari lebih sedikit mempengaruhi kualitasnya dibanding minyak yang disimpan dalam wadah kaleng suhu kamar dan suhu lemari es.

Proses lama penyimpanan sangat berpengaruh pada kualitas minyak sereh dapur. Penyimpanan 90 hari perubahan kualitasnya lebih besar dibanding penyimpanan 45 hari.