

ABSTRAK

Saat ini banyak sekali cara ataupun metode pengeringan yang memiliki keunggulan dan kelemahan tersendiri. Penelitian ini bertujuan membandingkan pengaruh proses pengeringan *freeze drying* dan sinar matahari langsung rimpang jahe terhadap kualitas dan kuantitas minyak atsiri. Simplisia yang dihasilkan dengan pengeringan dibawah sinar matahari langsung memiliki tampilan yang berkerut berwarna kuning kecoklatan dan bertekstur keras sedangkan pengeringan yang menggunakan alat *freeze drying* memiliki tampilan simplisia dengan bentuk tak berkerut, berwarna putih kecoklatan dan bertekstur rapuh. Dari analisis organoleptis minyak jahe tidak terdapat perbedaan yang mencolok hanya warna minyak jahe dari pengolahan *freeze drying* berwarna lebih muda dari minyak jahe yang dikeringkan dengan sinar matahari langsung yaitu kuning tua. Analisis dengan menggunakan kromatografi gas menunjukkan adanya 9 komponen pada *freeze drying* dan 8 komponen pada sinar matahari langsung. Sedangkan indeks bias dan berat jenisnya dapat dikatakan keduanya memenuhi standar mutu dari asosiasi minyak atsiri amerika ("EOA").

Menurut hasil organoleptis simplisia dan minyak jahe serta jumlah rendemen minyaknya dapat dikatakan pengolahan menggunakan *freeze drying* menghasilkan minyak jahe yang lebih banyak dan bermutu.

