

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI GARAM TERHADAP
KUALITAS MINYAK ATSIRI DALAM ASINAN JAHE MERAH**

(*Zingiber officinale* Roxb.)

Viva, 2006

Pembimbing : (I) Sajekti Palupi, (II) Kartini

ABSTRAK

Pada penelitian ini dilakukan pengamatan kualitas produk awetan jahe khususnya dalam bentuk asinan jahe merah yang dibuat dalam 4 macam formula dengan konsentrasi garam yang berbeda yaitu 15%, 20%, 25%, dan 30%. Pengamatan kualitas ini meliputi penetapan kadar minyak atsiri, organoleptis asinan jahe, organoleptis minyak atsiri hasil mikrodestilasi Sthal, profil Kromatografi Lapis Tipis (KLT), profil KLT- Densitometri dan profil kromatografi gas. Dari penelitian yang dilakukan disimpulkan bahwa kadar minyak atsiri jahe merah segar dan asinan jahe merah formula A, B, C, dan D dengan berat 100 g berturut-turut 0,338%, 0,292%, 0,264%, 0,251%, dan 0,268%. Pada profil KLT jahe merah segar teramati 7 noda, asinan jahe merah formula A memiliki 5 noda, formula B, C, dan D memiliki 6 noda. Pada profil KLT-Densitometri minyak atsiri jahe merah segar teramati 7 puncak dengan dua puncak terbesar R_f 0,57 dan 0,41. Formula A, B, C, D berturut-turut memiliki 12, 12, 15 dan 18 puncak dimana dua puncak yang memiliki R_f yang relatif sama dengan jahe segar yaitu R_f 0,49-0,60 dan R_f 0,40-0,46. Pada profil kromatografi gas jahe merah segar teramati 14 puncak dengan dua puncak terbesar pada waktu 9,192 dan 51,433 menit. Adapun formula A, B, C, D berturut-turut teramati 25, 14, 3 dan 12 puncak, dimana dua puncak terbesar yaitu pada waktu retensi 8,436-9,222 menit dan 5,160-11,648 menit. Formula terbaik yang dipilih sebagai asinan jahe merah yaitu formula D.

Kata kunci: Jahe, Minyak Atsiri, Asinan Jahe, Konsentrasi Garam.