

**PENGUJIAN SIFAT FISIK SERBUK MINUMAN KESEHATAN JAHE  
INSTAN (*Zingiber Officinale Roscoe*) HASIL PROSES KRISTALISASI  
DI UD. SARI ALAM – JEMBER**

**Joni Feriyanto**

Program Studi Keteknikan Pertanian  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Kristalisasi adalah suatu proses pemisahan dimana terjadi alih massa dari fase cair menjadi kristalisasi padat murni. Kristalisasi sangat dipengaruhi oleh derajat kejenuhan, intensitas pengadukan dan kemurnian larutan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan membandingkan sifat fisik jahe instan yang dihasilkan melalui proses kristalisasi di UD. Sari Alam dengan standar SNI 01-4320-1996. Perbandingan bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu 1:2 dengan berat jahe merah sebesar 500 gram dan gula 1000 gram. Hasil menunjukkan bahwa minuman serbuk jahe instan yang dihasilkan mempunyai kadar air 1.11%, kadar abu 0.58%, porositas 0.55, dimensi rata-rata butiran 0.0567 inchi, kelarutan 96.12% dan rendemen 77.89%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa serbuk instan yang diproduksi UD. Sari Alam telah memenuhi standar mutu minuman tradisional..

***Kata Kunci:*** kristalisasi, serbuk jahe instan, sifat fisik