

DESTILASI MINYAK JAHE (*Zingiber Officinale Rosc*) METODE WATER DISTILLATION

Khofidhatur Rosyidah
Destilasi Minyak Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Metode *Water Distillation*
Program Studi Keteknikan Pertanian
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Tujuan kegiatan ini adalah mengetahui kondisi proses penyulingan minyak atsirih jahe dengan metode destilasi sistem air (*Water Distillation*) dan mengetahui kualitas minyak atsirih jahe dengan proses penyulingan metode sistem air. Kegiatan dilakukan di Laboratorium Logam Politeknik Negeri Jember pada bulan April 2017 – Juni 2017. Bahan yang digunakan untuk penelitian menggunakan bahan salah satu bumbu dapur yakni jahe, yang pertama dicuci terlebih dahulu kemudian diiris menggunakan alat pengiris agar mendapatkan ukuran yang sama serta lakukan pengeringan selama sehari dengan suhu kamar. Dalam pengambilan minyak atsirih jahe ini menggunakan dua perlakuan yakni perlakuan segar dan perlakuan kering angin sehari. Dari hasil penelitian diperoleh mutu minyak atsiri rimpang jahe segar dan minyak atsiri rimpang jahe kering angin sehari dengan warna kuning kecokelatan, kelarutan alkohol dengan larut endapan, indeks bias 1,485 dan 1,488, kadar sineol 76% dan 88%.

Kata Kunci : Rimpang Jahe, Destilasi Sistem Air (*Water Destillation*)