

Karakterisasi Penyimpanan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) pada Lemari Pendingin dengan Berbagai Bahan Kemasan

Siti Raihanun¹⁾, Murad²⁾, Sukmawaty²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

²⁾Pengajar Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik penyimpanan jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) pada lemari pendingin dengan berbagai bahan kemasan serta untuk mengetahui pengaruh penyimpanan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) pada suhu rendah dengan berbagai bahan kemasan pada sifat fisik produk jahe kering. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimental dengan tiga perlakuan penyimpanan dengan suhu 10°C, yaitu Penyimpanan menggunakan plastik *polypropylene*, plastik *polyethylen* dan tanpa kemasan. Parameter yang diamati pada penelitian ini, yaitu susut bobot, kadar air dan warna RGB. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa nilai susut bobot terjadi kenaikan dan penurunan pada masing-masing perlakuan. Dimana nilai susut bobot paling tinggi terjadi pada penyimpanan tanpa kemasan (P0) yaitu 9,927% dan paling rendah terjadi pada penyimpanan dengan kemasan *polyethylene* (P2) yaitu 3,575%. Nilai kadar air terendah pada perlakuan menggunakan kemasan *polyethylene* (P2) sebesar 12,69%, sedangkan kadar air tertinggi pada penyimpanan tanpa kemasan (P0) sebesar 8,25%. Nilai rata-rata indeks warna merah (*I red*) dan hijau (*I green*) mengalami penurunan baik tanpa kemasan maupun menggunakan kemasan. Nilai biru (*I blue*) mengalami peningkatan selama penyimpanan dari hari ke-0 sampai hari ke-60 yaitu 0,274 menjadi 0,311 tanpa kemasan, sedangkan menggunakan kemasan *polypropylene* (P1) dan *polyethylene* (P2) dari nilai 0,279 menjadi 0,324 dan 0,277 menjadi 0,324.

Kata Kunci: Karakterisasi, Jahe, Kemasan, penyimpanan.