

PENINGKATAN EFFESIENSI PROSES DISTILAS MINYAK ATSIRI JAHE

INTISARI

Minyak atsiri banyak digunakan dalam berbagai industry, seperti industry parfum, kosmetik, essence, farmasi dan flavoring agent. Biasanya minyak atsiri yang berasal dari rempah – rempah digunakan sebagai flavoring agent makanan. Bahkan dewasa ini sedang dikembangkan untuk penyembuhan penyakit dengan aromatherapy, yaitu dengan menggunakan minyak atsiri yang berasal dari tanaman.

Dalam proses distilasi minyak jahe penanganan pendahuluan akan berpengaruh besar terhadap efisiensi proses dan kualitas minyak yang dihasilkan. Salah satu yang paling berpengaruh dalam peningkatan efisiensi adalah jumlah massa, sehingga perlu dilakukan analisa sejauh mana pengaruh terhadap effisiensinya

untuk meningkatkan efisiensi pada proses destilasi minyak jahe yaitu: Pada waktu proses penyulingan berlangsung dilakukan dengan system destilasi dari air dan uap, dengan alasan uap yang masih mengandung minyak dapat kembali masuk ke ketel. Selain itu, sistem ini juga mampu "memaksa" agar sisa panas (uap) yang dihasilkan dari proses penyulingan dapat kembali masuk ke dalam ketel melalui pipa

Dari hasil percobaan didapati ampas jahe memiliki spesifikasi yang sesuai dengan spesifikasi Europe Essential Oil Association. Selain itu, warna yang dihasilkan, warna minyak pada waktu awal coklat gelap tapi dalam beberapa jam akan dihasilkan minyak dengan warnanya akan berubah menjadi light yellow dan aroma "nyegrak"