

ABSTRAK

Alternatif lain mengoptimalkan pemanfaatan jahe adalah diolah menjadi jahe celup. Tindakan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi jahe adalah mengolah jahe agar menjadi berbagai macam produk olahan. Jahe dapat diolah menjadi jahe celup menggunakan metode pengeringan dan pelayuan. Metode pengeringan dan pelayuan menghasilkan jahe celup yang tahan lama, kering, mengandung aroma dan rasa jahe yang khas. Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh lama waktu pengeringan dan lama pelayuan terhadap kualitas jahe celup. Penelitian menggunakan rancangan acak kelompok. Faktor pertama adalah lama pengeringan (120 ,150 , dan 180) menit, faktor kedua adalah lama pelayuan (45 , 60, dan 75) menit. Dengan massa jahe segar yang digunakan adalah 30 gr dan variabel suhu 70 °C. Hasil analisa menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah jahe celup dengan lama pengeringan 150 menit dan lama pelayuan adalah 60 menit.

Kata kunci: Jahe, Lama Pengeringan, Lama Pelayuan, Jahe Celup.

Another alternative is to optimize the use of ginger ginger processed into bags. Actions that can be done to improve the economic value that ginger is ginger processing into various refined products. Ginger ginger can be processed into dye using drying and wilting. Methods of drying and wilting produce a durable dyed ginger, dried, contain ginger aroma and flavor characteristics. The research objective was to determine the effect of drying and long duration of withering on the quality ginger dip. The study used a randomized block design. The first factor is the drying time (120, 150, and 180) minutes, the second factor is the length of withering (45, 60, and 75) minutes. With a mass of fresh ginger that is used is 30 g and variable temperature of 70 °C. The analysis shows that the best treatment is ginger dip with 150 minutes and a drying time is 60 minutes long withering.

Keywords: Ginger, Drying Lama, Lama Withering, Ginger Dipping.

Email : lia03amalia@gmail.com