

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Filtrasi

##### 2.1.1 Pengertian Filtrasi

Filtrasi adalah pembersihan partikel padat dari suatu fluida dengan melewatkannya pada medium penyaringan, atau septum, yang di atasnya padatan akan terendapkan. Filtrasi adalah suatu operasi atau proses dimana campuran heterogen antara fluida dan partikel-partikel padatan dipisahkan oleh media filter yang meloloskan fluida tetapi menahan partikel padatan.

Filtrasi adalah pemisahan koloid atau partikel padat dari fluida dengan menggunakan media penyaringan atau saringan. Air yang mengandung suatu padatan atau koloid dilewatkan pada media saring dengan ukuran pori-pori yang lebih kecil dari ukuran suatu padatan tersebut. Filtrasi adalah suatu proses pemisahan zat padat dari fluida ( gas maupun cair ) yang membawanya menggunakan suatu medium berpori atau bahan berpori lain untuk menghilangkan sebanyak mungkin zat padat halus yang tersuspensi dan koloid. Disamping mereduksi kandungan zat padat, filtrasi dapat pula mereduksi bakteri, menghilangkan warna, rasa, bau besi, dan mangan.

Dalam proses filtrasi, partikel padatan yang tersuspensi dalam cairan dapat dipisahkan dengan menggunakan medium berpori yang dapat menahan partikel tersebut dan dapat dilewati oleh filtrat yang jernih. Medium berpori ini lazim disebut filter media. Partikel padat dapat berukuran sangat kecil atau lebih besar, dan bentuknya beraneka ragam, dapat berbentuk bola ataupun tak beraturan. Produk yang diinginkan dapat berupa filtrat yang jernih ataupun cake. Slurry yang difiltrasi mungkin mengandung partikel padatan dalam jumlah sedikit atau banyak. Jika konsentrasi padatan dalam *slurry* kecil, filter dapat beroperasi dalam waktu yang lebih lama. (Geankoplis, 1983).

##### 2.1.2 Macam-macam Filtrasi

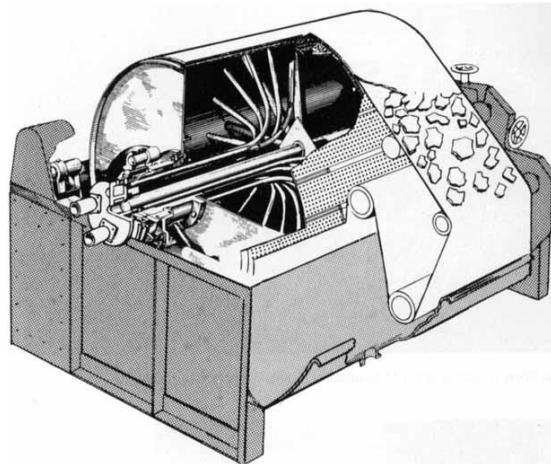
###### 1. Vacuum belt filters

Filter sabuk vakum menggunakan sabuk filter horisontal yang terus bergerak sedang, umumnya dari anyaman kawat, bergerak di antara dua rol. Dalam arah maju, suspensi, konsentrasi padatan sedang hingga tinggi, diumpankan ke permukaan atas sabuk yang dekat dengan satu rol. Cake terbentuk dalam pakan Zona dilakukan melalui zona pengeringan, pencucian dan pengeringan, sebelum dibuang saat ikat pinggang memutar rol lainnya.

Sabuk kembali ke roller pertama melalui perangkat pembersih dari beberapa jenis. Vakum diterapkan di bawah filter media untuk menyedot serat melalui kue dan media, serat meninggalkan serat melalui koneksi vakum, untuk ditangkap di penerima filtrate. Perbedaan utama di antara jenis-jenis filter sabuk vakum terletak pada cara di mana vakum itu diterapkan (Sutherland, 2008).

## 2. Rotary Vacuum Drum Filter

Filter drum vakum putar terdiri dari drum kompartemen tertutup kain yang ditanggihkan pada poros aksial di atas bak umpan yang mengandung suspensi, dengan sekitar 50 hingga 80% dari area layar terbenam dalam suspensi. Drum biasanya dibagi menjadi tiga bagian yang dikenal sebagai pembuatan cake, zona penghapusan dan penyiraman cake. Dua zona pertama berada di bawah vakum, di mana air dalam material yang ditangani disedot melalui kain saringan, dan padatan partikel menumpuk seperti kue di atas kain. Di zona ketiga vakum dilepaskan dan jet udara terkompresi dapat digunakan untuk menghilangkan cake. Udara terkompresi juga bisa digunakan untuk membersihkan kain penyaring (Sutherland, 2008).

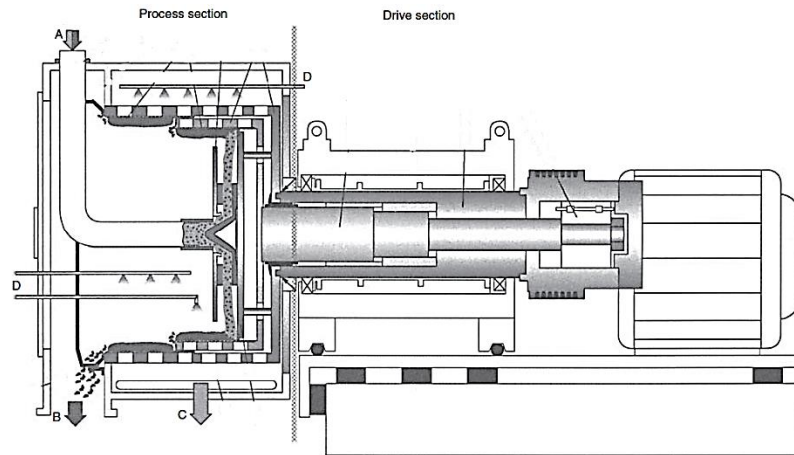


Gambar 1. *Rotary Vacuum Drum Filter*

## 3. Centrifugal Filters

Pemisahan sentrifugal terdiri dari dua jenis, yaitu menggunakan filtrasi dan pemisahan beroperasi dengan sedimentasi. Semua sentrifugal penyaring terdiri dari keranjang berputar, silinder atau kerucut dibentuk, dari ujung terbuka di mana padatan yang dipisahkan habis. Keranjang didukung di ujung lain pada poros drive, berasal dari variabel atau variabel motor kecepatan. Dinding keranjang terbuat dari media filter berpori, biasanya anyaman kawat, pelat berlubang atau layar kawat-baji yang dilas, dengan lintasan

serat melalui keranjang dari dalam ke luar ke casing sekitarnya, meninggalkan padatan di belakang sebagai kue pada media filter (Sutherland, 2008).



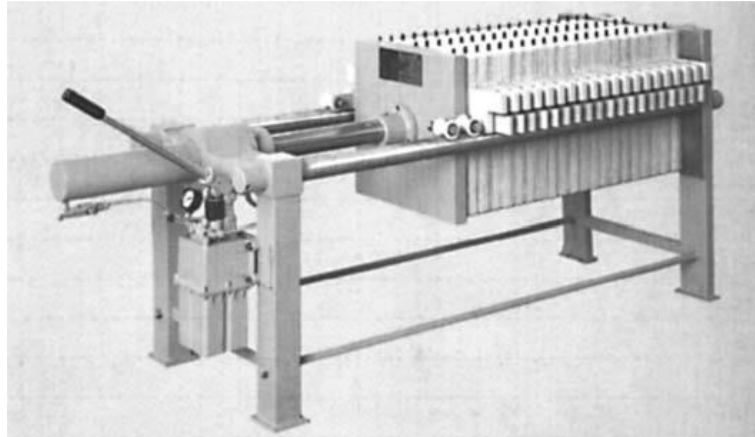
Gambar 2. *Centrifugal Filters*

#### 4. Plate And Frame Filter Press

Plate dan frame filter press terdiri dari plate dan frame yang tergabung menjadi satu dengan kain saring pada tiap sisi plate. Plate memiliki saluran sehingga filtrat jernih dapat melewati tiap plate. Slurry dipompa menuju plate dan frame dan mengalir melalui saluran pada frame sehingga slurry memenuhi frame. Filtrat mengalir melalui kain saring dan padatan menumpuk dalam bentuk cake pada kain. Filtrat mengalir antara kain saring dan plate melalui saluran keluar. Filtrasi terus dilakukan hingga frame dipenuhi padatan. Kebanyakan filter memiliki saluran pengeluaran yang terpisah untuk tiap frame sehingga dapat dilihat apakah filtrat jernih atau tidak. Bila filtrat tidak jernih, mungkin disebabkan kain saring rusak atau sebab lainnya. Ketika frame sudah benar-benar terpisah plate dan frame dipisahkan dan cake dihilangkan, lalu filter dipasang lagi dan digunakan.

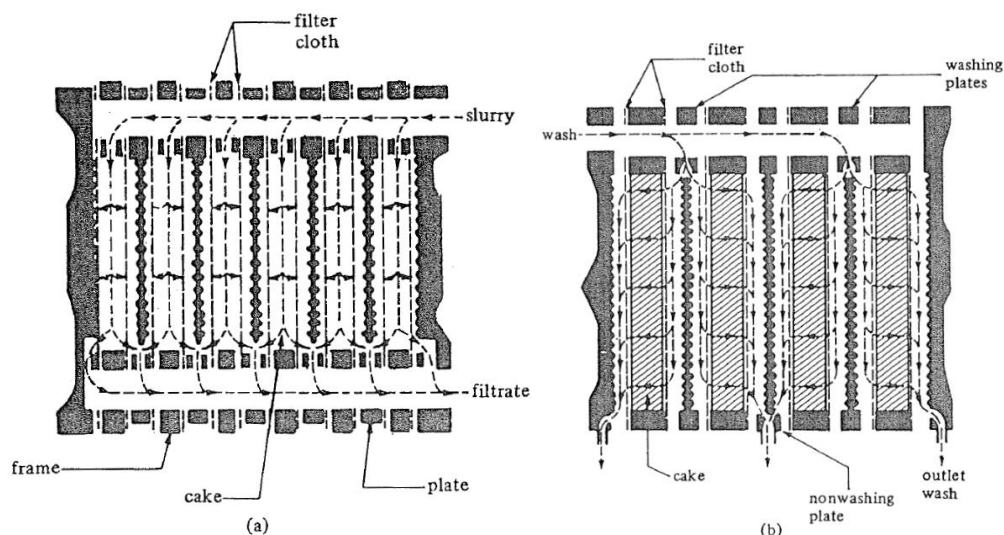
Plate and rame filter press banyak digunakan di industri makanan, misalnya industri minyak. Ada beberapa macam tipe filter press, seperti washing, non washing, open delivery, dan closed delivery. Pada filter ini, filter cloth menutupi tiap sisi dari tiap plate, kemudian ditahan bersama-sama menjadi satu dengan tenaga mekanis dengan memakai suatu screw atau hidrolis. Cake kadang dicuci untuk membersihkannya dari solven dan impurities yang menempel pada cake. Sistem yang demikian disebut open-delivery. Plate memiliki saluran yang melewati filter cloth sehingga cairan filtrat yang bersih menuruni plate. Slurry dipompa masuk dan mengalir melalui saluran ke frame yang terbuka sehingga slurry mengisi frame. Filtrat akan melalui filter cloth dan padatan membentuk cake di sisi

frame pada filter cloth. Filtrat mengalir di antara filter cloth dan permukaan plate ke arah saluran keluar. Proses filtrasi berlangsung sampai frame dipenuhi dengan padatan. Ketika frame sudah penuh dengan padatan, plate dan frame dipisahkan, dan cake dipindahkan. Kemudian filter dirangkai lagi dan proses dilakukan lagi. Apabila cake tidak dicuci, sistemnya dikenal sebagai closed-delivery.



Gambar 3. *Plate and frame filter press*

Ada juga filter yang dilengkapi dengan plate pencuci, tujuannya untuk melakukan pencucian pada cake, sehingga bisa diperoleh kembali sisa filtrat yang berharga yang tertahan di dalam cake (seperti di pabrik minyak) atau bertujuan untuk memperoleh cake yang lebih bersih. Pada waktu pencucian, air cucian masuk dari plate pencuci, melalui kain saringan lalu melalui cake, terakhir melalui kain saringan lagi dan keluar melalui lubang yang ada di bawah plate. Pada hasil pencucian kadang-kadang terdapat sesuatu yang berharga dan ingin diambil, seperti pabrik minyak Untuk kasus seperti ini, air cucian tersebut tidak dibuang tetapi dilakukan pengolahan lebih lanjut. Keuntungan dari plate and frame filter press yaitu pekerjaannya mudah hanya memerlukan tenaga terlatih biasa karena cara operasi alatnya sederhana, dapat langsung melihat hasil penyaringan yaitu keruh atau jernih, dapat digunakan pada tekanan yang tinggi, penambahan kapasitas mudah cukup dengan menambah jumlah plate dan frame tanpa menambah unit filter press, dapat digunakan untuk penyaringan larutan yang mempunyai viskositas yang tinggi, dan dapat dipakai untuk penyaringan larutan yang mengandung kadar koloid (kotoran) relatif rendah. Kerugian dari plate and frame filter press ini adalah kemungkinan bocor banyak dan operasinya tidak kontinyu. Kerugian lain dari plate and frame filter press adalah tenaga kerja yang dibutuhkan banyak karena dibutuhkan untuk membongkar dan memasang filter, selain itu membutuhkan waktu yang lama (Geankoplis, 1993).



Gambar 4. *Plate and frame filter press*: (a) Close Delivery, (b) Open Delivery

## 2.2 Pengoprasian Filter Press

Tingkat filtrasi yang tinggi dapat diperoleh dari memproduksi cake tipis. Namun, filter press konvensional adalah sistem batch dan prosesnya harus dihentikan untuk melepaskan cake filter dan memasang kembali pres, yang memakan waktu. Sifat-sifat cake filter mempengaruhi laju filtrasi, dan diinginkan untuk ukuran partikel menjadi sebesar mungkin untuk mencegah penyumbatan pori dengan menggunakan koagulan. Laju aliran cairan melalui media filter sebanding dengan perbedaan tekanan. Saat lapisan cake terbentuk, tekanan berlaku untuk sistem meningkat dan laju aliran filtrat menurun. Jika diinginkan, kemurnian padatan dapat ditingkatkan dengan mencuci kue dan pengeringan udara. Sampel kue saring dapat diambil dari lokasi yang berbeda dan ditimbang untuk menentukan kadar air dengan menggunakan keseimbangan bahan secara keseluruhan (Tarleton. 2007).

Pada filtrasi dengan pres filter horizontal, suspensi masuk pada bagian kepala melalui saluran yang terbentuk oleh lubang - lubang di bagian atas plat. Pada press filter bingkai, suspensi mengalir melalui bingkai - bingkai, sedangkan pada press filter kamar, suspensi mengalir di antara plat - plat yang masuk ke dalam ruang filtrasi yang sesungguhnya. Filtrat menerobos kedua sisi kain filter, kemudian mengalir ke belakang kain filter sepanjang alur - alur plat turun ke dalam saluran. Saluran ini terbentuk dari lubang - lubang pada plat. Pada sistem tertutup filtrat keluar di bagian kepala, sedangkan pada sistem terbuka filtrat mengalir dari masing - masing plat melalui sebuah kran atau selang ke dalam saluran terbuka yang terletak di luar alat pres. Seringkali cara kerja sistem tertutup maupun sistem terbuka dapat diterapkan pada alat yang sama dengan memasang saluran pembuangan khusus dan kran bercabang tiga. Keuntungan filtrasi

dengan saluran keluar yang terbuka adalah bila suatu kain filter mengalami kerusakan, maka gangguan ini segera dapat diatasi, sedangkan filtrasi dengan pembuangan tertutup sesuai untuk bahan - bahan yang mengandung racun dan berbau menyengat (Nicholas, P. Cheremisinoff, 1998).

### 2.2.1 Material Plat

Saat ini, plat filter terbuat dari polimer atau baja yang dilapisi dengan polimer. Memberikan permukaan drainase yang baik adalah kain saring. Ukuran pelat berkisar antara 10 kali 10 cm hingga 2,4 kali 2,4 m dan 0,3 hingga 20 cm untuk ketebalan bingkai (Perry. 2008).

### 2.2.2 Kondisi operasi

Tekanan operasi umumnya hingga 7 bar untuk logam. Peningkatan teknologi udara kompresor memungkinkan untuk menghilangkan sejumlah besar uap air pada tekanan 16 bar dan beroperasi pada 30 bar. Namun, tekanannya 4-5 batang untuk frame kayu atau plastik. Jika konsentrasi padatan dalam tangki umpan meningkat sampai partikel padatan melekat satu sama lain. Untuk proses sebelum pelepasan cake, hembusan udara digunakan untuk kue yang memiliki permeabilitas 10–11 hingga 10–15 m<sup>2</sup> (Kilma Dkk. 2013).

## 2.3 Dasar teori Proses Filtrasi Batch pada Tekanan Konstan

$$\frac{dt}{dV} = \frac{(\mu \alpha Cs)}{A^2(-\Delta P)} V + \frac{(\mu R_m)}{A(-\Delta P)} = Kp + B \quad (\text{SI}) \quad (2-1)$$

Dimana : Kp dalam (s/m<sup>6</sup>) (SI) dan B dalam (s/m<sup>3</sup>) (SI)

$$Kp = \frac{\mu \alpha Cs}{A^2 (-\Delta P)} \quad (\text{SI}) \quad (2-2)$$

$$B = \frac{\mu R_m}{A (-\Delta P)} \quad (\text{SI}) \quad (2-3)$$

Keterangan :

t = waktu filtrasi ( s )

V = volume filtrat yang dihasilkan saat t ( m<sup>3</sup> )

$\alpha$  = koefisien tahanan *cake* ( m/kg )

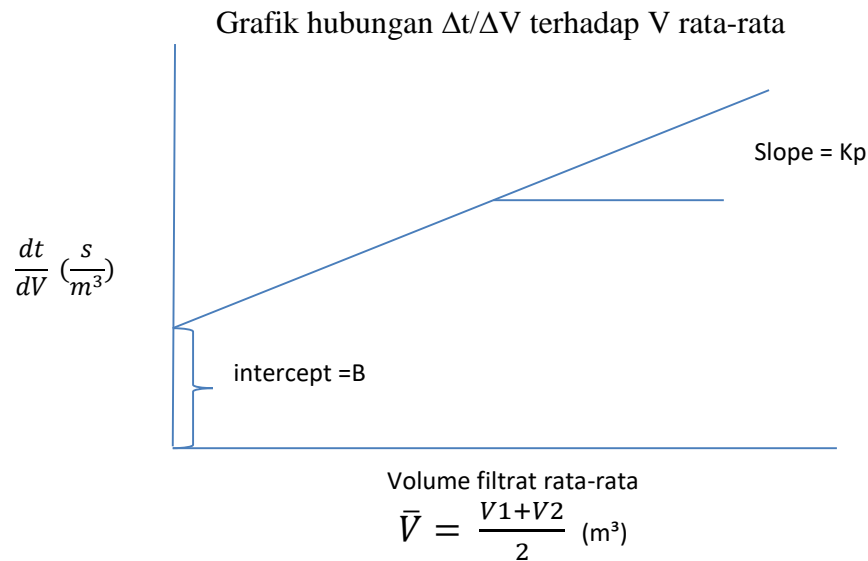
R<sub>m</sub> = koefisien medium filter ( m<sup>-1</sup> )

$\mu$  = viskositas filtrat ( Pa s atau kg/m s )

A = luas total medium filter ( m<sup>2</sup> )

$\Delta P$  = perbedaan tekanan ( N/ m<sup>2</sup> atau kg/m s<sup>2</sup> )

Cs = konsentrasi slurry ( kg/m<sup>3</sup> )



Untuk tekanan konstan,  $\alpha$  konstan dan cake yang tidak dapat dimampatkan (incompressible), maka variabelnya hanya  $V$  dan  $t$ , sehingga integrasi :

$$\int_0^t dt = \int_0^V (Kp \cdot V + B) dV \quad (2-4)$$

$$t = \frac{Kp}{2} V^2 + B \cdot V \quad (2-5)$$

$$\frac{t}{V} = \frac{Kp}{2} V + B \quad (2-6)$$

Laju Filtrasi ( $\frac{dV}{dt}$ )

Variabel-variabel yang mempengaruhi laju filtrasi :

- ✓ Perbedaan Tekanan aliran umpan masuk dan tekanan filtrat keluar ( $-\Delta P$ )
- ✓ Viskositas cairan ( $\mu$ )
- ✓ Luas media filter / frame ( $A$ )
- ✓ Tahanan cake ( $R_c$ ) dan tahanan medium filter ( $R_m$ )

Laju Filtrasi :

$$\frac{dV}{dt} = \frac{A(-\Delta P)}{(R_c + R_m)\mu} \quad (2-7)$$

(Geankoplis, 1993)

## 2.4 Jahe

### 2.4.1 Pengertian Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*)

Indonesia sangat kaya dengan sumber daya flora. Di Indonesia, terdapat sekitar 30.000 spesies tanaman, 940 spesies di antaranya dikategorikan sebagai tanaman obat dan 140 spesies di antaranya sebagai tanaman rempah. Dari sejumlah spesies tanaman rempah dan obat, beberapa di antaranya sudah digunakan sebagai obat tradisional oleh berbagai perusahaan atau pabrik jamu. Dalam masyarakat Indonesia, pemanfaatan obat tradisional

dalam sistem pengobatan sudah membudaya dan cenderung terus meningkat. Salah satu tanaman rempah dan obat-obatan yang ada di Indonesia adalah jahe . Nama ilmiah jahe adalah *Zingiber officinale* Rosc. Kata *Zingiber* berasal dari bahasa Yunani yang pertama kali dilontarkan oleh Dioscorides pada tahun 77 M. Nama inilah yang digunakan Carolus Linnaeus seorang ahli botani dari Swedia untuk memberi nama latin jahe .Menurut para ahli, jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) berasal dari Asia Tropik, yang tersebar dari India sampai Cina. Oleh karena itu, kedua bangsa itu disebutsebut sebagai bangsa yang pertama kali memanfaatkan jahe, terutama sebagai bahan minuman, bumbu masakan, dan obat-obatan tradisional. Belum diketahui secara pasti sejak kapan mereka mulai memanfaatkan jahe, tetapi mereka sudah mengenal dan memahami bahwa minuman jahe cukup memberikan keuntungan bagi hidupnya (Hapsoh, 2011).

#### **2.4.2 Klasifikasi dan morfologi jahe**

Jahe termasuk dalam ordo Zingiberales, famili Zingiberaceae, dan genus *Zingiber* (Simpson, 2006). Kedudukan tanaman jahe dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan adalah sebagai berikut :

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Subdivisi : Angiospermae

Kelas : Monocotyledonae

Ordo : Zingiberales

Famili : Zingiberaceae

Genus : *Zingiber*

Spesies : *Zingiber officinale* Rosc.

Tanaman jahe merupakan terna tahunan, berbatang semu dengan tinggi antara 30 cm - 75 cm. Berdaun sempit memanjang menyerupai pita, dengan panjang 15 cm – 23 cm, lebar lebih kurang 2,5 cm, tersusun teratur dua baris berseling. Tanaman jahe hidup merumpun, beranak-pinak, menghasilkan rimpang dan berbunga. Berdasarkan ukuran dan warna rimpangnya, jahe dapat dibedakan menjadi 3 jenis, yaitu: jahe besar (jahe gajah) yang ditandai dengan ukuran rimpang yang besar, berwarna muda atau kuning, berserat halus dan sedikit beraroma maupun berasa kurang tajam; jahe putih kecil (jahe emprit) yang ditandai dengan ukuran rimpang yang termasuk kategori sedang, dengan bentuk agak pipih, berwarna putih, berserat lembut, dan beraroma serta berasa tajam; jahe merah yang

ditandai dengan ukuran rimpang yang kecil, berwarna merah jingga, berserat kasar, beraroma serta berasa sangat tajam (Hapsoh, 2011)

Ada tiga jenis jahe, yaitu :

### 1. Jahe Putih Besar / Jahe Gajah



Gambar 5. Jahe Gajah

Varietas jahe ini banyak ditanam di sekitar masyarakat dan dikenal dengan nama “*Zingiber officinale var officinarum*”. Ukuran rimpangnya lebih besar dan gemuk jika dibandingkan jenis jahe lainnya. Jika diiris rimpang berwarna putih kekuningan. Berat rimpang berkisar 0,18 – 1,04 kg.

Memiliki panjang 15,83 – 32,75 cm, ukuran tinggi 6,02 – 12,24 cm. Ruas rimpangnya lebih menggebug dari kedua varietas lainnya. Jenis jahe ini bisa dikonsumsi baik saat berumur muda maupun berumur tua, baik sebagai jahe segar maupun jahe olahan (Hapsoh, 2011).

### 2. Jahe Putih/Kuning Kecil/Jahe Emprit



Gambar 6. Jahe emprit

Jahe ini dikenal dengan nama Latin “*Zingiber officinale var varamarum*” memiliki rimpang dengan bobot berkisar antara 0,5 - 0,7 kg/rumpun. Struktur rimpang kecil-kecil dan berlapis. Daging rimpang berwarna putih kekuningan.

Tinggi rimpangnya dapat mencapai 11 cm dengan panjang antara 6 - 30 cm dan diameter antara 3,27 - 4,05 cm. Ruasnya kecil, agak rata sampai agak sedikit menggebug. Jahe ini selalu dipanen setelah berumur tua (Hapsoh, 2011)

### 3. Jahe Merah atau Jahe Sunti

Jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum*) berasal dari Asia Pasifik yang tersebar dari India sampai China. Oleh karena itu kedua bangsa ini disebut-sebut sebagai bangsa yang pertama kali memanfaatkan jahe terutama sebagai bahan minuman, bumbu masak dan obat-obatan tradisional (Setiawan, 2015).



Gambar 7. Jahe merah

Penyebaran tanaman jahe merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) kini sampai di wilayah tropis dan subtropis, contohnya Indonesia. Jahe merah/jahe sunti (*Zingiber officinale* var *rubrum*) memiliki rimpang dengan bobot antara 0,5 - 0,7 kg/rumpun.

Struktur rimpang jahe merah, kecil berlapis-lapis dan daging rimpangnya berwarna kuning kemerahan, ukuran lebih kecil dari jahe kecil. Memiliki serat yang kasa dan rasa yang pedas dan aromanya sangat tajam. Diameter rimpang 4,2 -4,3 cm dan tingginya antara 5,2 - 10,40 cm. Panjang rimpang dapat mencapai 12,39 cm. sama seperti jahe kecil, jahe merah juga selalu dipanen setelah tua, dan kandungan minyak atsiri yang lebih tinggi dibandingkan jahe kecil, sehingga cocok untuk ramuan obat-obatan (Setiawan, 2015).

#### 2.4.3 Kandungan Jahe

Jahe memiliki beberapa kandungan kimia yang berbeda. Senyawa kimia rimpang jahe menentukan aroma dan tingkat kepedasan jahe. Menurut Rismunandar, beberapa faktor yang dapat mempengaruhi komposisi kimia rimpang jahe adalah antara lain: jenis jahe, tanah sewaktu jahe ditanam, umur rimpang saat dipanen, pengolahan rimpang jahe (Putri, 2014). Komponen yang terkandung dalam jahe antara lain adalah air 80,9%, protein 2,3%, lemak 0,9%, mineral 1-2%, serat 2-4%, dan karbohidrat 12,3% (Rahingtyas, 2008).

Tabel 1. Komposisi Kimia Jahe dalam 100 gram

<b>Komponen</b>	<b>Jumlah</b>
Kalori (kal)	51
Protein (g)	1,5
Lemak (g)	1,0
Karbohidrat (g)	10,1
Kalsium (mg)	21
Fosfor (mg)	39
Besi (mg)	4,3
Vitamin A (SI)	30
Thiamin (mg)	0,02
Niasin (mg)	0,8
Vitamin C (mg)	4
Serat Kasar (g)	7,53
Total Abu (g)	3,70
Kalium (mg)	57,0
Air (g)	86,2

Sumber : Departemen Kesehatan RI, (2000)

#### **2.4.4 Manfaat Jahe**

Khasiat jahe sudah dikenal turun temurun. Menurut Setiawan (2015) manfaat jahe adalah sebagai berikut :

1. Peluruh dahak atau obat batuk, peluruh keringat, peluruh haid, pencegah mual, dan penambah nafsu makan.
2. Antiseptik, circulatory stimulant, diaphoretic, peripheral vasolidator.
3. Menghangatkan badan.
4. Minyak atsirinya mempunyai efek antiseptik, antioksidan dan mempunyai aktivitas terhadap bakteri dan jamur.
5. Secara tradisional digunakan untuk obat sakit kepala, gangguan saluran pencernaan, stimulasi, diuretik, rematik, menghilangkan rasa sakit, mabuk perjalanan, dan sebagai obat luar untuk mengobati gatal-gatal akibat gigitan serangga, keseleo, bengkak, serta memar.
6. Jahe mengandung bahan antioksidan di antaranya senyawa flavonoid dan polifenol, asam oksalat dan vitamin C. Antioksidan ini dapat membantu menetralkan efek merusak yang diakibatkan oleh radikal bebas dalam tubuh. Melindungi system pencernaan dengan menurunkan keasaman lambung dan menghambat terjadinya iritasi pada saluran pencernaan, hal ini karena jahe mengandung senyawa aseton dan methanol.

#### **2.4.5 Persyaratan Mutu Jahe**

Berdasarkan SNI 01-7087-2005, yang dikeluarkan oleh Badan Standarisasi Nasional (2005), terdapat persyaratan umum dan khusus dalam menentukan mutu jahe segar yang layak untuk diolah atau dikonsumsi. Persyaratan mutu jahe yang dibuat oleh CV. Intrafood telah didasari dengan Standar Nasional Indonesia, sehingga spesifikasinya hampir sama dengan persyaratan umum mutu jahe yang dikeluarkan SNI. CV. Intrafood tidak menguji langsung persyaratan, tetapi mengecek di laboratorium yang telah terakreditasi. Persyaratan khusus dalam menentukan mutu jahe dapat di lihat pada Tabel 2, sedangkan persyaratan umum dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 2. Persyaratan Khusus Mutu Jahe (SNI 01-7087-2005)

No.	Jenis Uji		Persyaratan
1	Rimpang yang terkelupas kulitnya (R/jml R), maks.	%	5
2	Rimpang busuk (R/jml R)	%	0
3	Kadar abu, maks.	%	5
4	Kadar ekstrak yang larut dalam air, maks.	%	15,6
5	Kadar ekstrak yang larut dalam etanol, min.	%	4,3
6	Benda asing, maks.	%	2
7	Kadar minyak atsiri, min.	%	1,5
8	Kadar timbal maks.	mg/kg	1
9	Kadar arsen Kadar	mg/kg	negatif 30
10	tembaga	mg/kg	$1 \times 10^7$
11	Angka lempeng total	koloni/g	0
12	Telur nematode	butir/g	Maks $10^4$
13	Kapang dan khamir	koloni/g	

Sumber: Badan Standarisasi Nasional (2005)

Tabel 3. Persyaratan Umum Mutu Jahe (SNI 01-7087-2005)

No.	Jenis Uji	Persyaratan
1	Kesegaran jahe	Segar
2	Rimpang bertunas	Tidak ada
3	Kenampakan irisan melintang	Cerah
4	Bentuk rimpang	Utuh
5	Serangga hidup dan hama lain	Bebas

Sumber: Badan Standarisasi Nasional (2005)

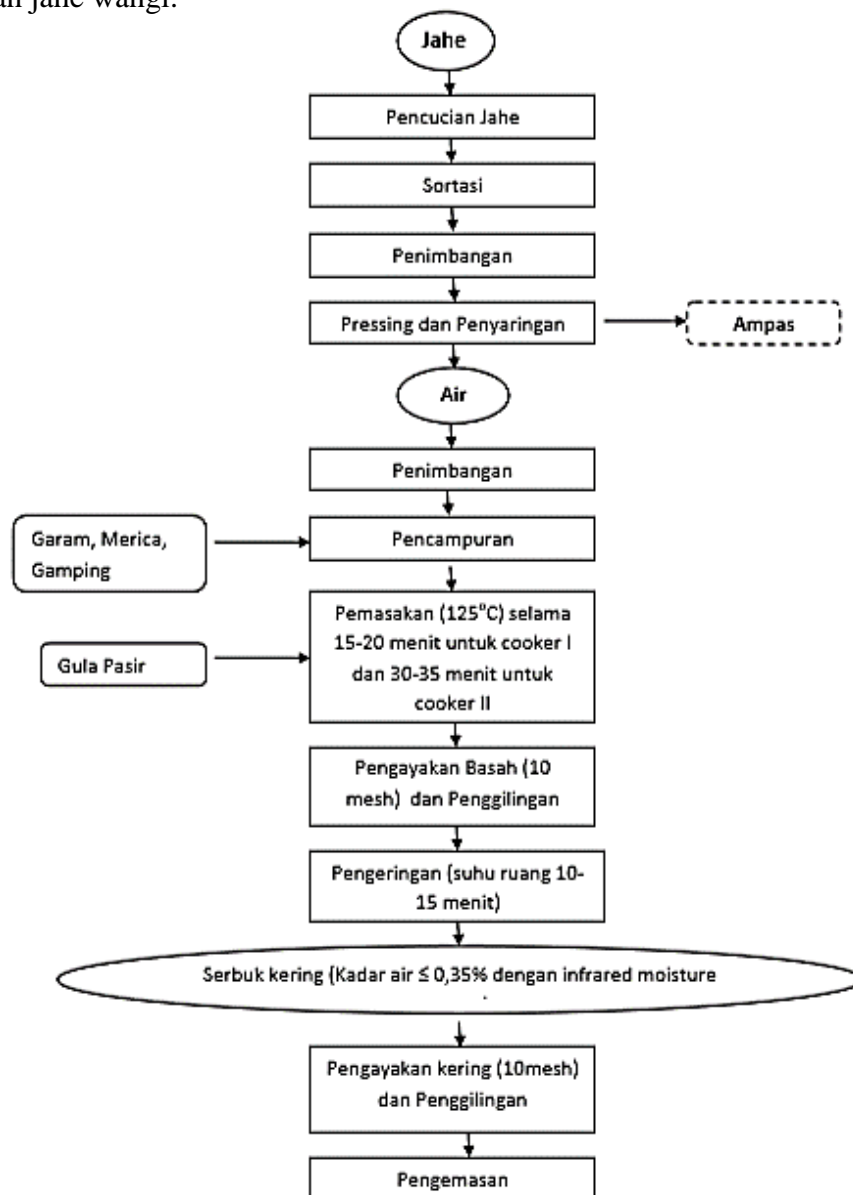
#### 2.4.6 Ampas Jahe

Ampas jahe merupakan limbah industri jamu maupun minuman kesehatan ataupun jahe instan. Industri - industri tersebut kebanyakan merupakan industri kecil atau menengah, sehingga kapasitas produksinya kecil. Selama ini ampas jahe hanya dibuang atau digunakan sebagai pupuk. Minyak jahe diketahui memiliki berbagai fungsi, diantaranya digunakan dalam industri kosmetik, makanan, aromaterapi dan farmasi. Oleh karenanya minyak jahe mempunyai nilai ekonomis yang baik (Handayani, 2012).

Mengingat kandungan ampas jahe yang banyak manfaat seperti potensi minyak atsiri jahe, maka ampas jahe perlu dilakukan penyulingan. Selain itu ampas jahe pasti masih terdapat sari-sari jahe yang belum tersaring sempurna. Proses pengepresan dan penyaringan menggunakan *Plate and Filter Press* mampu meningkatkan nilai dari produk tersebut.

### 2.4.7 Pengolahan Serbuk Jahe

Proses produksi minuman serbuk jahe yaitu produk Jahe Wangi terdiri dari beberapa tahap, yaitu pengepresan jahe, penimbangan dan pencampuran, pemasakan, pengayakan basah, pengeringan, pengayakan kering, dan pengemasan. Proses pengepresan jahe berguna untuk mendapatkan air perasan jahe selanjutnya dilakukan proses mixing untuk mencampur bahan-bahan lain. Proses evaporasi dilakukan untuk mengubah air perasan jahe dan bahan-bahan lain menjadi bentuk serbuk basah yang kemudian akan diayak basah dan dikeringkan untuk mendapatkan serbuk kering dan pengemasan untuk mendapatkan produk minuman serbuk yang diinginkan (Eunike dkk, 2105) . Gambar 8. menunjukkan urutan proses pengolahan jahe wangi.



Gambar 8. Diagram Alir Proses Pengolahan Jahe Wangi