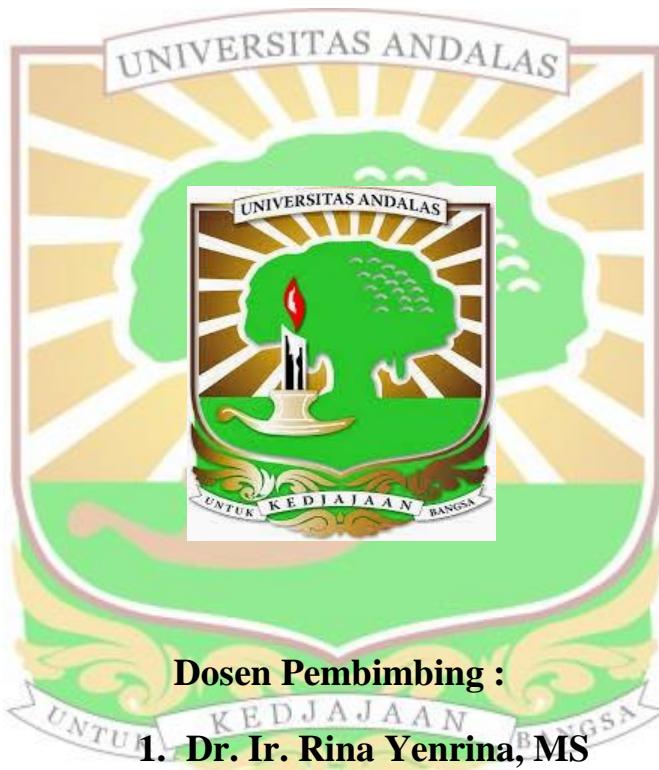


**KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA BUBUK JAHE MERAH  
(*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) DENGAN METODE  
PENGERINGAN YANG BERBEDA**

**SUSI ANTI TUMANGGOR**

**1211121020**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2018**

# **Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Metode Pengeringan yang Berbeda**

**Susi Anti Tumanggor, Rina Yenrina, Novizar Nazir**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan dilaboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang pada bulan September hingga November 2017. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia pada bubuk jahe merah dengan menggunakan metode pengeringan yang berbeda dan mengetahui metode pengeringan yang terbaik dalam menghasilkan bubuk jahe merah dengan karakteristik fisik dan kimia yang terbaik. Penelitian ini menggunakan metode eksploratif dengan 3 perlakuan (metode pengeringan dengan *cabinet dryer*, *oven vacuum*, dan *solar dryer*). Hasil analisis pada penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan metode pengeringan yang berbeda menghasilkan karakteristik fisik dan kimia bubuk jahe merah yang berbeda juga dan metode pengeringan yang terbaik pada penelitian ini diperoleh pada metode pengeringan menggunakan *oven vacuum* dengan karakteristik fisik dan kimia yaitu rendemen 15,16%, tingkat kecerahan warna 67, lama waktu larut 1,06 menit, bagian yang tidak larut air 88,53%, kadar air 10,18%, kadar abu 2,47%, aktivitas antioksidan 88,43%, total polifenol 1126,95 mg GAE/g, dan lama waktu pengeringan tersingkat  $\pm$  40 jam.

**Kata kunci : Pengeringan, Jahe, Karakteristik**

# **Physical and Chemical Characteristic of Red Ginger Powder (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) with Different Drying Methods**

**Susi Anti Tumanggor, Rina Yenrina, Novizar Nazir**

## **ABSTRACT**

This research was conducted in the laboratory of Faculty of Agricultural Technology Andalas University of Padang in September until November 2017. This research aim to know physical and chemical characteristic of red ginger powder by using different drying methods and know the best drying method in producing red ginger powder with the best physical and chemical characteristic. This research used explorative method with three treatment (the drying methods with *cabinet dryer*, *oven vacuum*, and *solar dryer*). The results of the analysis in this study indicate that the use of different drying methods produces different physical and chemical characteristics of red ginger powder as well and the best drying method in this study is obtained on drying method using vacuum oven with physical and chemical characteristics that is yield of 15.16 %, color brightness 67, long time dissolve 1.06 minutes, water insoluble part 88.53%, moisture content 10.18%, ash content 2.47%, antioxidant activity 88.43%, total polyphenols 1126.95 mg GAE/g, and the shortest drying time  $\pm$  40 hours.

**Keywords :** Drying, Ginger, Characteristic

