

**Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi dengan pelarut Etanol terhadap
Aktivitas Antimikroba Oleoresin Ampas Destilasi Jahe Emprit
(*Zingiber officinale* var. *Amarum*)**

Rufik Dwi Kurniawati^{*)}, Godras Jati Manuhara^{*)}, Rohula Utami^{*)}

^{*)} *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret,
Surakarta*

ABSTRAK

Jahe merupakan salah satu rempah, yang dimanfaatkan sebagai bumbu, campuran makanan/minuman, obat-obatan, dan kosmetik. Salah satu upaya mempertahankan serta meningkatkan nilai jual jahe yaitu mengubahnya dalam bentuk minyak atsiri. Proses destilasi menghasilkan minyak atsiri jahe dan ampas destilasi jahe. Ampas destilasi jahe emprit tersebut masih mengandung senyawa oleoresin yang bisa diambil dan dimanfaatkan. Penelitian ini terdiri dari dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu pendiaman 12 jam dan tanpa pendiaman. Penelitian Utama menggunakan dua faktor yaitu suhu (30°C, 40°C, 50°C) dan waktu (1,5 jam; 3 jam; 4,5 jam) dengan analisa secara statistik SPSS dengan metode *two way* ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pendiaman tidak berpengaruh terhadap aktivitas antimikroba oleoresin ampas destilasi jahe emprit melawan *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas fluorescens*, *Aspergillus niger* dan *Lactobacillus plantarum*. Faktor suhu berpengaruh terhadap aktivitas antimikroba ampas destilasi jahe emprit melawan *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas fluorescens*. Faktor lama ekstraksi berpengaruh terhadap aktivitas antimikroba ampas destilasi jahe emprit melawan *Staphylococcus aureus* dan *Aspergillus niger*. Ada interaksi antara suhu dan lama ekstraksi terhadap aktivitas antimikroba ampas destilasi jahe emprit melawan *Staphylococcus aureus*.

Kata kunci: Ampas destilasi jahe emprit, Oleresin, Aktivitas antimikroba, Suhu dan Lama ekstraksi