PENDAHULUAN

Jahe merah (*Zingiber officinale* Roscoe.var. *suntil* Val.) merupakan salah satu tumbuhan yang termasuk dalam suku Zingiberaceae. Pada umumnya dikenal 3 varietas jahe yaitu, jahe merah, jahe putih atau disebut juga jahe gajah atau jahe badak, dan jahe sunti atau jahe emprit. Hal yang membedakan jahe tersebut berdasarkan dari ukuran, bentuk dan warna rimpangnya. Seperti rimpang jahe gajah lebih besar dan gemuk dari kedua varietas lainnya. Jahe emprit ruasnya kecil, agak rata sampai agak sedikit menggembung, jahe ini selalu dipanen setelah berumur tua. Kandungan minyak atsiri jahe emprit lebih banyak dari pada jahe gajah, sehingga rasanya lebih pedas, disamping seratnya tinggi. Jahe ini cocok untuk ramuan obat-obatan, atau untuk diekstraksi oleoresin dan minyak atsirinya. Jahe merah rimpangnya berwarna merah dan lebih kecil dari pada jahe putih kecil, juga selalu dipanen setelah tua, dan memiliki kandungan minyak atsiri yang sama dengan jahe kecil (1).

Jahe secara tradisional banyak digunakan untuk peluruh dahak atau obat batuk, peluruh keringat, pencegah mual dan penambah nafsu makan. Aktivitas-aktivitas tersebut pada umumnya disebabkan oleh adanya senyawa bioaktif yang terkandung dalam rimpang jahe, seperti senyawa fenolik (shogaol dan gingerol) dan minyak atsiri, seperti senyawa α -Zingiberen. Senyawa ini yang memberikan aroma pedas pada jahe (1,2).

Pada dasarnya setiap minyak atsiri memiliki komponen kimia yang berbeda. Komposisi atau kandungan masing-masing komponen kimia tersebut adalah hal yang paling mendasar dalam menentukan aroma maupun kegunaannya (sebagai bahan pengharum, kosmetik, obat, dan lain-lain). Jadi, penentuan komponen penyusun dan komposisi masing-masing komponen tersebut didalam minyak atsiri merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan kegunaan, kualitas ataupun mutu dari suatu minyak atsiri (3).

Sifat fisik terpenting minyak atsiri adalah sangat mudah menguap pada suhu kamar. Sehingga proses pengeringan jahe sangat berpengaruh terhadap komposisi dan kandungan minyak atsiri. Adanya proses pemanasan baik secara konvensional dengan menggunakan sinar matahari atau dengan cara modern, mengakibatkan pengurangan kadar air dalam suatu jahe. Proses pengeringan ini bertujuan untuk meningkatkan waktu simpan jahe dan untuk mengurangi cemaran mikroorganisme (3).

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalahnya adalah minyak atsiri yang terkandung dalam jahe merah sangat mudah menguap dalam suhu ruangan sehingga dalam proses pengeringan harus menggunakan metode pengeringan yang cocok, untuk menghindari hilangnya minyak atsiri yang besar.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui metode yang paling tepat untuk digunakan dalam proses pengeringan jahe merah (*Zingiber officinale* Roscoe.var. *suntil* Val.) tanpa mengurangi kualitas minyak atsiri di dalamnya.

Manfaat dari penelitian adalah untuk meningkatkan kualitas simplisia khususnya yang mengandung minyak atsiri jahe merah.