

LAPORAN TUGAS AKHIR

**KAJIAN KARAKTERISTIK HERBAL DAN REMPAH YANG
DIKERINGKAN DENGAN BERBAGAI METODE PENGERINGAN**



FRANKY CHANDRA

19.11.0082

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2024

**KAJIAN KARAKTERISTIK HERBAL DAN REMPAH YANG
DIKERINGKAN DENGAN BERBAGAI METODE PENGERINGAN**

**A REVIEW OF THE CHARACTERISTICS OF HERBS AND SPICES
DRIED BY VARIOUS DRYING METHODS**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

FRANKY CHANDRA

19.II.0082



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2024

RINGKASAN

Herbal dan rempah yang beredar di pasaran dapat berupa bahan herbal dan rempah segar maupun bahan rempah yang telah dikeringkan. Herbal dan rempah kering memiliki umur simpan yang jauh lebih lama daripada herbal dan rempah segar. Proses pengeringan dapat menyebabkan perubahan pada penampakan, komposisi, dan karakteristik herbal dan rempah. Nilai dari herbal dan rempah sangat bergantung pada karakteristiknya. Sejumlah penelitian mengenai pengeringan terhadap herbal dan rempah telah dilakukan dalam beberapa tahun terakhir. Namun, kualitas herbal dan rempah kering masih belum bisa mendekati kualitas herbal dan rempah segar. Dalam laporan tugas akhir ini, penelitian yang berkaitan dengan efek metode pengeringan terhadap karakteristik fisik dan kimia herbal dan rempah kering dikaji secara sistematis. Pengkajian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui efek pengeringan terhadap karakteristik herbal dan rempah, mengetahui metode pengeringan yang efektif untuk mendapatkan herbal dan rempah kering dengan warna yang tidak jauh berbeda dengan herbal dan rempah segar, mengetahui metode pengeringan yang efektif untuk menghasilkan herbal dan rempah kering dengan kandungan *essential oil* yang tinggi, serta untuk mengetahui metode pengeringan yang cocok untuk meminimalisir kerusakan komponen-komponen bioaktif yang terkandung dalam herbal dan rempah. Pengkajian ini dilakukan dengan menggunakan metode *systematic review* dengan beberapa langkah, yaitu analisa kesenjangan, pengumpulan literatur, pemilahan literatur, dan analisa data. Pada pengeringan herbal dan rempah, hal yang perlu diperhatikan tidak hanya waktu pengeringan yang singkat, namun juga perlu diperhatikan perubahan-perubahan yang terjadi pada karakteristik herbal dan rempah karena proses pengeringan. Berdasarkan hasil kajian ini, masing-masing metode pengeringan dinyatakan memiliki efek yang berbeda terhadap perubahan karakteristik pada herbal dan rempah.

SUMMARY

Herbs and spices are usually traded as fresh or dried form. Dried herbs and spices have longer self life compared to fresh ones. Drying process could cause changes on herbs and spices, such as appearance, composition, and their characteristics. The value of herbs and spices is strongly depended to their characteristics. Number of studies related to drying of herbs and spices have been conducted in the past decade. However, the quality of dried herbs and spices are still much lower than the fresh ones. In this bachelor thesis paper, studies related to effect of drying methods on physical dan chemical characteristics of herbs and spices are systematically reviewed. This review was conducted to understand the effect of drying methods on the characteristics of herbs and spices, to understand which drying method effective to provide dried herbs and spices with the best color, to understand which drying method effective to provide dried herbs and spices with high essential oil content, and to understand which drying method suitable for minimizing damages on bio active compounds of herbs and spices. The review was conducted systematically with several steps, such as gap analysis, literature collection, literature selection, and data analysis. Drying time is not the only thing need to be concerned while drying herbs and spices, however, changes on the characteristics of herbs and spices during drying process are crucial. Based on this review paper, each drying method has different effect on changes of the characteristic of herbs and spices.