

ABSTRAK

Garam mengandung senyawa magnesium klorida, magnesium sulfat, magnesium bromida, dan senyawa runtu lainnya. Secara umum garam terbagi menjadi garam konsumsi dan garam industri. Garam mandi (*bath salt*) yaitu suatu produk garam yang larut dalam air dan mengurangi kerutan pada tangan. Komponen penyusun garam mandi yaitu garam Epsom, natrium bikarbonat, sles, tepung maizena, minyak zaitun, minyak seret dapur, dan alkohol, kemasan yang digunakan yaitu kemasan kaca. Penetapan umur simpan yang sering disebut sebagai metoda konvensional merupakan penentuan tanggal kadaluarsa dengan jalan menyimpan suatu produk pada kondisi normal sehari-hari dan dilakukan pengamatan terhadap penurunan mutunya hingga mencapai tingkat mutu kadaluarsa. Sedangkan umur simpan dilakukan dengan mempercepat reaksi penurunan mutu menggunakan penyimpanan dengan suhu tinggi dan mensimulasikan data yang diperoleh. Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik mutu garam mandi sebelum dan sesudah dilakukan penyimpanan dan untuk mengetahui umur simpan garam mandi aroma seret dapur. Penelitian ini dilakukan di Lab Analisis Mutu Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura pada bulan September sampai Oktober 2021. Pendugaan umur simpan dilakukan dengan metode Arrhenius. Berdasarkan penelitian pada suhu 28 umur simpan garam mandi 180,86 atau 6 bulan 1 hari, sedangkan pada suhu 35 yaitu 85,85 atau 2 bulan 26 hari. Terbukti dengan nilai umur simpan yang semakin pendek dengan semakin tingginya suhu penyimpanan. Kenaikan suhu menyebabkan terjadinya kecepatan reaksi yang lebih besar.

Kata kunci : Garam Mandi, Minyak Seret, Umur Simpan

ABSTRACT

Salt contains compounds of magnesium chloride, magnesium sulfate, magnesium bromide, and other trace compounds. In general, salt is divided into consumption salt and industrial salt. Bath salt is a salt product that dissolves in water and reduces wrinkles on the hands. The constituent components of bath salts are Epsom salt, sodium bicarbonate, sles, cornstarch, olive oil, citronella oil, and alcohol, the packaging used is glass packaging. Determination of shelf life which is often referred to as the conventional method is determining the expiration date by storing a product in normal daily conditions and observing its quality decline until it reaches the expiration quality level. While the shelf life is done by accelerating the degradation reaction using high temperature storage and simulating the data obtained. The purpose of this study was to determine the quality characteristics of bath salts before and after storage and to determine the shelf life of bath salts with the aroma of lemongrass. This research was conducted at the Quality Analysis Lab of the Agricultural Industrial Technology Study Program, Faculty of Agriculture, Trunojoyo University, Madura from September to October 2021. Shelf life was estimated using the Arrhenius method. Based on research at a temperature of 28, the shelf life of bath salts is 180.86 or 6 months 1 day, while at a temperature of 35 is 85.85 or 2 months 26 days. It is proven by the value of the shelf life which is getting shorter with the higher the storage temperature. An increase in temperature causes a greater rate of reaction.

Keywords : Bath Salts, Citronella Oil, Shelf Life