

TEKNOLOGI PEMBUATAN KRISTAL JAHE
Oleh: Masnun (BPP Jambi)

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jahe adalah tanaman berjuta khasiat yang berada di sekitar kita yang sudah banyak dimanfaatkan oleh manusia sejak berabad-abad lamanya. Jahe dalam kehidupan kita sehari-hari sangat pas untuk menghangatkan badan kita saat cuaca dingin, dan juga menjadi salah satu bahan yang bisa melegakan tenggorokan dan mengusir masuk angin. Namun, tidak hanya itu, ternyata banyak sekali khasiat dan manfaat jahe yang perlu kita eksplorasi untuk pengobatan segala penyakit. Sejumlah penelitian melaporkan bahwa jahe sangat bermanfaat untuk merangsang pelepasan hormon adrenalin, memperlebar pembuluh darah, sehingga darah mengalir lebih cepat dan lancar. Tubuhpun menjadi lebih hangat, kerja jantung memompa darah lebih ringan, dan tekanan darah menjadi turun.

Jahe mengandung dua enzim pencernaan yang cukup penting. Pertama, enzim protease yang berfungsi memecah protein, kedua, enzim lipase yang berfungsi untuk memecah lemak. Kedua enzim tersebut sangat membantu tubuh dalam mencerna dan menyerap makanan. Selain itu, jahe mempunyai bau dan aroma sangat spesifik dikarenakan adanya campuran zingeron, shogaol dan gingerol, serta minyak atsiri yang terkomporsi sekitar 3 % dari jahe segar. Komponen utama jahe adalah gingerol yang bersifat antikoagulan, yaitu mencegah pengumpalan darah, seperti mencegah

tersumbatnya pembuluh darah penyebab utama stroke, dan serangan jantung. Dibalik rasanya yang pedas, jahe mengandung sekitar 19 komponen senyawa bio-aktif dan senyawa-senyawa yang berguna bagi kesehatan tubuh manusia.

Karena khasiatnya, maka peluang pasar bagi komoditas ini sangat besar, baik dipasar lokal dengan semakin menjamurnya industri obat, makanan dan minuman yang berbahan dasar jahe, maupun dipasar internasional dengan jumlah yang besar karena kecenderungan impor yang meningkat.

Walaupun demikian, sampai saat ini petani belum mendapatkan nilai tambah yang maksimal dalam usaha taninya atau dengan kata lain keuntungan usaha tani jahe masih banyak dirasakan oleh pedagang, pengumpul dan para eksportir. Hal ini disebabkan karena petani belum menguasai teknologi budidaya dan pengolahan hasil yang mutakhir dan masalah mutu hasil produksi.

b. Tujuan

Tulisan ini memberikan informasi mengenai teknologi pengolahan jahe menjadi kristal jahe.

BAB II PENGOLAHAN JAHE

Pengolahan pasca panen jahe merupakan salah satu aspek yang cukup kritis dari proses yang dilakukan, terutama bila menginginkan suatu produksi yang mengikuti kualitas mutu dan aman untuk dikonsumsi. Pengolahan yang tepat akan menghasilkan produk olahan yang memenuhi persyaratan mutu dan persyaratan kesehatan. Bila ditingkat petani tidak diterapkan cara-cara pengolahan yang baik dan benar, maka produk yang dihasilkan tidak memenuhi persyaratan yang diinginkan oleh konsumen, berarti nilai jualnya akan sangat rendah. Ada korelasi positif antara kualitas dan nilai jual. Kualitas yang baik biasanya akan mempunyai nilai jual yang cukup tinggi, sebaliknya kualitas rendah nilai jual juga rendah.

Beberapa produk olahan jahe sebenarnya telah dikembangkan dalam upaya untuk meningkatkan nilai tambah. Produk olahan dari jahe antara lain produk setengah jadi dari tanaman jahe adalah simplisia, minyak dan ekstrak/oleoresin. Produk industrinya adalah makanan/minuman, kosmetik, sirup, instan, bedak, tablet dan kapsul. Produk olahan jahe yang akan dijelaskan disini adalah pembuatan kristal jahe.

Jahe kristal, pembuatannya adalah berasal dari pengolahan lanjutan jahe dalam sirup model China maupun Australia. Setelah beberapa kali pendidihan, sirup atau air gula diuapkan sampai kering. Larutan gula akan menyelimuti permukaan jahe membentuk lapisan kristal. Jahe kristal ini dikenal juga sebagai permen jahe. Apabila jahe yang digunakan cukup muda, maka permen yang dihasilkan akan membentuk seperti jeli dan berwarna transparan.

BAB III PEMBUATAN KRISTAL JAHE

A. Alat dan Bahan yang digunakan

Alat:

1. Kompor
2. Panci sedang
3. Pengaduk kayu
4. Telenan
5. Pisau
6. Baskom
7. Timbangan
8. Plastik pengemas

Bahan

1. Jahe
2. Gula pasir
3. Jeruk lemon
4. Garam
5. Sereh, daun pandan, kayu manis

Cara membuat

1. Pilih jahe yang cukup tua dan sehat dari penampakan luarnya
2. Pencucuan dilakukan dengan bersih untuk membuang tanah yang melekat, terutama disela-sela rimpang. Untuk memudahkan proses pencucian, bisa dilakukan perendaman selama 1 jam
3. Jahe kemudian dikupas kulitnya, lalu dicuci kembali dan ditiriskan
4. Jahe kemudian dipotong-potong seperti dadu dengan ukuran kurang lebih 1 x 1 cm
5. Setelah dicuci bersih jahe direbus selama 1 jam, angkat dan tiriskan.
6. Rebus air gula dan beri aroma sereh, daun pandan, kayu manis, jeruk lemon/nipis.

7. Setelah air gula mendidih, masukkan jahe dan rebus selama 1 jam, lakukan pengadukan.
8. Diadakan tebusan jahe dan gula selama 1 malam agar gula meresap kedalam jahe.
9. Keesokan harinya dipanaskan selama 1 jam, lakukan selama 3 hari berturut-turut.
10. Kemudian keringkan air gulanya sampai bentuk kristal gula yang menyelimuti jahe
11. Gunakan api kecil selama proses pengeringan.

Gambar pengolahan kristal jahe



Keterangan :

- a. Bahan
- b. Pemasakan aroma (rempah)
- c. Perebusan pertama
- d. Perebusan lanjutan
- e. Kristal jahe yang siap untuk dikeringkan

BAB IV PENUTUP

Jahe mempunyai khasiat bagi kesehatan. Sehingga dapat dibuat untuk obat tradisional, farmasi maupun sebagai minuman/makanan. jahe memiliki peluang bisnis yang sangat baik untuk dikembangkan. Untuk meningkatkan nilai tambah jahe maka pengolahan jahe sangat berperan. Olahan jahe yang cukup sederhana dan enak rasanya awetan jehe dalam bentuk kristal jahe.

DAFTAR PUSTAKA

Farry B. Paimin dan Murhananto (2008). Budi Daya, Pengolahan, Perdagangan Jahe. Penebar Swadaya, Jakarta

Hernani (2012). Pengolahan jahe dan produk-produk olahannya. Makalah Diklat Penanganan Pasca Panen dan Pengolahan Hasil, Balai Besar Litbang Pasca panen Pertanian, Bogor.

Suprpti L. 2008. Teknologi Pengolahan Pangan, Aneka Awetan Jahe. Kanisius, Yogyakarta.

Setyawan B. (2015). Peluang Usaha Budidaya Jahe. Pustaka Baru, Yogyakarta.