

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jahe merupakan bahan baku utama dalam pembuatan permen lunak jahe. Oleh karena itu, komponen yang terkandung dalam jahe serta pengaruh proses pengolahan yang dilakukan pada jahe sangat mempengaruhi karakteristik dari permen lunak jahe yang akan dihasilkan. Jenis jahe yang digunakan pada produksi permen lunak jahe adalah jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*).

Berdasarkan morfologinya (ukuran, bentuk, dan warna rimpang), di Indonesia dikenal tiga jenis jahe, yaitu jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah atau dikenal jahe sunti (Paimin dan Murhananto, 1991). Jahe putih/kuning besar atau disebut juga jahe gajah atau jahe badak rimpangnya lebih besar dan gemuk, ruas rimpangnya lebih menggembung dari kedua varietas lainnya. Jahe ini biasa dikonsumsi baik saat berumur muda maupun berumur tua, baik sebagai jahe segar maupun jahe olahan. Jahe putih/kuning kecil atau disebut juga jahe sunti atau jahe emprit ruasnya kecil, agak rata sampai agak sedikit menggembung. Jahe ini selalu dipanen setelah berumur tua. Kandungan minyak atsirinya lebih besar daripada jahe gajah sehingga rasanya lebih pedas, disamping seratnya tinggi (Koswara, 1995).

Jahe merah rimpangnya berwarna merah dan lebih kecil daripada jahe putih kecil. Sama seperti jahe kecil, jahe merah selalu dipanen setelah tua, dan juga memiliki kandungan minyak atsiri yang sama dengan jahe kecil. Diantara ketiga jenis jahe tersebut, jahe merah mempunyai kandungan minyak atsiri yang tinggi (Rosita, *et al.*, 1997).

Oleoresin yang terkandung pada jahe jahe memiliki karakteristik organoleptik bumbu yang penuh, seperti aroma, citarasa, dan pungent (kepedasan). Oleoresin jahe mengandung komponen flavor yang memberikan rasa pedas (*pungent*) jahe. Dua komponen utama yang memberikan *pungent* jahe adalah gingerol dan shogaol (Ravindran dan Babu, 2005). Rendemen oleoresin jahe berkisar antara 3.2-9.5%, sementara kandungan gingerol dalam oleoresin antara 14-25% dan shogaol dalam oleoresin antara 2.8-7.0% (Ravindran dan Babu, 2005).

Aroma, citarasa, dan tingkat kepedasan jahe sangat penting dalam menentukan karakter permen lunak jahe yang akan dihasilkan. Selain itu, proses pengolahan yang dilakukan selama proses produksi permen lunak jahe dapat mempengaruhi Oleoresin dalam jahe terutama proses yang melibatkan panas. Oleh karena itu, perlu diketahui pengaruh proses pengolahan terhadap komponen jahe agar dapat menghasilkan permen lunak jahe dengan karakteristik yang baik.

1.2. Tujuan

Tujuan penulisan ini adalah mengetahui pengaruh kadar Oleoresin pada jahe dan pengaruh proses pengolahan terhadap karakteristik organoleptik permen lunak jahe yang dihasilkan