

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman jahe (*Zingiber officinale*) telah lama dikenal dan tumbuh baik di Indonesia. Batang jahe tumbuh dalam tanah dan disebut rhizoma atau rimpang. Berdasarkan ukuran, bentuk dan warna rimpangnya, jahe dapat dibagi menjadi 3 kelompok yaitu jahe putih besar, jahe putih kecil dan jahe merah.

Jahe merupakan salah satu rempah-rempah yang banyak manfaatnya, antara lain sebagai bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada makanan seperti roti, kue, biskuit, kembang gula dan berbagai minuman, obat, minyak wangi dan industri jamu tradisional.

Masalah yang timbul adalah jahe segar tidak tahan simpan dan mudah rusak, sehingga perlu diolah. Oleh karena itu di dalam perdagangan ditemukan jahe yang dijual dalam bentuk jahe bubuk, jahe kering dan awetan jahe. Juga terdapat hasil olahan lebih lanjut dari jahe adalah minyak atsiri (minyak jahe) dan oleoresin. Minyak atsiri diperoleh dengan cara penyulingan, sedangkan oleoresin di dapat secara ekstraksi menggunakan pelarut organik tertentu. Selain itu jahe dapat berpotensi untuk dibuat sebagai minuman instan.

Produk pangan instan merupakan suatu produk yang

mudah ditambah air (dingin/panas) dan mudah larut serta siap dikonsumsi.

Secara garis besar, tahapan pembuatan sari jahe instan meliputi tahapan sortasi, pencucian, pengupasan kulit sebagian ("rough scraped"), penghancuran, ekstraksi, penambahan bahan pengisi dan pengeringan dengan pengering tipe rak ("cabinet drier") sehingga dihasilkan sari jahe instan.

Prinsip penambahan bahan pengisi adalah untuk melindungi flavor jahe dari kehilangan (penguapan) selama masa penyimpanan yang lama.

Masalahnya adalah jenis bahan pengisi apa dan berapa konsentrasi bahan pengisi untuk membuat sari jahe instan menarik dikaji lebih mendalam.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang dapat menghasilkan sari jahe instan yang baik, yang mana flavor dari sari jahe instan tidak hilang dan sari jahe instan tersebut dapat larut dalam air (dingin/panas).