

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jahe adalah tanaman yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia dan dunia, karena jahe memiliki ciri khas yang tidak dapat digantikan dengan tanaman lain. Jahe dapat merangsang kelenjar pencernaan, membangkitkan nafsu makan sehingga bagus untuk pencernaan. Rasa dan aromanya yang pedas dapat menghangatkan tubuh dan mengeluarkan keringat. Minyak atsiri jahe bermanfaat untuk menghilangkan nyeri, anti inflamasi dan anti bakteri.

Jahe biasanya dimakan mentah atau dimasak sebagai sayuran dan juga sering digunakan sebagai bumbu (Larsen dkk, 1999). Namun, sekarang daya guna jahe semakin berkembang, tidak hanya disajikan secara tradisional, tetapi juga dimodifikasi dengan sentuhan teknologi untuk meningkatkan umur simpan dan daya tarik konsumen. Oleh karena itu, sekarang muncul berbagai jenis pangan olahan jahe, seperti minuman instan, permen jahe, asinan jahe, sirup jahe, manisan kering jahe, kopi jahe, dan lain-lain (Koswara, 2015).

Salah satu upaya untuk meningkatkan daya guna jahe dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan keanekaragaman jenis produk olahan jahe. Jahe dapat diolah menjadi manisan, sehingga setelah diolah menjadi manisan akan menambah daya simpan dari jahe.

Jahe merah memiliki banyak sekali kelebihan dibandingkan jenis jahe lainnya (Supriyanti, 2015). Menurut Hernani dan Hayani, (2001) jahe merah mempunyai kandungan pati (52,9%), minyak atsiri (3,9%) dan ekstrak yang larut dalam alkohol (9,93%) lebih tinggi dibandingkan jahe emprit (41,48, 3,5 dan 7,29%) dan jahe gajah (44,25, 2,5 dan 5,81%). Menurut Herlina dkk, (2002) menyatakan bahwa kandungan minyak atsiri dan oleoresin yang tinggi pada rimpang jahe merah menyebabkan jahe merah memiliki peranan penting dalam dunia pengobatan. Kandungan minyak atsiri jahe merah berkisar antara 2,58 sampai 3,72 % dari bobot kering. Jahe besar mengandung minyak atsiri sebesar 0,82 sampai 1,68 %, sedangkan jahe kecil memiliki kandungan minyak atsiri sebesar 1,5 sampai 3,3 %. Jahe merah juga memiliki kandungan oleoresin

tertinggi dibandingkan dengan jenis jahe lainnya, yaitu dapat mencapai 3 % dari bobot kering (Herlina dkk., 2002).

Manisan merupakan produk pangan yang disukai oleh berbagai kalangan mulai anak-anak hingga dewasa. Manisan kering merupakan pengolahan awetan yang berbahan utama buah-buahan yang memiliki kadar gula tinggi dengan perendaman dan dilanjutkan dengan teknik pengeringan yang memanfaatkan panas matahari atau dengan alat pengeringan (*oven*). Proses pembuatan manisan dilakukan dengan metode penggulaan. Teknik penggulaan pada pembuatan manisan memiliki beberapa keunggulan, diantaranya memperkaya rasa, memperbaiki tekstur dan menambah nilai gizi.

Penambahan gula yang selalu digunakan untuk pembuatan manisan berasal dari gula putih (gula dari tebu), tetapi ada beberapa yang melakukan penambahan dengan gula merah yang berasal dari kelapa maupun gula aren yang berasal dari nira pohon enau. Hasil penelitian Tendean dkk, (2016) didapatkan bahwa manisan tomat dengan penambahan gula 50% dan 60% memiliki kadar air sesuai standar mutu manisan kering (maks.25%) yaitu 18,45% dan 24,07%. Kadar sukrosa tertinggi pada penambahan gula 60%, untuk kadar vitamin C tertinggi terdapat pada penambahan gula 30% dan pada penambahan gula 50% memiliki tekstur yang baik. Tingkat kesukaan panelis dilihat dari rasa, aroma dan warna yang disukai adalah manisan tomat dengan penambahan gula 50%.

Adanya penambahan gula aren dalam pembuatan manisan jahe supaya dapat melihat pengaruh penampilan secara visual dari produk manisan jahe yang dihasilkan baik dari segi aroma, tekstur, rasa dan sebagainya. Gula aren memiliki kalori, lemak dan indek glikemik yang lebih rendah dibandingkan gula pasir.

Selanjutnya penelitian Sagala (2016) menemukan bahwa perbedaan cara ekstraksi jahe dan penambahan konsentrasi gula kelapa yang berbeda dalam pembuatan sirup jahe berpengaruh nyata terhadap kadar sukrosa, uji deskriptif (warna, aroma jahe dan rasa manis), uji hedonik (aroma, rasa dan penilaian keseluruhan) serta berpengaruh tidak nyata terhadap derajat keasaman (pH), uji deskriptif (aroma jahe dan rasa pedas) dan uji hedonik (warna). Fitriani dkk, (2013) telah meneliti tentang manisan jahe, dengan judul pengaruh suhu dan lama

pengeringan terhadap mutu manisan jahe, adapun pengamatan yang dilakukan oleh peneliti adalah uji kadar air, kadar abu, kadar sukrosa, kadar gliserol, uji organoleptik berupa warna, aroma, rasa, tekstur.

Untuk itu peneliti disini ingin memanfaatkan gula aren dan gula pasir pada karakteristik manisan jahe untuk menjadi sebuah penelitian dengan judul "**Pengaruh Perbandingan Gula Aren dan Gula Pasir pada Karakteristik Manisan Jahe**".

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan gula aren dan gula pasir terhadap karakteristik manisan jahe.
2. Mengetahui analisis Break Even Point (BEP) dari manisan jahe.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang perbandingan gula aren dan gula pasir pada karakteristik manisan jahe.
2. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemakaian gula aren di Indonesia.
3. Penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk penelitian lain yang memiliki arah dan tujuan yang sama.