

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu jenis rempah-rempah yang digunakan dalam bumbu masakan masyarakat Indonesia. Tanaman jahe telah lama dikenal dan tumbuh baik di negara kita. Jahe merupakan salah satu rempah-rempah penting. Rimpangnya sangat luas dipakai, antara lain sebagai bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada makanan seperti roti, kue, biskuit, kembang gula dan berbagai minuman. Jahe juga digunakan dalam industri obat, minyak wangi dan jamu tradisional. Jahe muda dimakan sebagai lalapan, diolah menjadi asinan dan acar. Disamping itu, karena dapat memberi efek rasa panas dalam perut, maka jahe juga digunakan sebagai bahan minuman seperti bandrek, sekotang dan sirup.

Jahe (*Zingiber officinale*) sudah tidak asing bagi kita, baik sebagai bumbu dapur maupun obat-obatan. Begitu akrabnya kita, sehingga tiap daerah di Indonesia mempunyai sebutannya sendiri bagi jahe. Nama-nama daerah jahe tersebut antara lain halia (Aceh), bahing (Batak karo), sipadeh atau sipodeh (Sumatera Barat), jahi (Lampung), jae (Jawa), jahe (sunda), jhai (Madura), pese (Bugis) lali (Irian).

Tanaman jahe adalah tanaman herba tahunan yang bernilai ekonomi tinggi. Tanaman ini umumnya dipanen pada kisaran umur 8-12 bulan, tergantung keperluan. Untuk konsumsi segar, misalnya untuk dimasak, jahe dipanen pada umur 8 bulan, sedangkan untuk keperluan bibit dipanen sekitar umur 10 bulan atau lebih. Apabila untuk dioalah menjadi bahan asinan jahe dan jahe awet, tanaman jahe ini dipanen saat berumur muda atau sekitar 3-4 bulan, dan Jahe juga diperlukan untuk bahan baku pembuatan obat tradisional.

Secara umum jahe terdiri atas tiga jenis yakni antara lain jahe merah, jahe emprit dan jahe gajah. Setiap varietas jahe tersebut memiliki ciri khasnya masing-masing yang identik dengan namanya seperti jahe merah yang identik dengan warnanya yang merah, jahe emprit yang memiliki ukuran lebih kecil dan ramping dan jahe gajah yang memiliki ukuran paling besar diantara ketiganya.

Manfaat jahe banyak dijelaskan diberbagai artikel diantaranya sebagai memiliki antioksidan yang cukup tinggi yang berfungsi sebagai penangkal radikal bebas, mencegah dan mengobati berbagai penyakit ringan diantaranya untuk

mengobati masuk angin, batuk, kepala pusing mual-mual dan sampai penyakit jantung. Untuk itu perlu dilakukan pengolahan jahe tersebut menjadi sebuah produk yang baru, salah satunya dibuat menjadi permen.

Permen adalah jenis pangan padat yang terdiri dari gula sebagai komponen utamanya. Dalam perkembangannya, permen terdapat dalam berbagai macam rasa, bentuk, warna, dan jenis di pasaran. Salah satu jenis permen adalah hard candy (permen keras). Hard candy merupakan salah satu permen non kristalin yang memiliki tekstur keras tetapi mudah pecah (brittle). Sukrosa, sirup glukosa, dan air merupakan komponen utama dalam pembuatan hard candy (Anderson, 1995). Sedangkan bahan tambahan yang dapat digunakan adalah pewarna dan perisa (flavor).

Hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan sukrosa sebagai bahan utama pembuatan permen adalah kelarutannya. Permen yang menggunakan sukrosa murni mudah mengalami kristalisasi. Pada suhu 20°C hanya 66.7% sukrosa murni yang dapat larut. Bila larutan sukrosa 80% dimasak hingga 109.6 °C dan kemudian didinginkan hingga 20°C, 66.7% sukrosa akan terlarut dan 13.3% terdispersi. Bagian sukrosa yang terdispersi ini akan menyebabkan kristalisasi pada produk akhir.

Hardcandy jahe adalah hard candy yang dibuat dari campuran jahe sehingga rasa yang dihasilkan permen keras ini bukan hanya rasa manis tetapi akan memiliki rasa dari karakteristik jahe yaitu pedas dan menimbulkan rasa panas dibadan apabila dikonsumsi, dan dengan ada banyaknya jenis jahe yang ada menyebabkan bisa terjadi perbedaan antara jenis jahe yang satu dengan yang lainnya, karna terdapat perbedaan karakteristik jahe antara satu dengan yang lain tersebut.

Dengan banyaknya jenis varietas tanaman jahe yang ada dan untuk mengetahui karakteristik hard candy yang dihasilkan penulis tertarik untuk mencoba mencari tahu dengan mengangkat tema **“karakteristik hard candy yang dihasilkan dari jahe merah, jahe gajah dan jahe emprit”**.

I.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik hard candy yang dihasilkan dari tiap jenis jahe yang digunakan.

1.3 Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi tentang perubahan karakteristik dari hard candy yang dihasilkan dari tiap jenis jahe yang digunakan.

