

## **AWETAN JAHE (PRESERVED GINGER)**

---

Awetan jahe merupakan salah satu produk olahan jahe yang banyak diperdagangkan secara internasional. Ada dua jenis awetan jahe yang dapat dipasarkan yaitu : (1). Awetan jahe dalam sirup gula, dan (2). Manisan jahe, yaitu jahe yang telah direndam dalam larutan gula, dididihkan sampai larutan menjadi pekat bahkan adakalanya sampai habis, dikeringkan dan ditaburi gula pasir halus.

Untuk perdagangan internasional, awetan jahe banyak diproduksi dari Cina (daerah Kanton), Hongkong dan Australia. Pada umumnya pembuatan awetan jahe dimulai dengan membuat acar jahe. Dibidang pengolahan awetan jahe, negara kita jauh ketinggalan dibandingkan dengan ketiga negara produsen tersebut.

### **1. Awetan Jahe Cara Cina**

Untuk membuat awetan jahe yang, jahe yang digunakan sebagai bahan baku harus dipanen sebelum matang, karena masih lunak, kadar masih rendah, mengandung banyak air dan tidak begiti pedas. Umumnya berumur 4 - 4.5 bulan, atau 7 bulan.

Mula- mula jahe muda dikuliti, dipotong – potong sesuai dengan ukuran yang dikehendaki dan di bentuk. Kemudian dicampur garam dengan perbandingan 18 kg garam per 60 kg jahe (atau 100 kg jahe dengan 30 kg garam) dan ditutup dengan tutup yang berat. Setelah dibiarkan 24 jam, air yang terbentuk dibuang. Kemudian untuk 100 kg jahe yang telah digarami tersebut ditambah dengan 30 kg baru dan 30 kg cuka makan, lalu dibiarkan menjadi piket minimal 7 hari. Piket ini banyak diekspor oleh Hongkong dan dapat digunakan langsung maupun diolah lebih lanjut dengan larutan gula atau dibuat manisan jahe.

Untuk membuat awetan jahe, mula-mula piket diangkut dari larutan garam, dicuci dan direndam dengan air dingin selama 2 hari dengan beberapa kali pergantian air perendam. Kemudian dicampur dengan air dingin baru (sampai terendam seluruhnya) dan dididihkan selama 10 menit, lalu ditiriskan. Kemudian jehe direbus dalam sirup gula (perebus pertama). Sirup gula dibuat dengan mencampurkan 60 kg jahe dengan 48 kg gula dan ditambah air sampai semua jahe terendam. Perebusan pertama ini dilakukan

selama 45 menit, dan kemudian dibiarkan terendam dalam sirup gula selama 2 hari atau lebih. Setelah itu dilakukan perebusan kembali selama 45 menit (perebusan kedua) yang dikemas dalam sirup gula baru. Besar kemasan disesuaikan dengan permintaan pasar.

Untuk membuat manisan jahe, setelah perebusan kedua selesai, dilakukan perendaman kembali selama 1 hari. Kemudian direbus kembali (perebusan ketiga) untuk menguapkan lebih banyak air dari sirup, lalu diangkat, dikeringkan dengan cara dijemur atau dioven 45 – 55°C. Setelah kering ditaburi gula pasir halus dan dikemas.

## **2. Awetan Jahe Cara Australia**

Jahe muda disortasi, dikuliti dan dibentuk, kemudian direndam dalam campuran larutan garam 16 persen dengan 1.0 persen asam dan 0.5 persen Sulfur dioksida (SO<sub>2</sub>). Penggunaan SO<sub>2</sub> dimaksudkan untuk mencegah terjadinya reaksi pencoklatan (browning) seperti yang biasa terjadi pada awetan jahe dari Cina dan Hongkong.

Perendaman dilakukan selama 1 – 12 minggu. Setelah selesai dilakukan perebusan selama 30 menit untuk memperlunak tekstur, menghilangkan Sulfur dioksida dan menghilangkan sedikit rasa pedas. Selanjutnya direndam dalam larutan gula 20 persen selama 12 hari pada suhu 42 – 45°C dan pH tidak lebih dari 4.0. Larutan gula yang digunakan sebaiknya mengandung gula pereduksi (yaitu glukosa, sukrosa/gula pasir yang diasamkan, sirup gula invert atau fruktosa/sirup HPS) sebanyak 25 – 35 persen dari total gula. Kemudian larutan gula tersebut dipekatkan dengan penguapan (sebaiknya penguapan vakum) sampai mengandung total padatan terlarut (TSS) sebesar 72 – 75 persen. Dengan metode ini akan terjadi pengeluaran air dari jahe karena proses osmosis, dan sebaliknya akan menyerap gula tanpa mengalami pengkerutan (*shrinkage*) dan tanpa menurunkan rendemen, sehingga hasilnya akan lebih keras tetapi bersifat “fibrous”.

Setelah selesai, jahe dikeluarkan, ditiriskan dan dikemas dalam larutan sirup baru. Untuk membuat awetan jahe kering, jahe yang telah diolah dengan cara diatas, ditiriskan dan dilapisi dengan gula pasir kristal dan dikeringkan menggunakan udara panas pada suhu 50°C selama 1 jam.

### **3. Awetan Jahe Cara Indonesia**

Rimpang jahe dicuci dan dikupas, kemudian direndam dalam air bersih selama semalam dan direbus selama 15 menit. Kemudian ditiriskan dan ditusuk-tusuk dengan gsrpu dan direndam lagi dengan air dingin selama 24 jam. Setelah selesai, ditiriskan dan direndam dalam larutan gula (1 kg gula dilarutkan dalam 1 liter air) sampai mendidih selama 5 menit. Setelah selesai dibiarkan sampai dingin dan disimpan semalam. Selanjutnya dididihkan kembali dengan larutan gula yang baru selama 30 – 45 menit dan disimpan selama 5 hari agar siropnya masuk ke daging jahe. Selama penyimpanan 5 hari tersebut, setiap pagi dipanaskan pada suhu 60 – 80°C selama 10 – 15 menit.

Setelah selesai hasilnya merupakan manisan jahe basah yang kemudian ditiriskan dan dapat dikemas dalam botol jam atau plastik. Jika ingin dibuat manisan jahe kering, dilakukan pemasakan lagi dengan larutan gula yang baru. Pada saat siropnya hampir kering, jahe diangkat dan dalam keadaan panas ditaburi kristal gula pasir halus. Kemudian disimpan atau dikemas dalam wadah yang tertutup rapat untuk menghindari penyerapan air. **(Ir. Sutrisno Koswara, MSi)**