

## PIKEL JAHE

Pikel merupakan bahan makanan yang diawetkan, dengan cara fermentasi asam laktat. Di Indonesia, jenis makanan yang termasuk pikel disebut acar, yang dibuat dari irisan ketimun dan direndam dalam larutan asam dan garam. Pikel merupakan produk fermentasi asam laktat yang penting disamping sauerkrout.

Banyak sayuran dan buah-buahan dapat dibuat pikel, dengan keuntungan tidak hanya dari harga produk, tetapi juga dari flavor pikel yang baik pikel dari sayuran dan buah terdiri dari pikel timur, pikel buah per, pikel prem dan buah persik, serta pikel kacang-kacangan.

Tujuan utama pembuatan pikel adalah untuk mencegah pembusukan, sehingga bahan makanan akan tahan lebih lama, dan akan menghasilkan cita rasa yang lebih disukai. Dinegara maju, pikel sudah menjadi makanan yang sukar dipisahkan dalam kehidupan sehari-hari.

Pada pembuatan pikel, proses fermentasi yang diharapkan adalah yang dapat menghasilkan asam laktat dari gula. Secara alami proses ini memakan waktu 6 – 9 minggu tergantung dari suhu dan konsentrasi garam yang digunakan.

Menurut Luh dan Woodrof (1975) pikel dapat dibagi menjadi 3 jenis, yaitu :

- a. “Dill pickle” yaitu pikel yang diberi bumbu sebagai penambah cita rasa.
- b. “Sweet pickle” atau pikel manis, yaitu pikel yang rasanya asam manis. Rasa manis diperoleh dengan penambahan gula.

Prederson (1971), menyatakan bahwa pikel yang mengalami proses fermentasi masih dapat dibedakan menjadi 3 macam, yaitu :

- a. pikel yang difermentasi dalam larutan berkadar garam rendah (“dill pickle”). Pikel ini dapat langsung dikonsumsi tanpa diolah lagi.
- b. Pikel yang difermentasi dalam larutan berkadar garam tinggi (“salt stock pickle”). Sebelum dikonsumsi, pikel ini harus di “desalting” dulu, supaya terlalu asin dan biasanya diolah kembali, misalnya menjadi pikel manis (“sweet pickle”), pikel asam (“sour pickle”) atau “mixed pickle”.

- c. Pikel yang difermentasi menggunakan kristal garam (Drysalting) dengan konsentrasi rendah seperti pada pembuatan sourkrout.

Pembuatan pikel jahe yang terbaik adalah menggunakan badak yang berukuran besar dengan umur sekitar 4 – 4 bulan. Pada umur 4 – 4.5 bulan jahe tidak terlalu keras, kadar serat masih rendah dan tidak terlalu rendah.

Pembuatan pikel dengan menggunakan konsentrasi garam rendah disebut “dill pickle”. Konsentrasi garam yang digunakan biasanya kurang dari 2 persen. Dengan konsentrasi serendah ini pikel tidak perlu di “desalting” bila proses pembuatannya telah selesai, dan bisa langsung dikonsumsi atau ditambahkan gula dan bumbu lainnya. Untuk mempercepat fermentasi ditambahkan 1 persen gula ke dalam larutan garam.

Dalam pembuatan pikel, mula-mula jahe dicuci bersih, lalu dikupas kulitnya, dipotong-potong melintang dengan ketebalan 3 mm. Kemudian jahe dimasukkan ke dalam wadah (misalnya gelas jar atau bit/toples) yang berisi larutan yang mengandung garam 2,5 persen dan gula 1 persen. Wadah ditutup rapat untuk menghasilkan kondisi anaerob, lalu dipasteurisasi pada suhu 80°C selama 15 menit. Setelah itu suhunya dengan cepat diturunkan menjadi 10°C (dengan cara dicelupkan ke dalam air es). Kemudian dilakukan fermentasi, baik fermentasi spontan maupun diinokulasi lebih dahulu dengan bakteri asam laktat, misalnya *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus brevis*, *Leuconostoc* sp, atau kombinasi/campuran bakteri-bakteri tersebut. Fermentasi dilakukan selama 16 – 24 hari.