

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Dewasa ini telah dikembangkan produk pangan dengan memadukan antara fungsi nutrisi dan kesehatan yang disebut pangan fungsional, hal ini beriringan dengan meningkatnya kemajuan IPTEK pangan dan farmasi. Pangan fungsional adalah produk pangan yang memberikan keuntungan terhadap kesehatan dan dapat mencegah atau mengobati penyakit (Goldberg, 1994 dalam Septiana dkk.,, 2007). Salah satu hasil bumi Indonesia yang dapat dijadikan pangan fungsional adalah jahe yang diolah menjadi manisan jahe.

Jahe (*Zingiber officinale* R) merupakan tanaman herba tahunan yang memiliki rasa agak pedas, beraroma khas dan rimpangnya berwarna coklat. Asal usul tanaman jahe belum diketahui secara pasti, tetapi yang jelas jahe telah digunakan sebagai tanaman rempah dan obat sejak dulu terutama masyarakat India dan Cina, jahe juga sudah tidak asing lagi oleh masyarakat Indonesia (Paimin dan Murhananto, 2002).

Rimpang jahe dapat digunakan sebagai bumbu masak, bahan baku minuman, obat-obatan dan dapat dijadikan sebagai antioksidan. Dalam bidang makanan dan minuman jahe dapat dibuat menjadi wedang jahe, sekoteng, manisan jahe, wedang kopi jahe dan sebagainya. Menurut Darwis *et. al.*, (1991) dalam Septiana dkk., (2007) untuk bidang obat-obatan, jahe berkhasiat untuk mengobati berbagai macam penyakit seperti urus-urus, masuk angin, cacingan, mengobati luka, bronchitis, asma, penyakit jantung dan memperbaiki pencernaan.

Produk manisan sudah banyak dikenal dan digemari oleh masyarakat luas, karena disamping rasanya enak, cara pembuatannya mudah, tidak memerlukan

teknologi yang tinggi dan hanya memerlukan peralatan yang sederhana. Manisan jahe kering merupakan salah satu produk hasil pengolahan yang dapat dilakukan dengan penambahan gula dan pengeringan sehingga dapat langsung dikonsumsi serta dapat dijadikan sebagai antioksidan alami.

Antioksidan dapat didefinisikan sebagai senyawa yang dapat menunda, memperlambat, dan mencegah proses oksidasi lipid yang dapat menimbulkan kerusakan sel-sel tubuh atau dapat diartikan secara khusus yaitu zat yang dapat menunda atau mencegah terjadinya reaksi antioksidasi radikal bebas dalam oksidasi lipid (Kochhar dan Rossel, 1990 *dalam* Anonim, 2007). Beberapa macam penyakit yang disebabkan oleh oksidan seperti kardiovaskuler, kanker dan katarak dapat dihambat oleh antioksidan (Supari, 1996 *dalam* Septiana dkk., 2007). Berdasarkan uraian tersebut di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Kandungan Antioksidannya”.

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Produk-produk olahan atau awetan jahe selama ini hanya dibuat oleh negara Cina dan Australia dengan bahan baku jahe segar dan asinan jahe dari Indonesia. Salah satu olahan jahe tersebut adalah manisan jahe yang dapat digolongkan sebagai pangan fungsional (Suprapti, 2003). Produk manisan sudah banyak dikenal dan digemari oleh masyarakat luas, karena disamping rasanya enak, cara pembuatannya mudah, tidak memerlukan teknologi yang tinggi dan hanya memerlukan peralatan yang sederhana. Manisan jahe kering merupakan salah satu produk hasil pengolahan yang dapat dilakukan dengan penambahan

gula dan pengeringan sehingga dapat langsung dikonsumsi serta dijadikan sebagai antioksidan alami.

Manisan jahe dikatakan kering jika kadar airnya maksimal 44%, apabila kadar airnya di atas 44% maka disebut manisan basah jahe. Menurut Winarno dkk (1982), pengeringan dapat dilakukan dengan dua cara yaitu pengeringan secara alami dengan sinar matahari dan pengeringan buatan dengan alat-alat pengering seperti oven. Lamanya waktu pengeringan bervariasi dan tergantung pada jenis makanan, besarnya potongan dan tipe pengering.

Suhu yang digunakan untuk pengeringan manisan jahe dengan oven menurut Suprapti (2003) adalah 40-60°C dan lama pengeringan antara 3-6 jam dengan ketebalan jahe 3-4 mm. Jika suhu terlalu rendah pengeringan akan berlangsung lama. Jika suhu terlalu tinggi tekstur bahan akan kurang baik (Paimin, 2002). Suhu yang terlalu tinggi juga akan merusak minyak jahe dan oleoresin dalam jahe (Suprapti, 2003), sementara itu gingerol yang merupakan zat antioksidan pada jahe terdapat pada oleoresin yaitu sebanyak 33%. Kemampuan bertahan antioksidan terhadap proses pengolahan sangat diperlukan untuk dapat melindungi produk akhir (Trilaksani, 2004).

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu dan lama pengeringan manisan jahe kering dengan mutu terbaik dan kehilangan zat antioksidan seminimal mungkin. Selain itu untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk manisan jahe kering.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penggalian sumberdaya hayati yang ada di Indonesia untuk dijadikan suatu produk yang memiliki manfaat tinggi untuk kesehatan merupakan salah satu manfaat dari penelitian ini. Selain itu, adanya penelitian ini semoga dapat memberikan sumbangsih pada ilmu pertanian terutama bidang pangan, dengan melakukan penelitian yang berbasis pangan fungsional. Dimasa mendatang diharapkan masyarakat Indonesia tidak menggantungkan diri lagi pada pangan fungsional yang diproduksi oleh luar negeri sementara bahan bakunya berasal dari negara Indonesia, atau diproduksi dengan lisensi (paten) dari mancanegara padahal komponen bioaktifnya berasal dari sumberdaya hayati pangan Indonesia. Penelitian ini merupakan salah satu cara untuk mewujudkan harapan itu.