

JAHE KERING

1. PENDAHULUAN

Jahe kering adalah irisan rimpang jahe yang telah dikeringkan. Cara pembuatannya sangat sederhana. Rimpang dicuci, kemudian diiris-iris dan dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering. Jahe jering merupakan bahan baku untuk pengolahan tepung jahe, dan bumbu masak.

Jenis jahe kering dapat dikelompokkan menjadi 3 jenis, yaitu:

1. Jahe kering berkulit: jahe yang akan dikeringkan tidak dibuang kulitnya.
2. Jahe kering setengah berkulit: jahe yang akan dikeringkan dikupas permukaan datarnya.
3. Jahe tanpa kulit: jahe yang akan dikeringkan dikupas seluruh kulitnya.

2. BAHAN

Rimpang jahe

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk mengupas kulit umbi.
- 2) Pengupas kulit. Alat mekanis digunakan untuk mengupas kulit jahe pada usaha penolahan dalam jumlah besar. Untuk pengolahan jahe dalam jumlah kecil, pengupasan dapat dilakukan dengan pisau.
- 3) Pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan irisan jahe. Pada saat langit cerah dan banyak sinar matahari, irisan jahe dapat dijemur di atas tampah. Jika hari hujan, atau langit tertutup awan, pengeringan dilakukan dengan alat pengering.
- 4) Pencuci umbi. Alat ini digunakan untuk memcuci rimpang. Untuk usaha dengan skala kecil, pencucian dapat dilakukan secara manual dengan menggunakan sikat yang lunak dengan semprotan air.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pencucian
 - Rimpang dicuci sampai bersih.
 - a. Untuk pengolahan dalam jumlah besar, pencucian dilakukan dengan alat mekanis. Jika tidak mempunyai alat mekanis, pencucian dapat dilakukan dengan menggunakan semprotan air tekanan tinggi.
 - b. Untuk pengolahan dalam jumlah yang tidak terlalu banyak, rimpang dapat disikat dengan sikat lunak pada saat pencucian.

2) Pengupasan Kulit

Jahe yang telah dicuci dapat langsung diiris, atau dikupas terlebih dahulu. Pengupasan hanya sekedar membuang kulit tipis pada bagian luar umbi.

- a. Untuk pengolahan dalam jumlah besar, pengupasan dilakukan dengan alat mekanis.
- b. Untuk pengolahan dalam jumlah yang tidak terlalu banyak, rimpang dapat dikupas dengan pisau.

3) Pengirisan

Jahe diiris tipis-tipis dengan ketebalan 3~4 mm.

- a. Untuk pengolahan dalam jumlah besar, pengirisan dilakukan dengan alat mekanis.
- b. Untuk pengolahan dalam jumlah yang tidak terlalu banyak, rimpang dapat dikupas dengan pisau.

4) *Blanching*

a. Irisan rimpang yang dijemur atau dikeringkan, terlebih dahulu perlu di-*blanching* di dalam air panas. Tujuannya adalah agar irisan jahe tidak menjadi hitam atau coklat tua pada saat dijemur atau dikeringkan. Warna tersebut terjadi karena reaksi pencoklatan yang disebabkan oleh enzim pada jaringan jahe. Pemanasan dapat membunuh enzim tersebut.

b. Air dipanaskan sampai bersuhu 90~95°C.

c. Ke dalam air panas tersebut, dimasukkan jahe. Jumlah irisan jahe adalah sepertiga dari jumlah air. Dengan demikian, setiap 1 liter air panas hanya dapat dimasuki oleh 300~350 gram irisan jahe. Irisan jahe dibiarkan di dalam air panas selama 5~10 menit sambil diaduk dengan pelanpelan. Setelah itu, irisan jahe segera diangkat dan ditiriskan.

5) Pemutihan

a. Irisan jahe dapat diputihkan dengan larutan kepur.

b. Kapur sirih dimasukkan ke dalam air, kemudian diaduk-aduk sampai semua kapur larut. Setiap 1 liter air memerlukan 15~30 gram kapur sirih. Setelah itu, larutan ini dibiarkan di dalam wadah tertutup selama 4~8 jam sehingga padatan yang tidak larut mengendap. Cairan jernih di atas endapan yang digunakan untuk pemutihan jahe. Sedangkan endapan dibuang.

c. Irisan jahe dimasukkan ke dalam larutan jernih kapur. Perendaman dilakukan selama semalam. Setelah itu, irisan ditiriskan.

Proses pemutihan tersebut tidak harus dilakukan. Proses ini hanya dilakukan untuk menghasilkan jahe kering putih.

6) Pengeringan

Irisan jahe dijemur dengan sinar matahari, atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kering dengan kadar air di bawah 10% dengan tanda berbunyinya jahe kering kalau dipatahkan.

7) Pengemasan

Jahe kering dikemas di dalam karung plastik. Selama penyimpanan dan pengangkutan tidak boleh terkena air atau berada pada ruang lembab.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)