

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

Jahe (*Zingiber officinale*. Rose) adalah salah satu rempah-rempah yang belum banyak diteliti secara ilmiah. Tanaman jahe sudah digunakan untuk banyak keperluan dan sangat luas pemakaiannya, yaitu sebagai bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada minuman dan makanan serta sebagai bahan obat-obatan dan jamu (Sofyan, 1986).

Berhubung penggunaan jahe yang sangat luas dan sangat kurangnya publikasi mengenai hasil olahan jahe, maka penanganan lepas panen perlu dikaji. Pada saat panen besar, jahe tersedia melimpah, tambahan lagi jahe merupakan hasil pertanian yang mempunyai sifat mudah mengalami kerusakan, diantaranya busuk yang disebabkan oleh jamur, tumbuh tunas, dan lain-lain sehingga hasil pertanian ini tidak tahan lama dalam penyimpanan.

Di Indonesia selama ini jahe merupakan komoditi yang banyak diekspor dalam bentuk segar. Jumlah ekspor jahe segar Indonesia terjadi peningkatan, dan dimasa mendatang diperkirakan jumlah ini akan terus meningkat. Selain jahe segar, produk-produk jahe yang dikenal dalam dunia perdagangan internasional antara lain jahe kering, manisan jahe, yaitu jahe yang direndam dalam air gula dan jahe yang diawetkan dalam air garam atau *pickle* (TPI, 1979). Tujuan utama pembuatan *pickle*

atau acar adalah untuk mencegah pembusukkan, sehingga bahan makanan akan tahan lebih lama, dan akan membuat cita rasa yang lebih disukai. Di negara maju acar sudah menjadi bahan makanan yang sukar dipisahkan dalam kehidupan sehari-hari (Anonim, 1970). Tujuan pembuatan acar lebih lanjut adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis jahe. Acar jahe dapat dikonsumsi secara langsung atau digunakan sebagai flavor pada makanan lain, lebih jauh lagi diharapkan dapat memberikan semangat pada para petani dalam membudidayakan tanaman jahe.

Di Indonesia jenis makanan *pickle* disebut acar, salah satunya dibuat dari irisan ketimun yang direndam dalam asam dan garam. Menurut Pederson (1977), acar dapat dibuat dari bahan nabati maupun hewani. Banyak buah dan sayuran dapat dibuat acar, dengan keuntungan tidak hanya dari harga produk yang meningkat, tetapi juga dari flavor acar yang baik.

Acar jahe merupakan salah satu produk awetan yang diperoleh dari proses fermentasi dalam larutan garam selama 2-9 minggu. Pembuatannya sangat sederhana dan bahan-bahan pembantu yang diperlukan mudah dijumpai dipasaran. Fermentasi makanan sendiri sudah dikenal orang sejak 2000 tahun yang lalu, awalnya digunakan larutan garam dan fermentasi asam laktat (Ayres *et al.*, 1980). Kalau dibandingkan dengan cara pengeringan dan pembekuan, cara fermentasi lebih menguntungkan karena proses pelaksanaannya mudah, biaya murah, fasilitas sederhana dan dapat memberikan nilai tambah organoleptik bagi bahan olahan yang dihasilkan.

B. Perumusan Masalah

Permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah berapa konsentrasi gula, suhu dan waktu optimum yang dibutuhkan pada fermentasi jahe untuk memperoleh kualitas acar jahe yang baik.

C. Tujuan Penelitian

Mengetahui konsentrasi gula, suhu dan waktu yang optimum pada masa fermentasi, untuk memperoleh kualitas acar jahe yang baik.