

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian di Indonesia menempati posisi yang strategis karena sebagian tanah di Indonesia dimanfaatkan sebagai lahan pertanian. Hal ini disebabkan karena hasil produk dari sektor pertanian mampu meningkatkan devisa Negara, menciptakan lapangan pekerjaan, dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Salah satu tanaman yang mampu meningkatkan devisa Negara adalah Jahe yang merupakan tanaman rempah khas Indonesia yang sudah dimanfaatkan sebagai tanaman obat sejak dahulu dan di luar negeri dimanfaatkan sebagai rempah penghangat tubuh dengan berbagai macam olahan. (Langi,2015)

Di Indonesia pengobatan tradisional sudah berlangsung sejak dahulu dan obat tradisional telah digunakan meluas secara turun temurun. Umumnya obat tradisional digunakan untuk pencegahan, pengobatan, dan menambah daya tahan tubuh (Ma'arifin, 1981). Pemakaian dan pemanfaatan tanaman obat sebagai bahan baku jamu/obat herbal dewasa ini cenderung semakin meningkat, hal tersebut sejalan dengan salah satu program pemerintah didalam usaha pemerataan, pelayanan dan peningkatan kesehatan masyarakat.

Jahe (*Zingiber officinale*) adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung di ruas-ruas tengah. Rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton bernama zingeron. Kandungan minyak atsiri jahe merah

sekitar 2,58 – 2,72% dihitung berdasarkan berat kering. Kandungan minyak atsiri jenis jahe yang lain jauh berada dibawahnya. Minyak atsiri umumnya berwarna kuning sedikit kental dan merupakan senyawa yang memberikan aroma yang khas pada jahe. Hasil penelitian farmokologi dalam jahe terdapat senyawa antioksidan alami yang cukup tinggi dan sangat efisien dalam menghambat radikal bebas penyebab kanker, non-toksik, non-mutagenik, anti inflamasi, dan analgesic. Produk olahan jahe sudah banyak jenisnya diantaranya permen jahe, teh jahe, wedang uwuh, jus jahe, anggur jahe dimana masyarakat sudah bisa membeli dengan mudah.

Jahe celup merupakan produk diverifikasi jahe berupa jahe kering yang dapat diseduh menghasilkan sari jahe instan. Pengolahan jahe celup terinspirasi dari pengolahan teh celup. Pada proses pengolahan teh terdapat dua proses penting dalam membentuk karakteristik sifat fisik dan kimia teh. Proses tersebut yaitu proses pelayuan dan proses pengeringan, selama proses pelayuan akan terbentuk senyawa flavor, warna dan senyawa pembentuk rasa akibat oksidasi. Sedangkan pada proses pengeringan, suhu pengeringan harus diperhatikan. Suhu pengeringan teh tidak boleh kurang dari 60 ° C dan tidak boleh melebihi 95 ° C. Hal ini dikarenakan perlakuan suhu berpengaruh pada tekstur, kadar air dan senyawa kimia aktif pada produk. (Zakaria, 2000).

1.2 Perumusan Masalah

Teh celup biasanya diproduksi dengan metode pelayuan dan pengeringan dengan menggunakan drum yang diekspos dengan udara panas. Sehingga tingkat kelayuan pada bahan menjadi cepat. Pada penelitian ini menggunakan pelayuan dan pengeringan jahe dengan menggunakan beberapa variabel suhu, sehingga jahe celup yang dihasilkan menjadi lebih berkualitas dan mengetahui pengaruh pelayuan dan pengeringan pada proses pembuatan jahe celup.