

## PENDAHULUAN

### 1. Apa Konsentrasi yang anda kuasai melalui INTERNSHIP ini?

1. Produksi minuman ekstrak jahe instan dan serai pada Usaha Jetan Di kota Medan

### 2. Apa dasar anda memilih konsentrasi tersebut ? (jelaskan alasan ilmiah dengan minimal 3 referensi)

#### a. Peluang atau potensi

Jahe merupakan tanaman mancanegara yang memiliki berbagai manfaat serta ciri khas. Rasa pedas pada jahe yang dapat memberikan kehangatan bagi tubuh merupakan ciri khas jahe sehingga dapat dijadikan sebagai komoditas terpenting sepanjang masa. Tanaman jahe termasuk kedalam tanaman rempah, dimana tanaman ini sudah digunakan sejak lama sebagai bumbu tambahan dalam masakan. Selain sebagai rempah tanaman jahe dapat dijadikan sebagai obat dapat dan minuman. Industri-industri juga sudah banyak menghasilkan produk berbahan baku jahe (Fauzan, 2020).

Jahe umumnya dikenal memiliki 3 jenis diantaranya jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah. Masing-masing jenis jahe ini memiliki karakteristik dan ciri khas yang berbeda-beda namun tetap memiliki manfaat yang sama yaitu pada kesehatan dapat menyembuhkan migren, menghangatkan tubuh, menyehatkan dan memperlancar sistem pencernaan, dapat pula menyehatkan otak, dan lain lain.

Indonesia adalah negara penghasil jahe terbanyak di dunia. Dimana sepanjang tahun produksi jahe kian meningkat. Tahun 2003, produksi jahe nasional adalah sebesar 112.290 ton. Dengan tingkat kenaikan produksi sebesar 3,28% tiap tahun maka tahun 2009 jumlah

produksi jahe di Indonesia diperkirakan sebesar 136.388,1 ton dan tahun 2017 meningkat lebih banyak 120.0000 dari tahun sebelumnya bahkan lebih banyak lagi dan telah banyak diekspor.

Melimpahnya hasil panen jahe di Indonesia mengakibatkan turunnya nilai ekonomi dari jahe tersebut terlebih lagi ketidaktahuan dan tepatnya petani dalam penggunaan teknologi pasca panen mengakibatkan jahe menjadi busuk dan sebagian petani mengalami kerugian (Sukmawati, 2019).

Jahe dan serai merupakan salah satu bahan utama yang dapat dijadikan produk baik minuman maupun makanan. Produk olahan jahe dan serai yang sering dijumpai adalah minuman peningkat daya tahan tubuh. Minuman ini merupakan sebuah usaha yang sangat berpotensi untuk dikembangkan. Dimana selain dapat mengurangi melimpahnya bahan baku jahe dan serai juga mempermudah masyarakat dalam mencari minuman sehat bebas bahan kimia serta praktis. Sebelum munculnya pandemik ketertarikan masyarakat atas olahan minuman herbal sudah ada, sehingga tidak sulit dalam melakukan pemasaran produk olahan herbal serta dengan adanya pandemik tingkat permintaan akan tanaman herbal baik mentah maupun yang telah diolah semakin meningkat tajam. Sehingga dengan peningkatan ini menjadikan sebuah peluang yang sangat berpotensi untuk dikembangkan. Mengingat lagi olahan herbal seperti jahe instan ekstrak serai bebas bahan kimia dan pengawet hanya berasal dari gula pasir serta pada produk ini juga dapat dipadukan dengan berbagai rasa seperti, susu, vanilla, kopi, dan lain lain.

**b. Masalah**

1. Proses pasca panen pada jahe masih kurang optimal sehingga banyaknya jahe yang tidak dimanfaatkan dan membusuk. Hal ini senada dengan penelitian Edy (2020) yang menyatakan bahwa teknologi pasca panen yang tidak tepat menyebabkan jumlah jahe yang membludak dan membusuk.
2. Masyarakat sudah mulai peduli akan pentingnya mengkonsumsi minuman herbal sebagai peningkat daya tahan tubuh namun belum banyaknya ketersediaan minuman herbal yang praktis dipasaran. Hal ini senada dengan penelitian Hermansyah (2016) yang menyatakan bahwa kesadaran masyarakat terhadap kesehatan mulai meningkat hal ini ditandai dengan meningkatnya pengonsumsian minuman herbal.

**3. Apa harapan yang anda ingin capai dengan mempelajari dan menguasai konsentrasi tersebut ?**

- Diharapkan dapat menguasai cara produksi dalam pembuatan jahe instan ekstrak serai yang baik.
- Diharapkan dapat melihat peluang usaha jahe instan
- Diharapkan dapat mengembangkan kemampuan khususnya pada bidang pengolahan

**4. Apa dasar anda memilih tempat internship ? (terkait konsentrasi anda/ apa relevansi tempat dengan konsentrasi yang anda akan pelajari)**

Lokasi ini sesuai dengan konsentrasi yang dipilih karena pada lokasi menyediakan proses pengolahan jahe instan mulai dari tahapan persiapan bahan baku, tahapan pengolahan, hingga tahapan pengemasan.

## **5. Apa tujuan internship anda**

- Menambah ilmu pengetahuan, pengalaman dan pemahaman dalam produksi minuman ekstrak jahe dan serai yang dilakukan di Usaha Jetan Kota Medan.
- Dapat memahami tahapan dalam pengolahan jahe instan
- Dapat melakukan pengolahan jahe instan yang baik dan benar
- Dapat merasakan apa itu dunia kerja dan mempersiapkan diri untuk bersaing didunia kerja ataupun wirausaha
- Dapat melihat peluang usaha/dunia kerja