

TINJAUAN PUSTAKA

6. Uraikan referensi / teoridasar terkait komoditi, konsentrasi, model bisnis dan informasi tentang industri yang akan anda hadapi dalam INTERNSHIP pilih ! (minimal 5 referensi)

Masyarakat Indonesia dikatakan memiliki keunggulan dari sumberdaya. Salah satunya dapat dilihat dari kecerdasan dan keterampilannya memanfaatkan hasil alam (tanaman) untuk kebutuhan hidup dan kesehatan. Pengolahan bahan baku yang berasal dari alam untuk dijadikan obat-obatan secara turun temurun dalam menjaga dan meningkatkan daya tahan tubuh merupakan contoh nyata masyarakat dalam menjaga kebudayaan yang telah ada. Pengolahan yang sering dibuat adalah ramuan dalam bentuk jamu yang dapat diminum (Hermansyah, 2016).

Dengan berkembangnya zaman minuman tradisional yang sering dikonsumsi oleh masyarakat sudah mulai dilupakan dan tergantikan oleh minuman kimia yang dapat membahayakan kesehatan. Namun dengan munculnya pandemic COVID 19 memaksa dan menyadarkan masyarakat kembali betapa pentingnya minuman tradisional serta menyadarkan masyarakat untuk mengubah kebiasaan dalam melaksanakan kegiatan sehari-hari termasuk pengaturan pola hidup dalam menjaga imun tubuh. Sehingga semakin meningkatnya kesadaran masyarakat sekarang banyak masyarakat yang membutuhkan serta mencari minuman yang dapat membantu meningkatkan imun tubuh terhadap serangan penyakit salah satunya virus (Gatut, 2021). Hampir seluruh daerah Indonesia masyarakatnya mempercayai bahwa jahe dapat membantu imun tubuh dari penyakit seperti mengatasi mual dan muntah, menyehatkan pencernaan, menyehatkan otak, menyembuhkan migrain dan lain lain (Daulay, 2017).

Dalam menghasilkan produk yang berkualitas memerlukan sebuah perencanaan seperti dari teknik maupun tahapan yang akan digunakan dalam menghasilkan atau pengembangan produk. Perencanaan merupakan suatu penetapan tahapan-tahapan yang dibutuhkan dalam mencapai suatu tujuan (Mia Aina, 2016).

Tahapan persiapan dan pengolahan jahe instan dalam Usaha Jetan yaitu :

A. Tahap Persiapan adalah kegiatan dalam mempersiapkan bahan yang akan dilakukan dalam pengolahan Jahe instan bubuk

1. Pemilihan : Melakukan pemilihan bahan baku kualitas baik diantaranya jahe yang tua yang memiliki minimal 12 ruas, kering, tidak busuk, tidak berwarna hitam sehingga saat diolah tidak merubah rasa dari hasil produksi (Larasati, 2021).
2. Pencucian : Pada proses pencucian baiknya menggunakan air yang mengalir. Pencucian akan mengurangi atau menghilangkan kotoran.
3. Pemotongan : Proses pemotongan jahe menjadi kecil-kecil menggunakan pisau dan talenan dilakukan agar jahe saat digiling tidak merusak blender dan menekan waktu dalam proses penggilingan.
4. Pamarutan atau penggilingan : jahe merah yang telah benar-benar bersih kemudian parut atau digiling proses penggilingan jahe ini dilakukan menggunakan mesin blender hingga halus seperti bubur.
5. Penyaringan ; Penyaringan adalah proses memisahkan antara ampas jahe dengan air sari jahe yang nantinya air sari jahe inilah yang akan digunakan untuk pembuatan bubuk jahe. Proses penyaringan ini dapat dilakukan menggunakan tapis kelapa atau kain yang tipis.

B. Tahap Pembuatan Jahe Instan bubuk

Tahapan pembuatan adalah proses produksi yang akan dilakukan setelah semua bahan tersedia dengan baik siap untuk diproses.

1. Pemasakan : Air perasan jahe dimasukkan kedalam wajan yang telah diletakkan diatas kompor yang menyala. Pada saat pemasakan ini ditambahkan gula pasir serta tak lupa ditambahkan rempah-rempah seperti kayu manis, dan cengkeh sebagai aroma penguat rasa dari Jahe instan bubuk.
2. Pengadukan : Dalam proses pemasakan berlangsung pengadukan dilakukan

secara terus menerus supaya tidak menggumpal ditengah wajan. Pengadukan harus lebih cepat seiring dengan lamanya pemasakan serta pengadukan tidak boleh berhenti sampai proses selesai. ketika cairan tidak lagi terlihat (secara visual atau dalam mata telanjang) api dimatikan. Namun pengadukan masih tetap berlangsung sampai butiran jahe tidak lagi panas (hangat) (Haryanto, 2018).

3. Penghalusan dan penyaringan : Penghalusan dan penyaringan merupakan proses dalam menghasilkan bubuk jahe yang baik dimana dalam proses ini bertujuan untuk menghaluskan dan memisahkan butiran serbuk jahe dari gumpalan jahe yang membongkah.
4. Packaging : Pembungkusan merupakan sebuah tahapan akhir dimana produk yang telah jadi dimasukkan pada wadah kemasan yang telah disediakan. Kemasan yang digunakan yaitu kemasan plastik zipper dan kemasan padi zipper. Kemasan yang digunakan memiliki 4 jenis ukuran. Selanjutnya lakukan proses pengecekan kemasan agar produk aman dikonsumsi tertutup rapat untuk menghindari kontaminasi dari luar dan sebaiknya dilakukan di ruangan yang steril.

Umumnya permasalahan yang terjadi pada proses pengolahan jahe instan terdapat pada proses kristalisasi dan pengeringan dimana tingginya suhu atau api yang digunakan pada tahapan pemasakan dapat menyebabkan kerusakan flavour atau terjadi pengendapan dan kegosongan. Hal tersebut dapat terjadi karena proses kristalisasi merupakan pembentukan larutan, mulai dari larutan cair hingga padat. Pada saat proses kristalisasi sedang berlangsung pengadukan merupakan hal terpenting dimana titik kritis dalam pengolahan jahe instan terletak pada proses kristalisasi, proses ini dapat menghasilkan kemurnian jahe hingga 100% (Haryanto, 2018).