

## TINJAUAN PUSTAKA

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

Tanaman herbal adalah tumbuhan atau tanaman yang mempunyai kegunaan atau khasiat dalam pengobatan kesehatan. Salah satu obat herbal adalah tanaman rempah - rempah. Tanaman herbal biasa digunakan sebagai bahan penyedap masakan. Tetapi dapat juga digunakan untuk pengobatan dan pencegahan penyakit. Salah satu rempah termasuk saat ini adalah jahe gajah dengan nama Latin *Zingiber officinale* (Anonima, 2015).

Jahe memiliki manfaat bagi kesehatan diantaranya yaitu mengatasi Perut Kembung karena Masuk Angin, Meriang karena Begadang atau kerja malam, Batuk karena Masuk angin, Batuk karena Influenza, Batuk karena banyak Merokok, Tenggorokan Gatal karena Gejala Flu, Badan Kedinginan Karena Cuaca, Badan kedinginan karena meriang, dan Badan kedinginan karena Bekerja di Ruang ber -AC.

Jahe instan ini sudah mudah ditemukan dimana-mana, bahkan banyak dicari oleh orang yang berminat karena banyak khasiatnya (Nurlila & La Fua, 2020). Bahkan khususnya di Daerah Sumatera Utara saja sudah banyak yang membuka peluang usaha jahe instan ini. Biasanya pedagang-pedagang jahe instan buka saat sore hari sampai malam hari. Untuk minuman hangat sudah gampang untuk didapatkan, karena jahe instan ini banyak diperjual dan diminati. Namun jahe instan yang dipasarkan masih berbentuk cair dan mudah basi, belum banyak terdapat jahe instan dalam bentuk bubuk yang dapat dikonsumsi dimana dan kapanpun saja (Edy & Ajo, 2020).

Saat ini banyak sekali jenis produk olahan jahe yang tersedia di pasaran, antara lain jahe manisan, wedang jahe, hingga jahe instan. Besarnya potensi kesehatan dan gizi yang terkandung dalam jahe, sehingga berpeluang cukup besar dalam melakukan pengolahan

lanjutan jahe menjadi minuman kesehatan berbentuk serbuk/instan sehingga akan menambah kepraktisan pada produk olahan jahe (Mirza, 2021). Bubuk Jahe Gajah atau Jahe Instan adalah sediaan obat tradisional berbentuk minuman siap pakai berbahan dasar jahe yang dipadukan dengan gula dan rempah lain sebagai pelengkap (Sukmawati & Merina, 2019). Berikut merupakan tahapan dalam pembuatan jahe instan:

#### Cara Membuat Jahe Instan

- ❖ Kupas rimpang jahe dan potong-potong besar agar mudah dibersihkan. Cuci sampai bersih.
- ❖ Potong rimpang jahe yang sudah dibersihkan menjadi potongan-potongan kecil.
- ❖ Potongan kecil jahe yang dicampur dengan air dimasukkan ke dalam blender lalu diblender hingga halus.
- ❖ Peras jahe yang sudah diblender dengan saringan. Jus jahe akan digunakan sebagai bahan utama untuk membuat jahe instan.
- ❖ Cuci dan bersihkan bahan lainnya.
- ❖ Masukkan air perasan jahe, kayu manis, cengkeh, gula pasir ke dalam wajan, tambahkan 1 gelas air, lalu aduk hingga rata.
- ❖ lakukan pemasakan semua bahan dengan api kecil. Aduk terus agar tidak lengket/gosong.
- ❖ Jika bahan sudah mulai masak, tandanya sudah mengkristal dan berwarna putih agak coklat muda, segera angkat. Biarkan sampai dingin.
- ❖ Penyaringan jahe instan sampai kristal halus dan rata. Jahe kristal yang masih kasar dihaluskan kemudian diayak kembali hingga halus dan rata.
- ❖ Pengemasan jahe instan menggunakan kemasan dimana kemasan yang dipilih merupakan kemasan kedap terhadap udara.

Selain Proses produksi yang harus dilakukan dengan baik dan teliti pemilihan kemasan produk juga harus diperhatikan. Kemasan yang digunakan harus dapat melindungi jahe instan dari pengaruh lingkungan yaitu bentuk dan bau yang dapat merusak produk (Rudika, 2013). Kemasan (packaging) sebagai salah satu ujung tombak pemasaran bukan sekedar bungkus, tetapi bagian dari consumer touching point yang mengkomunikasikan positioning dan diferensiasi produk serta mampu menciptakan impulse buying (Masayu, 2018). Pada masa sekarang, kemasan merupakan perangkat marketing yang potensial. Desain kemasan yang baik dapat menciptakan nilai kenyamanan konsumen dan nilai promosi produsen (Kotler, 1997). Produk jahe merah instan yang dihasilkan harus memenuhi parameter kelayakan minuman instan sebagai minuman kesehatan (Anny, 2017).