

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jahe terbesar di dunia. Jumlah produksi jahe di Indonesia meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2015, produk jahe nasional adalah sebesar 307.942 ton. Dengan tingkat kenaikan produksi sebesar 36,19 % dari tahun 2014 yang tercatat sebesar 226.114 ton. Jumlah jahe yang melimpah ini justru menimbulkan permasalahan tersendiri yaitu turunnya nilai ekonomi jahe. Selain itu teknologi pasca panen yang tidak tepat menyebabkan jumlah jahe yang membusuk juga besar karena tidak termanfaatkan secara optimal. (Ramadhan dan Phaza, 2010 *dalam* Afifah, *et all.* 2011).

Rimpang jahe sebagai komoditas bernilai komersial, tidak hanya dipasarkan demi mencukupi kebutuhan di dalam negeri, tetapi juga berhasil tampil sebagai barang dagangan ekspor. Selama ini Indonesia mengekspor jahe dalam beberapa bentuk, antara lain: jahe segar, jahe kering, dan jahe olahan. Di antara produk itu, ekspor terbanyak yaitu dalam bentuk jahe segar (lebih dari 95% dari total ekspor). Sebenarnya Indonesia telah berusaha untuk meningkatkan ekspor jahe ke pasaran dunia. Tetapi seringkali rimpang jahe yang diekspor tidak memenuhi kualitas yang diinginkan oleh konsumen. Hal inilah yang mengakibatkan harga jahe Indonesia di pasar Internasional menjadi rendah.

Kerusakan ini disebabkan antara lain oleh adanya pengeriputan selama pengangkutan, perkecambahan, dan pencemaran oleh berbagai mikroba. Oleh karena itu, perlu dipikirkan cara lain untuk menanggulangi hal tersebut. Jahe yang akan diekspor, bagaimana pun bentuknya, memang harus dapat memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh masing-masing negara pembeli agar harganya dapat lebih baik. Salah satunya adalah dengan mengolah menjadi jahe instan yang kemungkinan penurunan mutunya lebih kecil dibandingkan dengan jahe segar. Didukung dengan melimpahnya bahan baku rimpang jahe, maka produksi jahe instan di Indonesia memungkinkan untuk dikembangkan.

Pada umumnya jahe instan dapat diperoleh dengan cara mengekstraksi rimpang jahe segar. Setelah diekstraksi, sari rimpang jahe dikristalisasi atau dipanaskan untuk memisahkan pelarut dan memperoleh serbuk jahe. Proses kristalisasi tersebut tentunya akan mempengaruhi perubahan bentuk, warna, rasa dan sifat fisik yang dihasilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengujian, untuk mengetahui sifat fisik dari jahe instan yang dihasilkan melalui proses kristalisasi. Salah satunya yakni jahe instan yang diproduksi oleh UD. Sari Alam, Kabupaten Jember.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis menemukan masalah yaitu belum diketahuinya sifat fisik jahe instan yang dihasilkan melalui proses kristalisasi di UD. Sari Alam.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui dan membandingkan sifat fisik jahe instan yang dihasilkan melalui proses kristalisasi di UD. Sari Alam dengan standar SNI 01-4320-1996.

## **1.4 Manfaat**

Kegiatan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat yakni sebagai berikut :

1. Didapatkannya informasi mengenai sifat fisik jahe instan yang dihasilkan melalui proses kristalisasi di UD. Sari Alam.
2. Sebagai bahan referensi dan informasi bagi penulis selanjutnya yang tertarik untuk mengkaji dan meneliti tentang kristalisasi rimpang jahe.