

PRODUKSI DAN PEMASARAN SIRUP JAHE DENGAN GULA KARAMEL

Tiara Hasiningrum

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Dari keragaman jenis dan wilayah penghasil rempah-rempah, Indonesia memiliki peluang yang besar untuk menjadi pemasok rempah dunia yang dapat memberikan kontribusi besar bagi perekonomian Indonesia. Setidaknya ada tujuh jenis rempah yang menjanjikan, yakni lada, kayu manis, pala, vanili, cengkeh, kunyit, dan jahe. Dari ketujuh rempah yang disebutkan, ada salah satu jenis rempah yang banyak dikonsumsi dan digemari masyarakat adalah jahe. Jahe atau *Zingiber officinale*, adalah tanaman rimpang yang lumayan populer sebagai rempah-rempah untuk tambahan bumbu masakan dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggebung di ruas-ruas tengah. Memiliki rasa dominan segar dan pedas yang disebabkan oleh senyawa keton bernama zingeron. Rempah beraroma segar, tajam dan pedas ini umum dikonsumsi sebagai obat tradisional, bumbu masak dan minuman. Tak lain dengan sirup jahe, minuman instan yang diproduksi dengan cara menambahkan gula didalamnya agar terciptanya rasa manis dan kental pada produk tersebut. Pengolahan sirup jahe pada umumnya menggunakan penambahan gula pasir ataupun gula merah, sehingga dapat diketahui minimnya inovasi dalam pengolahan sirup jahe membuat varian rasa yang terbatas. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovatif untuk menciptakan varian rasa baru pada sirup jahe. Inovasi sirup jahe dengan penambahan gula yang digosongkan (karamel) masih baru dan belum ada di pasaran.

Gula karamel merupakan gula yang terbentuk dalam proses karamelisasi, sehingga membentuk cairan lengket berwarna krem sampai coklat kehitam-hitaman. Gula karamel banyak digunakan dalam pembuatan olahan pangan karena mampu memberikan karakteristik produk yang disukai oleh konsumen. Sirup jahe dengan gula karamel ini memiliki beberapa kelebihan yaitu dapat disimpan lama, sebagai alternatif sumber penguat sistem imun, juga sebagai varian rasa baru dalam pengolahan sirup jahe. Kelebihan ini diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mencoba dan membeli produk dengan inovasi baru ini. Sirup jahe dengan gula karamel dibutuhkan proses pengolahan yang optimal dan membutuhkan analisa kelayakan usaha untuk mengetahui potensi produk usaha ini mengingat

produk masih baru di pasaran. Serta juga membutuhkan pemasaran yang baik supaya produk ini dapat diterima oleh masyarakat.