



## PEMBUATAN SIRUP JAHE

Agustus 2000

Agdex

**J**ahe banyak dimanfaatkan sebagai bahan penyedap makanan, minuman dan bahan obat-obatan atau jamu. Di kalangan masyarakat kita, jahe segar telah banyak digunakan sebagai bahan minuman segar penghangat badan.

Rimpang jahe mengandung minyak atsini berkisar 1,12 - 3,92 %. Selain itu, rimpang jahe mengandung karbohidrat, vitamin dan mineral. Setiap 100 gr jahe segar mengandung 10,1 gr karbohidrat, 1,5 gr protein dan 86,2 gr air. Sedangkan kandungan mineral rimpang jahe meliputi : kalsium, fosfor dan besi. Kandungan vitaminnya meliputi vitamin A, B dan C.

Sirup jahe merupakan salah satu produk olahan dari rimpang jahe sebagai bahan minuman. Sirup jahe dapat disajikan sebagai minuman jahe panas atau campuran jamu secara praktis atau cepat. Sirup jahe merupakan larutan berkadar gula tinggi yang dipadukan dengan sari rimpang jahe sehingga menimbulkan rasa khas jahe.

### CIRI - CIRI SIRUP JAHE

Sirup jahe yang berkualitas baik adalah sebagai berikut :

- Kenampakan : sedikit keruh, permukaannya tidak berbuih dan agak kental
- Warna : Coklat
- Rasa/bau : Pedas khas jahe dan sangat manis

### BAHAN YANG DIBUTUHKAN

- Jahe sebanyak 6 kg
- Gula pasir sebanyak 13 kg
- Sereh segar sebanyak 1 kg
- Putih telur sebanyak 5 butir
- Garam sebanyak 100 gram
- Air secukupnya

### CARA PEMBUATAN

#### 1. Pengambilan Sari Jahe

- Pilihlah jahe yang sudah tua dan tidak kisut
- Jahe dicuci berulang kali sampai bersih sehingga bebas dari segala kotoran
- Jahe dikupas kulitnya dengan cara dikerok, kemudian dicuci kembali
- Jahe diparut agar mudah diambil sarinya
- Parutan jahe ditambah sedikit air, diremas-remas, kemudian diperas dan sari jahenya ditampung pada panci atau wadah yang tersedia.

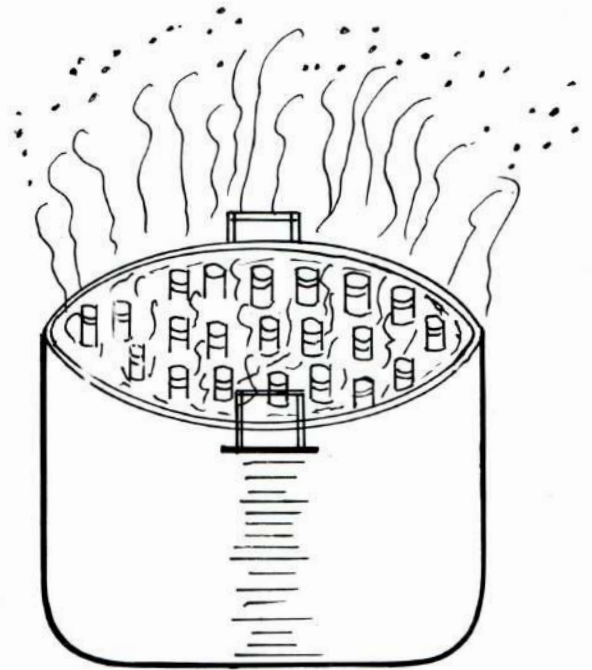
## 2. Pengolahan Sirup

- Air bersih sebanyak 8 liter dimasukkan ke dalam panci dan ditambah bumbu-bumbu lainnya, seperti 0,25 kg kayu manis, 1 kg sereh dan 100 gr garam dapur.
- Panaskan air dan bumbu-bumbu tersebut hingga mendidih
- Putih telur dikocok dan dicampurkan dengan 1 gelas sari jahe, setelah merata masukkan ke dalam sari jahe sisanya dan diaduk sampai rata
- Bila perebusan bumbu pelengkap telah mendidih, tuangkan sari jahe yang telah dicampur putih telur kedalamnya dan dibiarkan panci terbuka
- Bila terjadi buih-buih dari putih telur perlu diangkat dan dibuang
- Sari jahe tersebut dibiarkan kurang lebih selama 15 menit
- Penyaringan dilakukan sebanyak 2 kali yaitu yang pertama untuk menyaring ampas yang kasar dengan menggunakan saringan tepung. Kemudian disaring lagi dengan menggunakan kain saringan sehingga larutan menjadi lebih jernih.
- Akhirnya larutan tersebut dipanaskan lagi dan dituangkan gula pasir ke dalamnya. Biarkan sampai mendidih.

## 3. Pengemasan

- Botol tempat sirup harus disterilkan terlebih dahulu
- Sirup jahe dalam keadaan panas, dituangkan ke dalam botol yang telah disterilkan
- Botol yang telah berisi sirup jahe segera ditutup
- Dilakukan pasteurisasi atau pengawetan sirup yaitu dengan cara pemanasan, dimana botol yang telah

berisi sirup jahe direndam dalam air mendidih selama 30 menit.



Gambar 1. Proses Pasteurisasi

- Akhirnya pemasangan segel dan label untuk siap dipasarkan.



Gambar 2. Produk Sirup Jahe