ANALISIS MINUMAN INSTAN COKELAT JAHE DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE (Zingiber officinale)

Asrul Yunus[1*], Andi Nurwidah[2], Salfiana[3]

[1]Universitas Muhammadiyah Sidenreng rappang, [2]Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Jl. Angkatan 45 No. 1 A Telp. (0421) 93308 Lt. Salo-Sidrap-Sul-Sel, Kode Pos 91272

[*]Email: asrulyunus0904@gmail.com

ABSTRAK

Cokelat (*Theobrema cacao Linnaeus)* merupakan komoditas perkebunan yang Paling penting dalam pembangunan ekonomi Indonesia. Di Sulawesi Selatan, khususnya Daerah Tarengge, Kabupaten Luwu Timur belum adanya Inovasi minuman cokelat intans di Luwu Timur. Sementara Di daerah kabupaten Luwu Timur terkenal menjadi sebuah Kabupaten dengan penghasil buah cokelat terbesar di Sulawesi Selatan, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe pada minuman instan cokelat jahe dengan perbandingan terbaik uji kimia meliputi kadar rendemen, kadar air dan organoleptik. Penelitian ini di lakukan dengan empat perlakuan dengan tiga kali pengulangan. perbandingan jahe pada minuman instan dengan perbandingan A (tanpa jahe), B (1:1), C (1:1,5), D (1:2). Penelitian ini menggunakan metode analisis Rancangan Acak Lengkap (RAL), dan akan dilanjutkan uji tambahan yaitu Uji Duncan jika terdapat perbedaan nyata. Kadar gula tertinggi terdapat pada perlakuan B (1;1) 29,41, dan Kadar air tertinggi ada pada perlakuan C 3.00 (1:1,5). Sedangkan perlakuan tertinggi pada aspek warna A1(Kontrol), aspek aroma C (1:1,5) dan aspek rasa C (1:1,5) dan aspek tekstur D (1:2).

Kata Kunci: Buah Cokelat, Jahe, Kadar gula, Kristalisasi, Minuman Instan

ABSTRACT

Chocolate (Theobrema cacao Linnaeus) is a plantation commodity that is most important in Indonesia's economic development. In South Sulawesi, especially the Tarengge area, East Luwu Regency, there is no innovation of chocolate drinks in East Luwu. While in the area of East Luwu district is famous for being a district with the largest producer of chocolate fruit in South Sulawesi, the purpose of this study was to determine the effect of the addition of ginger to ginger chocolate instant drink with the best ratio of chemical tests including yield, moisture content and organoleptic. This study was conducted with four treatments with three repetitions. the comparison of ginger in instant drinks with the ratio of A (without ginger), B (1: 1), C (1: 1.5), D (1: 2). This study uses the Complete Randomized Design (CRD) analysis method, and will be followed by an additional test, namely the Duncan Test if there are significant differences. The highest sugar content was found in treatment B (1;1) 29.41, and the highest water content was in treatment C 3.00 (1:1.5). While the highest treatment in color aspect A1 (Control), aroma aspect C (1:1.5) and taste aspect C (1:1.5) and texture aspect D (1:2).

Keywords: Chocolate Fruit, Ginger, Sugar content, Crystallization, Instant Beverage

PENDAHULUAN

Kabupaten Luwu Timur menjadi salah satu Kabupaten penghasil cokelat terbesar di Provinsi Sulawesi selatan, tetapi belum ada suatu inovasi yang bisa dimanfaatkan masyarakat dengan cokelat tersebut sebagai salah satu Kabupaten penghasil tersbesar cokelat. Berdasarkan data diatas perlu dilakukan penelitian terkait dengan minuman intans cokelat jahe, mengingat desa tarengge sabagai penghasil cokelat cukup banyak dan Berdasarkan observasi bahwa belum adanya suatu inovasi pembuatan minuman instan cokelat jahe.

Indonesia adalah salah satu negara penghasil kakao (Theobroma cacao L.) terbesar di dunia, yaitu menempati urutan ke-3 setelah 2 negara lainnya yaitu Indonesia dapat mencapai 1,6 juta hektar dengan jumlah produksi sekitar 593 ribu ton (Mulyatni, et al., 2012). Di Sulawesi Selatan, khususnya Daerah Tarengge, Kabupaten Luwu Timur, informasi dari Balai Ukur Sulawesi Selatan tahun 2016 menunjukkan luas perkebunan kakao di Kabupaten Luwu Timur (34.376 Ha). Dengan melihat kemampuan produk kakao di Desa Tarengge, dalam penelitian ini dapat dilakukan penelitian dengan membuat produk minuman cokelat instan.

Produk instan sekarang banyak di temukan di pasaran dan menjadi beberapa jenis ragam produk makanan sehingga dapat untuk kita konsumsi. Oleh karena itu membuat produk minuman instanbanyak menngyukai karena lebih mudah untuk penyajiannya, mengingat kabupaten luwu timur merupakan salah satu penghasil cokelat terbesar di Sulawesi selatan. (Hartono dan Widiatmoko,1993).

METODE PENELITIAN

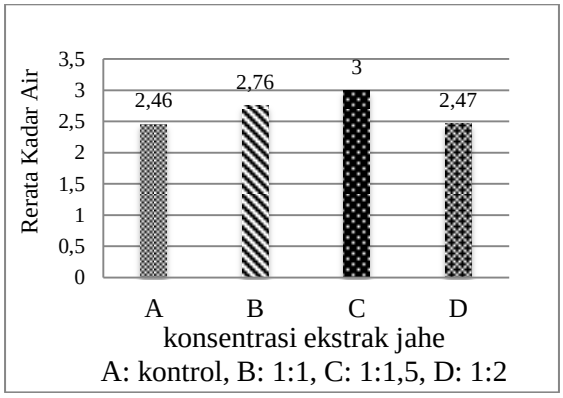
Prosedur Pembuatan Minuman Instan Cokelat jahe

Prosedur penelitian yang dilakukan adalah penyediaan bahan utama cokelat, bahan jahe dan gula. Pertama dilakukan pengupasan kulit pada buah cokelat setelah pengupasan selesai buah cokelat kemudian di blender, setelah itu lakukan pengayakan pada buah cokelat agar menjadi bubuk cokelat. Selanjutnya bahan jahe, seperti pada buah cokelat, kulit jahe dipisahkan kemudian masukkan ke dalam blender dan di tambahkan air untuk menghasilkan ekstrak jahe, setelah di blender pisahkan ampas jahe sehingga menghasilkan ekstrak jahe. Langkah selanjutnya yaitu pembuatan produk dengan metode kristalisasi, pertama hasil ekstrak jahe di panaskan di atas kompor kemudian masukkan bahan gula pada ekstrak jahe yang di panaskan, kemudian tunggu gula sepenuhnya larut pada ekstrak jahe.

Setelah gula benar-benar larut, masukkan hasil bubuk cokelat pada ekstrak jahe tersebut kemudian aduk bahan yang sudah tercampur hingga kering. Setelah bahan kering masukkan bahan Kembali ke dalam blender, lalu ayak bahan yang sudah di blender menggunakan ayakan 80 mesh.

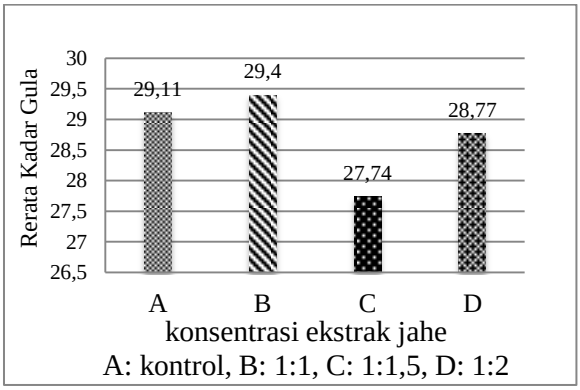
HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan gambar, diperoleh kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan D (1:2.) dengan nilai 3.0 dan kadar air terendah pada perlakuan A (Tanpa jahe).



Hal ini menunjukkan semakin tinggi konsentrak ekstrak jahe semakin tinggi pula kadar air yang terkandung dalam bubuk cokelat. Dalam pembuatan minuman insatan cokelat jahe, Kadar air sangat menentukan mutu dan daya simpan karena tingginya kadar air yang dapat menyebabkan tingginya pertumbuhan mikroba yang akan mengubah mutu dan daya simpan suatu produk. Berdasarkan SNI minuman instan (01-4321-1996). Kadar air minuman instan maksimal 3% dan pada penelitian ini di peroleh perlakuan tertinggi yakni 3%. Kadar air yang tinggi mengakibatkan mudahnya bakteri, kapang, dan khamir untuk berkembang biak sehingga akan terjadi perubahan dalam bahan pangan (Sandjaja dan Atmarita, 2009).

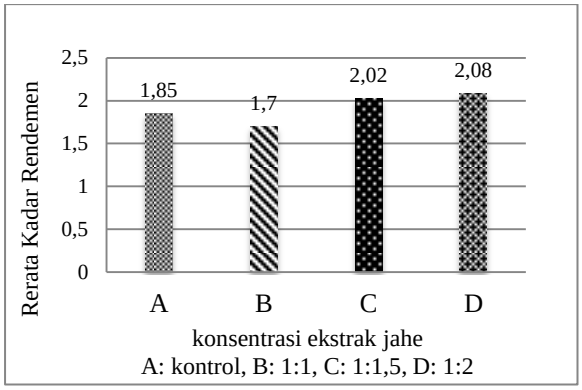
Berdasarkan gambar kadar gula tertinggi ada pada perlakuan B (1:1) dengan nilai rata-rata 29,40% dan Kadar gula terendah ada pada perlakuan C (1:1,5) dengan nilai rata-rata 27,74%. Apabila dibandingkan dengan kadar gula minuman bubuk tradisional yang ditetapkan SNI minuman serbuk (01-4321-1996) yaitu maksimum 85,0.% Dapat disimpulkan bahwa kadar yang di hasilkan sesuai dengan standar SNI.



Dengan perbandingan jahe yang digunakan, semakin tinggi jahe yang di gunakan semakin berkurang tingkat rasa manis yang di hasilkan, Menurut Firdaus, et al., (2017) hal ini juga dapat disebabkan oleh penggunaan persamaan gula tinggi sebesar 55% sebagai gula dalam pembuatan minuman cokelat, dan

kandungan gula yang tinggi dapat berfungsi sebagai bahan tambahan sehingga jangka waktu produk kegunaan realistis lebih lama dan dapat menjaga dari perkembangan mikroorganisme.

Berdasarkan gambar, diperoleh kadar rendemen tertinggi pada perlakuan C (1:1,5) dan D (1:2) dan kadar rendemen terendah terdapat pada pada perlakuan A (tanpa jahe).



Hasil analisa menunjukkan bahwa rendemen yang diperoleh semakin meningkat, hal ini disebabkan karena meningkatnya penggunaan gula dalam pembuatan minuman instan cokelat jahe. Hasil ini didukung dengan pernyataan Haryanto (2017), rendemen serbuk instan cenderung mengalami peningkatan dengan semakin meningkatnya penambahan gula sebagai pengkristal yang digunakan.

KESIMPULAN

1. Kadar air tertinggi yaitu pada perlakuan D (2:1) dengan nilai rata-rata 3, kadar gula tertinggi ada pada perlakuan B (1:1) dengan nilai rata-rata 29,40, dan nilai tertinggi pada kadar rendemen ada pada perlakuan D (2:1) dengan nilai rata-rata 2,08.
2. Tingkat kesukaan panelis pada warna (netral), aroma (suka), rasa (netral), tekstur (netral).

DAFTAR PUSTAKA

Mulyatni,A. S., Budiani, A., & Taniwiryono, D. (2012). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.)* Terhadap *Escherichia coli, Bacillus subtilis, dan Staphylococcus aureus*. Menara Perkebunan, 80(2), 77–84.

Hartono, A. J. dan M. C. Widiatmoko. (1993). Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin, Andi Offset. Yogyakarta

Haryanto, B., & Si, S. P. M. (2017). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (Annona Muricata L .) DenganMetode Kristalisasi**.** Jurnal penelitian pascapanen pertanian. 14. (3). Hal 163–170.

Sandjaja dan Atmarita. 2009. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.

Kusumawaty, Y dan Fitriani, S. 2011. Kajian proses produksi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap mi sagu tradisional Riau. *SAGU*. 10(1): 42-48.