

JAHE KRISTAL

1. PENDAHULUAN

Jahe kristal adalah produk yang hampir mirip dengan manisan kering jahe. Perbedaannya adalah dalam proses pengolahan. Manisan kering jahe dibuat tanpa melalui proses fermentasi pikel di dalam larutan garam. Kristal jahe dibuat dari jahe yang telah diolah menjadi pikel manis.

2. BAHAN

- 1) Pikel
- 2) Gula pasir

3. PERALATAN

- 1) Pengereng. Alat ini digunakan untuk mengeringkan pikel manis jahe yang telah ditingkatkan kadar gulanya.
- 2) Refraktometer. Alat ini digunakan untuk mengukur kadar gula sirup gula.
- 3) Perendam berpengaduk. Alat ini berupa wadah yang berpengaduk atau wadah berputar yang bersekat-sekat di dalamnya. Putaran pengaduk atau putaran wadah bersekat akan mengaduk-aduk campuran pikel jahe dan sirup sehingga proses penggulaan pikel berjalan lebih cepat dan efektif.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pemisahan pikel manis jahe dari sirupnya. Pikel manis dipisahkan dari sirupnya, kemudian ditiriskan.
- 2) Peningkatan konsentrasi sirup pikel. Sirup pikel yang telah dipisahkan pikel jahenya, ditambah dengan gula halus sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk sampai bilangan Brix-nya 70%. Hasil peningkatan kadar gula ini disebut sirup jenuh.
- 3) Perendaman pikel jahe di dalam larutan sirup jenuh. Pikel jahe yang telah ditiriskan direndam di dalam sirup jenuh. Setiap 1 kg pikel jenuh direndam di dalam 0,5 liter sirup jenuh. Selama perendaman dilakukan pengadukan secara pelan. Perendaman berlangsung selama 24 jam.
- 4) Pelapisan dengan gula pasir. Setelah perendaman tersebut, jahe ditiriskan, kemudian ditaburi dengan gula pasir yang telah dihaluskan. Setelah itu, pikel dikeringkan dengan alat pengereng pada suhu 50⁰C selama 1 jam. Hasil yang diperoleh disebut dengan jahe kristal.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)