Vol. 3, No. 11 (53 - 58)

PEMBUATAN SIRUP JAHE

Winiati Pudji Rahaju +)

PENDAHULUAN

Jahe adalah suatu jenis umbi-umbian yang rasanya pedas dan berbau harum. Jahe dikenal sebagai rempah penambah rasa pedas, juga digunakan untuk lalab bagi rimpang yang masih muda. Jahe selain digunakan untuk bumbu masakan, biasanya diseduh dengan air panas dan diminum pada waktu cuaca dingin untuk menghangatkan badan selain itu juga membantu pencernaan.

Untuk tujuan yang sama, sebaiknya jahe diolah jadi bentuk yang dapat lebih praktis digunakan. Salah satu bentuk praktis tersebut adalah sirup jahe, sehingga penggunaan untuk minuman hanya dengan cara pengenceran saja.

Sirup ini selain dibuat dengan menambahkan sari jahe juga dapat dibuat dengan menambahkan sari buah-buahan atau essence. Setelah dibotolkan, sirup merupakan salah satu bahan yang awet. Penambahan natrium benzoat lajim dilakukan pada produk sejenis sirup ini dengan penggunaan maksimum 0,1 persen.

PROSES PEMBUATAN SIRUP JAHE

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1. Gula pasir	10	kg
2. J a h e	3	kg
3. A i r	9	liter
4. Natrium benzoat	2	gram

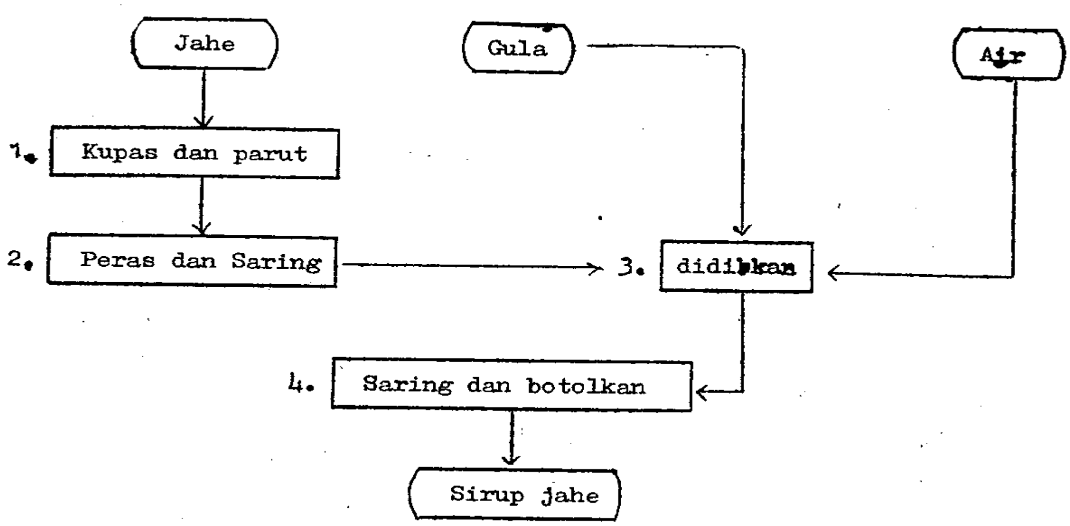
+) Staf PUSBANGTEPA/FTDC - IPB

Alat-alat yang digunakan :

1.	Pisau	2 buah
2.	Panci	3 buah
3.	Baskom	1 buah
4.	Parutan	1 buah
5.	Kompor	1 buah
6.	Corong	1 buah
7.	Kain saring	2 m
8.	Botol + tutup	20 biji
9.	Penutup botol	1 buah
10.	Pengaduk kayu	1 buah

Cara Pembuatan :

Skema proses pembuatan sirup jahe dapat dilihat pada gambar 1.



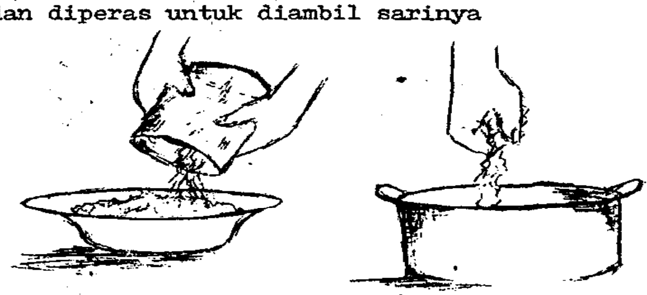
Gambar 1. Skema proses pembuatan sirup jahe.

Cara pembuatan

1. Jahe dikerik atau dikupas setelah dicuci, diusahakan mendapat jahe yang masih baru, kemudian jahe diparut dengan parutan kelapa.

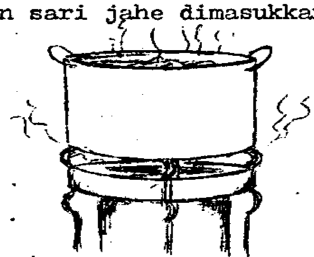
Gambar 2. Pengupasan dan pemarutan jahe

2. Kemudian kedalam jahe tersebut ditambahkan air sebanyak 2 liter dan diperas untuk diambil sarinya



Gambar 3. Penambahan air dan pemerasan

3. Gula dan air (10 kg gula dengan 7 liter air) dimasak hingga mendidih kemudian sari jahe dimasukkan dan diaduk



Gambar 4. Pemasakan bahan

3. Bahan tak langsung

a. Minyak tanah	60 liter a Rp. 60,-	= Rp.	3.600,-
b. Botol dan tutup botol	600 buah a Rp. 100,-	= Rp.	60.000,-
c. Etiket	600 lembar a Rp. 5,-	= Rp.	3.000,-
		Rp.	66.000,-

4. Buruh tak langsung Rp. -

5. Penyusutan alat per bulan

Janis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp.)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp.)
1. Pisau	1	500	24	20,83
2. Panci	3	6.000	24	250,00
3. Baskom	1	2.000	12	166,67
4. Kompor	1	5.000	12	416,67
5. Corong	1	500	12	41,67
6. Parutan	1	1.000	6	166,67
7. Kain saring	2 (m)	750	3	250,00
8. Penutup botol	1	10.000	24	416,67
9. Pengaduk kayu	1	750	24	31,25
		26.500	-	1.530,43

Nilai penyusutan per bulan $= \frac{\text{Nilai alat (Rp.)}}{\text{Umur pakai alat (bln)}} = 1.530,43$

Biaya produksi per bulan Rp. -

B. Angkutan ke pasar per bulan Rp. 3.000,-

C. P a j a k Rp. -

Jumlah total pengeluaran per bulan Rp. 272.130,43

II. Pemasukan

Hasil penjualan sirup jahe 600 botol a Rp. 650,- = Rp. 390.000,-

Keuntungan per bulan = Pemasukan - Pengeluaran
= Rp. 390.000,- - Rp. 272.130,43
= Rp. 127.869,57

III. Modal usaha

A. Modal peralatan

Modal untuk membeli peralatan	Rp. 26.500,-

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan sebesar	Rp. 272.130,43
Modal usaha yang dibutuhkan	Rp. 298.630,43
atau dibulatkan menjadi	Rp. 300,000,-

Catatan :

Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga di Bogor, dalam bulan September 1981.

Apabila harga-harga anilisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap pemakai buku paket industri ini menyesuaikannya kembali.