33. JAHE INSTAN

1. Pilih jahe gajah yang tua dan baik. Jahe dikupas dan dicuci, lalu dihancurkan dengan cara diblender atau diparut.
2. Bubur jahe yang diperoleh, selanjutnya diperas dan sari jahenya diambil dengan cara disaring.
3. Campurkan sari jahe dengan gula. Perbandingan jahe segar dan gula = 1 : 1, misalnya jika sari jahe diperoleh dari 1 kg jahe segar, maka gula yang ditambahkan adalah 1 kg.
4. Didihkan sambil diaduk. Biarkan air menguap dan cairan menjadi kental dan mengkristal atau menggumpal.
5. Hancurkan kristal-kristal atau gumpalan jahe instan dengan ditumbuk atau diblender kering dan diayak sehingga diperoleh tepung jahe instan halus.
6. Kemas dan diberi label.

Untuk membuat 100 kg jahe instan, diperlukan 100 kg jahe segar dan 100 kg gula pasir. Gunakan gula yang warnanya putih dan tidah terlalu manis, sehingga tidak menutupi rasa asli dari jahe.