



Pendayagunaan Carica dan Jahe sebagai Bahan Baku Es Krim

Utilization of Carica and Ginger as Raw Materials for Ice Cream

¹⁾Fina Astika dan ²⁾Siti Aminah

^{1),2)} Program Studi S1 Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

¹⁾Finastika77@gmail.com ²⁾sitiaminah@unimus.ac.id

Corresponding Author: Siti Aminah

Abstrak

Carica (*Carica pubescens*) adalah buah yang hanya tumbuh di Dieng. Aroma buah carica harum dan segar, lebih harum dibandingkan pepaya. Carica berpotensi besar dimanfaatkan menjadi es krim, untuk menambah cita rasa yang unik diberi tambahan rempah-rempah yaitu jahe. Es krim merupakan produk global yang telah mendunia dengan aneka cita rasa. Pengembangan carica sebagai produk es krim belum ada dipasaran. Es krim tersebut diberi nama ESKAJE Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengenal potensi carica sebagai bahan baku es krim, sekaligus pengkajian terhadap penerimaan pasar terhadap ESKAJE. Hasil yang diperoleh adalah: carica merupakan bahan baku yang unik pada produk es krim, cita rasa yang khas, tekstur dan aroma serta karakteristik umum es krim tidak dipengaruhi oleh carica. Artinya kualitas sensoris ESKAJE cukup bagus. Hasil penjualan menunjukkan bahwa ESKAJE dapat diterima oleh pasar, disamping cita rasa yang unit, juga harga sangat terjangkau.

Kata Kunci: carica, jahe, eskaje

Abstract

Carica (Carica pubescens) is a fruit that only grows in Dieng. The aroma of fragrant and fresh carica fruit, more fragrant than papaya. Carica has a big potential to be used as ice cream, to add a unique flavor given the addition of spices, namely ginger. Ice cream is a global product that has worldwide with a variety of flavors. The development of Carica as an ice cream product is not yet on the market. The ice cream was named ESKAJE The purpose of this activity was to recognize the potential of carica as raw material for ice cream, as well as an assessment of market acceptance of ESKAJE. The results obtained are: carica is a unique raw material for ice cream products, its distinctive taste, texture and aroma and general characteristics of ice cream are not influenced by carica. This means that the sensory quality of ESKAJE is quite good. The sales results show that ESKAJE can be accepted by the market, in addition to the taste of the unit, also the price is very affordable.

Keywords: carica, ginger, eskaje

PENDAHULUAN

Dieng adalah kawasan dataran tinggi yang berada di Jawa Tengah, yang masuk wilayah Banjarnegara dan Wonosobo. Dieng sangat terkenal dengan tempat pariwisatanya sehingga banyak turis lokal bahkan mancanegara yang mengunjunginya. Kawasan dieng merupakan penghasil sayuran untuk Jawa Tengah. Selain sayuran, Dieng merupakan sentra penghasil pepaya gunung (carica). Carica (*Carica pubescens*) adalah buah yang hanya tumbuh di Dieng.

Buah carica masih satu genus dengan buah pepaya. Bedanya pepaya merupakan buah tropis yang memerlukan suhu dan intensitas cahaya yang tinggi, sedangkan carica dieng memerlukan temperatur rendah dan banyak hujan. Kondisi tersebut sangat cocok dengan iklim Dataran Tinggi Dieng. Buah carica mengandung zat agrini yang mampu menghambat sel kanker terutama kanker payudara.



Aroma buah carica harum dan segar, lebih harum dibandingkan pepaya. Namun, tekstur carica lebih kenyal dibanding dengan pepaya yang teksturnya lunak. Karena jumlahnya yang banyak, masyarakat membuat home industry sebagai oleh-oleh khas Wonosobo. Namun, selama ini masyarakat hanya mengolah carica menjadi manisan dan kripik saja. Terkadang petani menjualnya dalam bentuk utuh yang masih mentah sehingga cepat mengalami kerusakan. Akibatnya laba yang diperoleh tidak dapat maksimal. Oleh karena itu, carica diolah menjadi suatu produk baru yang nantinya akan meningkatkan ekonomi masyarakat dieng. Salah satunya dengan mengolah carica menjadi es krim yang disubstitusi dengan jahe.

Penambahan jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) pada es krim carica diharapkan dapat memberi keunggulan terhadap kesehatan. Jahe merupakan salah satu komoditas tanaman obat yang mempunyai prospek yang cukup bagus untuk dikembangkan. Nilai dari tanaman Jahe terletak pada rimpangnya. Jahe mempunyai kegunaan yang cukup beragam antara lain sebagai rempah, minuman penghangat tubuh, minyak atsiri, pemberi aroma ataupun sebagai obat (Bartley dan Jacobs, 2000). Senyawa antioksidan alami dalam jahe cukup tinggi dan sangat efisien dalam menghambat radikal bebas superoksida dan hidroksil yang dihasilkan oleh sel-sel kanker dan bersifat antikarsinogenik, non toksik, dan non mutagenik pada konsentrasi tinggi (Manju dan Nalini, 2005).

Es krim merupakan produk global yang telah mendunia dengan aneka cita rasa. Pengembangan carica sebagai produk es krim belum ada dipasaran. Pengolahan es krim carica dengan cita rasa unik yaitu jahe mempunyai peluang pasar yang luas. Hal tersebut didasarkan pada daya terima es krim untuk semua kalangan dan memiliki keunikan yang di timbulkan dari komponen bahan pangan lokal carica dan jahe.

Pengolahan es krim cukup sederhana, dan didukung oleh sarana yang tersedia di kampus untuk pengembangan wirausaha mahasiswa. Proses produksinyapun tidak banyak menyita waktu, sehingga peluang usaha ESKAJE ini sangat berpotensi untuk dikembangkan mahasiswa diantara waktu belajarnya. Pertimbangan lain dalam rencana kegiatan ini adalah ketersediaan bahan baku carica dan jahe bersifat kontinyu, tidak bergantung musim, dan mudah diperoleh.

METODE PELAKSANAAN

Bahan dan Alat

1. Bahan

Bahan-bahan yang diperlukan seperti susu UHT, *whippe cream*, gula pasir, sari carica, cmc dan sari jahe.

2. Alat

Alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan es krim carica jahe seperti mixer, freezer, timbangan digital, box es krim, sendok, blender, panci, kompor, cup eskrim, baskom, gelas ukur, dan talenan.

Pembuatan sari carica dan sari jahe

1. Pembuatan sari carica

Sari carica dibuat dengan cara sebagai berikut:

- Buah carica dikupas kemudian belah buah menjadi dua bagian
- Daging buah dipisahkan dengan biji buah
- Rendam biji dengan air panas kemudian ambil sarinya
- Sementara daging buah diblanching selama 5 menit, kemudian blender menggunakan air sari biji yang sudah diperas
- Selanjutnya dilakukan penyaringan

2. Pembuatan sari jahe

Sari jahe dibuat dengan cara sebagai berikut:

- Cuci jahe kemudian bakar. pembakaran bertujuan agar sari jahe tidak menimbulkan rasa pahit
- Kupas jahe lalu blender
- Saring jahe yang sudah diblender, tunggu hingga sari pati jahe mengendap
- Terakhir pisahkan sari jahe dengan patinya kemudian rebus sari jahe tersebut.

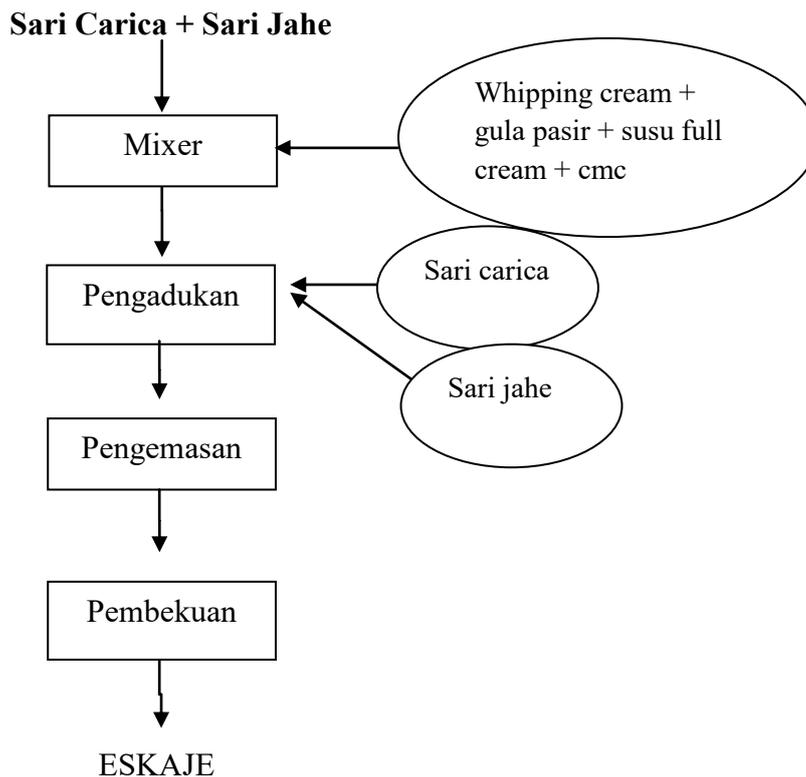
3. Pembuatan ESKAJE

Pembuatan Eskrim Carica Jahe (ESKAJE) sebagai berikut :

- Siapkan baskom, masukkan whipped cream, susu cair, gula, dan cmc. Lalu mixer hingga mengembang dan lembut
- Masukkan sari carica dan sari jahe sedikit demi sedikit
- Tuangkan adonan kedalam cup sekrim
- Kemudian bekukan pada suhu -15°C .
-

Diagram alir pembuatan ESKAJE disajikan pada Gambar 3.

Gambar 1:
Diagram Alir Pembuatan Eskaje



Gambar 2:
Carica, jahe dan es krim



4. Pemasaran

Proses pemasaran diawali dengan langkah-langkah sebagai berikut:

a. Promosi

Untuk pengenalan produk ESKAJE kami melakukan pemberian secara gratis kepada teman-teman kampus. Setelah mereka tertarik dan mulai mengenal produk ESKAJE tahap selanjutnya kami melakukan penjualan dengan harga yang murah agar produk ini semakin mudah diterima di masyarakat.

b. Penjualan produk

Penjualan produk kami lakukan dengan cara media online maupun offline. Kami melakukan penjualan dikampus dengan sasaran mahasiswa maupun dosen. Promosi yang kami lakukan dengan memberikan harga yang murah.

i. Pemasaran Online

Promosi kami ialah dengan mendesain berbagai media promosi dengan satu tema desain. Promosi dilakukan dengan menggunakan brosur, facebook, twitter, dan instagram. Untuk system online kami membuka layanan pesan antar ESKAJE area kampus. Kami membuka layanan pemesanan melalui sms, dan aplikasi Line dan Whatsapp. Dan sistem kami open order untuk pemesanannya. Kami juga membuka reseller bagi mahasiswa yang mau bergabung berwirausaha.

ii. Pemasaran Offline

Secara offline salah satu strategi pemasaran kami ialah dengan berjualan di kampus sasarannya mahasiswa maupun dosen. Kemudian kami juga berjualan saat car free day (cfd) untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat luas. Kami juga mengikuti kegiatan- kegiatan kemahasiswaan yang ada di kampus seperti bazar, maupun kegiatan UKM lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap persiapan alat dan bahan hingga produksi Eskrim Carica Jahe dilakukan perhitungan formulasi pada pembuatan eskrim kemudian melakukan pembuatan sampel produk dengan formulasi yang didapatkan. Tahap yang kedua yaitu promosi kepada calon pembeli dengan memberikan sampel kemudian mendapat respon yang baik ataupun komentar formulasi yang dibuat diperbaiki sehingga konsumen nantinya akan lebih menikmati Eskrim Carica jahe.



ESKAJE secara umum mempunyai karakteristik rasa yang unik karena adanya penambahan jahe, mempunyai aroma buah carica yang harum serta tekstur eskrim yang lembut dan creamy. Melting pointnya pun cukup lama dibanding dengan eskrim lainnya. Tetapi, ESKAJE juga mempunyai kelemahan yaitu kemasan cup eskrim yang kurang rapi karena menggunakan tempelan setiker, tidak semua anak kecil menyukai jahe sehingga penikmat eskaje hanya kalangan orang dewasa.

Hasil penjualan yang kami dapatkan sekali produksi dengan jumlah 100 cup mampu terjual dalam waktu dua kali penjualan. Artinya eskaje sangat diminati oleh masyarakat. Penjualan eskaje untuk sekali produksi mampu mengembalikan modal. Hal ini, keuntungan yang diperoleh hampir 50% dari penjualan.

Lalu pada tahap pemasaran dilakukan melalui via online dan offline. Pemesanan bisa dilakukan melalui Instagram, Whatsapp, Line, dan Facebook. Pemesanan melalui offline dengan cara menawarkan langsung kepada civitas yang ada disekitar kampus. Kami juga membuka reseller jika ada mahasiswa yang ingin ikut berwirausaha.

KESIMPULAN

Carica berpotensi sebagai bahan baku es krim, dengan keunggulan mengandung vitamin A, B dan C, mengandung zat agrinin yang mampu menghambat sel kanker payudara, dan juga mengandung enzim papain sebagai antiseptik untuk mencegah perkembangbiakan bakteri pada usus. Penambahan jahe mampu memberikan cita rasa unik, hangat dalam kondisi dingin dan juga meningkatkan kandungan antioksidan yang tentunya baik untuk kesehatan. Potensi pasar ESKAJE sangat menggembirakan, sehingga ESKAJE perlu dikembangkan lebih besar sehingga mampu menjadi unit bisnis mahasiswa, khususnya Teknologi Pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, Andi Afdaliah. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. Makasar : Universitas Hasanudin
- Fatchurrozaq., Suranto dan Sugiarto. 2013. Pengaruh Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Vitamin C dan Zat Antioksidan Pada Buah Carica (Carica Pubescens) Di Dataran Tinggi Dieng. Surakarta : Universitas Negeri Surakarta
- Fitriningrum, Rahayu., Sugiarto, dan Ari Susilowati. 2013. Analisis Kandungan Karbohidrat Pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Carica (Carica Pubescens) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Kusnadi., Inur Tivani., dan Wilda Amananti. Analisa Kadar Vitamin Dan Mineral Buah Karika Dieng (Carica Pubescens Lenne) Dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS Dan AAS. Tegal : Politeknik Harapan Bersama
- Pawarti, Ganis. 2011. Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Daun Pepaya (Carica Papaya) Sebagai Zat Anti Kanker. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Purnamasari, Mentari, dkk. 2014. Daya Terima Masyarakat Terhadap Es Krim Dengan Penambahan Tepung Jahe. Media Gizi Pangan, vol. VXIII, edisi 2
- Septiana, Aisyah Tri.,Deddy Muchtadi, dan Fransiska R. Zakaria. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Diklorometana dan Air Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Pada Asam Linoleat. Jurnal Teknologi dan Industri, Vol. XIII No.2 Tahun 2002
- Tejasari dan Fransiska Rungkat Zakaria. 2006. Senyawa Bioaktif Rimpang Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Meningkatkan Respon Sitolitik Sel NK Terhadap Sel Kanker Darah K-562 In Vitro. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XVII No.2 Tahun 2006