

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wedang uwuh merupakan minuman tradisional khas Imogiri, Bantul, Yogyakarta. Minuman ini terdiri dari Tanaman obat keluarga (TOGA) khas Indonesia seperti, daun dan ranting cengkeh, daun kayu manis, serutan kayu secang, jahe, daun pandan, gula batu, yang biasanya disajikan dalam bentuk seduhan, dimana dedaunan, ranting, serta serutan kayu diseduh bersamaan. Memiliki aroma khas rempah serta seduhan air berwarna merah, dan rasa manis pedas. Wedang uwuh dalam bahasa Jawa artinya minuman sampah, dimana kata “uwuh/sampah” ini disebabkan dari komposisi minuman yang bahan-bahannya dedaunan, ranting, serta serutan kayu layaknya sampah (Herdiana et al., 2014).

Tanaman obat keluarga (TOGA) pada hakekatnya adalah tanaman berkhasiat yang ditanam di lahan pekarangan dan dikelola oleh keluarga. Ditanam dalam rangka memnuhi keperluan keluarga akan obat- obatan tradisional yang dapat dibuat sendiri. TOGA menjadi salah satu pilihan masyarakat untuk ditanam di lahan pekarangan, dengan pertimbangan karena dapat dimanfaatkan untuk kesehatan. Tanaman obat dapat dijadikan obat yang aman, tidak mengandung bahan kimia, murah, dan mudah didapat (Bebet & Mindarti, 2015).

Wedang uwuh sebagai minuman kesehatan dengan komposisi yang digunakan bisa menjadi sumber antioksidan alami dan berpotensi sebagai minuman fungsional. Hal ini didukung oleh Rahmawati (2011) dimana fungsionalitas beberapa bahan dalam wedang uwuh untuk mencegah dan meminimalkan terjadinya penyakit degeneratif yaitu antioksidan, menurunkan kolesterol, anti diare, dan anti kanker. Selain itu, Banyak herbalis meyakini bahwa berkhasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh karena kandungan antioksidannya tinggi. Bahkan, jika berbagai kandungan bahan dalam wedang uwuh diuraikan satu persatu, khasiat yang dimilikinya sangat beragam (Kementrian Perdagangan Republik Indonesia, 2012).

Banyaknya manfaat yang didapatkan dari mengkonsumsi produk wedang uwuh ini, perlu adanya pengembangan yaitu dengan penyajian siap seduh, untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi penggunaan produk wedang uwuh, dan melakukan analisis usaha dari produk wedang uwuh celup ini sehingga dapat menjadi usaha yang layak. Ketersediaan bahan baku juga cukup mudah ditemui di pasar regional Bondowoso, pemasaran serta perijinan untuk produk wedang uwuh celup di Kabupaten Bondowoso juga mudah untuk dilakukan. Pengembangan produk dapat dilakukan dengan proses produksi untuk menetapkan formulasi yang optimal pada tiap satu kantong wedang uwuh celup sampai dengan pemasarannya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penulisan karya tulis ini adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan wedang uwuh celup yang baik sehingga mendapatkan formulasi yang tepat ?
2. Bagaimana analisis usaha Pengembangan Produk Wedang Uwuh di Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana cara memasarkan produk Wedang Uwuh di Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penulisan karya tulis ini adalah :

1. Mampu mengetahui proses pembuatan wedang uwuh celup yang baik sehingga mendapatkan formulasi yang tepat.
2. Mampu menganalisis usaha Pengembangan Produk Wedang Uwuh di Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat memasarkan produk Wedang Uwuh di Kabupaten Bondowoso.

Manfaat dari penulisan karya tulis ini adalah :

1. Dapat di jadikan acuan dalam pembuatan wedang uwuh celup dengan formulasi yang tepat.
2. Sebagai salah satu alternatif minuman rempah atau herbal instan.
3. Dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang layak.
4. Sebagai bahan acuan penelitian selanjutnya mengenai wedang uwuh celup.
5. Dapat meningkatkan nilai jual minuman rempah tradisional Indonesia.