

RINGKASAN

Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh, Muhamad Ilham Abirizal, NIM B32170227, Tahun 2020, 78 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S. TP., MP (Dosen Pembimbing).

Wedang uwuh merupakan minuman asli Yogyakarta terutama berasal dari daerah Imogiri, Bantul. Dalam bahasa Jawa, wedang artinya minuman sedangkan uwuh artinya sampah. Kata “sampah” diartikan sebagai penggunaan banyak rempah dalam wedang uwuh yang seolah – olah terlihat seperti sampah (Rahmawati, 2011). Wedang uwuh termasuk pangan fungsional, menurut Sheehy dan Morrissey (1998) dalam Winarti dan Nurdjanah (2005) keberhasilan pengembangan pangan fungsional bergantung pada banyak faktor, antara lain keamanan, efikasi (kemampuan), rasa, kemudahan dan nilai (*value*). Oleh karena itu, penentuan bahan pemanis yang dipakai untuk membuat wedang uwuh sangat penting dalam pengembangan produk wedang uwuh. Perlu penelitian dan pengembangan dalam pemberian bahan pemanis yang lebih beragam untuk mengetahui khasiat dan respon konsumen pada wedang uwuh.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi bahan pemanis terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman wedang uwuh. Sekaligus untuk mengetahui rekomendasi bahan pemanis yang terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan organoleptik untuk minuman wedang uwuh. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktorial dan tujuh variasi formulasi perlakuan.

Formulasi wedang uwuh terdapat satu formulasi wedang uwuh kontrol atau tanpa bahan pemanis dan enam variasi bahan pemanis yaitu gula batu putih, gula batu kuning, gula pasir, glukosa, fruktosa, dan madu. Formulasi bahan rempah sudah ditetapkan setelah dilakukan pra penelitian dan menunjukkan bahwa panelis menyukai konsentrasi 15% terhadap air seduhan 200 ml. Sedangkan formulasi bahan rempah wedang uwuh disesuaikan dengan formulasi produk wedang uwuh yang diproduksi oleh “Sari Jampi Jogja”. Analisis yang

dilakukan meliputi uji warna, uji total padatan terlarut, uji kadar gula reduksi, uji hedonik dan uji mutu hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan variasi bahan pemanis sangat berbeda nyata terhadap semua parameter penelitian yang meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik (warna, rasa, dan aroma), uji warna nilai *ligness* (kecerahan), nilai *redness* (kemerahan), dan nilai *yellowness* (kekuningan), serta total padatan terlarut dan kadar gula reduksi. Perlakuan terbaik dari variasi bahan pemanis adalah gula batu kuning. Perlakuan ini memiliki nilai uji hedonik warna (3,23), rasa (3,67), dan aroma (3,43). Uji mutu hedonik warna (4,23), rasa (3,83), dan aroma (3,67). Nilai *ligness* (16,07), nilai *redness* (24,09), dan nilai *yellowness* (4,25), serta total padatan terlarut (13,20⁰Brix) dan kadar gula reduksi (14,19 %).