

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rempah – rempah merupakan bagian tanaman yang memiliki aroma dan rasa yang kuat walau digunakan dalam jumlah sedikit. Penggunaan rempah – rempah digunakan untuk pengawet dan perisa makanan serta sebagai obat. Menurut *Food and Agriculture Organization* (2017), Indonesia menjadi negara kelima penghasil rempah – rempah terbesar di dunia dengan memproduksi 108.464 ton. Produksi rempah – rempah yang besar tersebut menjadi keuntungan bagi Indonesia untuk diekspor ke berbagai negara di dunia. Selain untuk ekspor, rempah – rempah tersebut juga dimanfaatkan menjadi produk obat herbal, bahan tambahan makanan dan minuman tradisional.

Masyarakat Indonesia sudah sejak dahulu menggunakan rempah – rempah menjadi minuman tradisional. Minuman tradisional memiliki berbagai macam khasiat bagi kesehatan tubuh manusia. Beberapa khasiat minuman tradisional seperti mengurangi pegal linu, batuk, demam, mengatasi diare, dan mampu meningkatkan daya tahan tubuh. Hingga saat ini, minuman tradisional masih menjadi pengobatan alternatif dari bahan alami tanpa menimbulkan efek samping. Minuman tradisional yang paling terkenal adalah jamu, namun selain jamu ada minuman lain yang berkhasiat bagi tubuh yaitu wedang uwuh.

Menurut Rahmawati (2011), 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. Wedang uwuh memiliki rasa yang khas berupa rasa manis dan sedikit pahit namun sesekali terasa sedikit pedas. Rempah – rempah yang biasa digunakan untuk membuat wedang uwuh adalah jahe kering, kapulaga, kayu manis, bunga cengkeh, dan kayu secang serta gula batu sebagai bahan pemanis.

Wedang uwuh termasuk salah satu pangan fungsional. Pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen fungsional

yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2005). Sheehy dan Morrissey (1998) dalam Winarti dan Nurdjanah (2005) menyimpulkan bahwa 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.

Bahan pemanis untuk wedang uwuh secara umum menggunakan gula batu. Perlu adanya penelitian dan pengembangan dalam pemberian bahan pemanis yang lebih beragam untuk mengetahui khasiat dan respon konsumen pada wedang uwuh. Penelitian ini akan diuji sifat fisik, kimia dan organoleptik untuk mengetahui pengaruh pemberian variasi bahan pemanis terhadap minuman wedang uwuh. Hasil penelitian ini dapat digunakan dalam mengembangkan produk wedang uwuh yang mampu diterima oleh masyarakat luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh variasi bahan pemanis terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman wedang uwuh ?
2. Apa rekomendasi bahan pemanis yang terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan organoleptik untuk minuman wedang uwuh ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh variasi bahan pemanis terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman wedang uwuh.
2. Mengetahui rekomendasi bahan pemanis yang terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan organoleptik untuk minuman wedang uwuh.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh variasi bahan pemanis terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman wedang uwuh.
2. Memberikan rekomendasi bahan pemanis yang terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan organoleptik untuk minuman wedang uwuh.

1.5 Hipotesis Penelitian

Perlakuan variasi bahan pemanis terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman wedang uwuh, maka menghasilkan hipotesis yang menentukan adalah :

- H_0 : Diduga perlakuan variasi bahan pemanis tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman wedang uwuh.
- H_1 : Diduga perlakuan variasi bahan pemanis berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman wedang uwuh.