

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki berbagai macam rempah-rempah. Masyarakat Indonesia sering menggunakan rempah-rempah sebagai bumbu masak. Namun, selain itu rempah-rempah juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan pengawet dan juga obat tradisional yang dapat meningkatkan imunitas tubuh. Rempah-rempah bisa diolah menjadi berbagai macam produk, salah satunya yaitu minuman tradisional.

Minuman tradisional merupakan minuman yang terbuat dari bahan-bahan alami seperti rempah-rempah. Menurut Kruger (2014) dalam Widuri (2022), disebutkan bahwa minuman tradisional yang masih bertahan sampai saat ini masih menerapkan penggunaan gula merah dan rempah-rempah. Rempah-rempah digunakan sebagai bumbu masakan untuk menciptakan citarasa yang berbeda. Karakteristik minuman tradisional yang membedakannya dengan minuman lain adalah adanya kandungan bioflavonoid pada rempah-rempah dan herbal. Dimana kandungan bioflavonoid ini merupakan zat aktif yang berfungsi untuk memperkuat sistem kekebalan pada tubuh, terlihat pada sifatnya yang memiliki karakteristik sensoris, bergizi, dan memiliki sifat fisiologis yang berkhasiat pada kesehatan. Salah satu minuman tradisional yang ada di Indonesia adalah wedang uwuh.

Wedang uwuh merupakan minuman tradisional yang berasal dari Yogyakarta, tepatnya dari daerah Imogiri, Bantul. Dalam Bahasa Jawa, wedang mempunyai arti minuman sedangkan uwuh mempunyai arti sampah. Jadi, wedang uwuh diartikan sebagai minuman sampah (Rahmawati, 2011). Disebut minuman sampah karena minuman ini terdiri dari beberapa macam rempah-rempah yang apabila dicampur maka akan terlihat seperti sampah. Rempah-rempah yang biasa digunakan untuk membuat wedang uwuh adalah jahe kering, kapulaga, kayu manis, bunga cengkeh, kayu secang, dan gula batu. Rempah-rempah ini memiliki beberapa komposisi kimia yang dapat berfungsi untuk meningkatkan imunitas pada tubuh dan sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas (Herdianto, 2020). Minuman ini memiliki rasa manis yang berasal dari gula batu, rasa pedas dari jahe dan warna

merah yang berasal dari kayu secang. Menurut Herdiana, dkk (2014), menyebutkan bahwa aktivitas antioksidan pada minuman wedang uwuh sebesar 30,47%. Wedang uwuh dalam penelitian Abirizal memiliki kandungan vitamin C sebesar 12,8 mg/100 ml.

Bunga telang memiliki pigmen alami antosianin yang dapat memberikan warna pada tumbuhan yaitu orange, merah muda, merah, ungu, dan biru (Palimbong dan Arlissha, 2020). Kandungan antosianin pada bunga telang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami lokal yang dapat digunakan dalam industri pangan (Angriani, 2019). Menurut Kazuma *et al* (2003) dalam Padmawati, dkk (2022) menyebutkan bahwa kandungan antosianin pada bunga telang sebesar $5,40 \pm 0,23$ mmol/mg. Kandungan antosianin yang tinggi pada bunga telang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat melawan radikal bebas (Palimbong dan Arlissha, 2020). Menurut Vankar dan Srivastava, (2010) dalam Padmawati, dkk (2022) menyebutkan bahwa ekstrak bunga telang merupakan salah satu dari 15 jenis bunga yang mengandung aktivitas antioksidan paling tinggi yaitu sebesar $86 \pm 0,44\%$. Selain itu, menurut Burhan, dkk (2022) menyebutkan bahwa bunga telang mengandung 135,1 mg vitamin C dalam 100 gram bunga telang. Oleh karena itu, diduga penambahan ekstrak bunga telang dapat meningkatkan kandungan vitamin C dan nilai warna pada minuman wedang uwuh. Penelitian terkait karakteristik kimia, fisik, dan sensoris minuman wedang uwuh dengan penambahan ekstrak bunga telang perlu dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka masalah yang akan diteliti adalah:

1. Bagaimana karakteristik kimia, fisik, dan sensoris minuman wedang uwuh dengan penambahan ekstrak bunga telang?
2. Bagaimana perlakuan terbaik minuman wedang uwuh dengan penambahan ekstrak bunga telang berdasarkan karakteristik kimia, fisik, dan sensoris?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik kimia, fisik, dan sensoris minuman wedang uwuh dengan penambahan ekstrak bunga telang.
2. Mengetahui perlakuan terbaik minuman wedang uwuh dengan penambahan ekstrak bunga telang berdasarkan karakteristik kimia, fisik, dan sensoris.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai karakteristik kimia fisik, dan sensoris minuman wedang uwuh dengan penambahan ekstrak bunga telang.
2. Memberikan rekomendasi penambahan ekstrak bunga telang terbaik berdasarkan karakteristik kimia, fisik, dan sensoris pada minuman wedang uwuh.