

PEMBUATAN MINUMAN KESEHATAN WEDANG UWUH DI DESA GAMBYOK KECAMATAN GROGOL

Fita Sari*, Dina Wiayu Cahyaningrum

Prodi D3 Analisis Farmasi dan Makanan, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

fitasari48@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat merupakan kegiatan yang diselenggarakan secara bersama – sama untuk mensosialisasikan suatu pengumuman penting kepada masyarakat. Wedang uwuh merupakan minuman yang berasal dari rempah – rempah tanaman seperti daun, ranting ataupun serutan. Wedang artinya minuman sedangkan uwuh artinya sampah dalam bahasa Jawa, yang berarti berasal dari berbagai bagian tanaman. Sosialisasi pembuatan wedang uwuh dari campuran berbagai bahan herbal berkhasiat bertujuan untuk meningkatkan kreatifitas dan produktivitas warga Desa Gambyok Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri dalam memanfaatkan berbagai tanaman herbal berkhasiat. Bahan-bahan penyusun wedang uwuh tersebut diketahui mempunyai kandungan zat yang dapat digunakan sebagai minuman dengan fungsi sebagai minuman kesehatan. Metode kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktek langsung pembuatan wedang uwuh yang dilakukan bersama warga Desa Gambyok Kecamatan Grogol. Keberhasilan program sosialisasi dilihat dari banyaknya peserta pengabdian yang mampu menjawab pertanyaan yang diberikan oleh nara sumber serta dapat dinilai dari bagaimana peserta dapat membuat wedang uwuh secara tepat sesuai langkah yang telah disosialisasikan sebelumnya.

Kata Kunci: wedang uwuh, rempah, tanaman herbal

1. PENDAHULUAN

Tanaman herbal di Indonesia sangat beragam jenisnya dan banyak memiliki manfaat sebagai terapi suatu penyakit. Pemanfaatan tanaman herbal diantaranya dapat dijadikan sebuah obat tradisional ataupun minuman herbal yang berkhasiat untuk kesehatan. Minuman herbal yang banyak diminati masyarakat saat ini adalah wedang uwuh. Minuman wedang uwuh berasal dari campuran berbagai bahan tanaman herbal, mulai dari daun, ranting, hingga serutan kayu. Bahan baku dalam wedang uwuh biasanya terdiri dari rempah khas Indonesia seperti secang, kayu manis, jahe, dan ranting cengkeh (Herdiana *et al.*, 2014).

Wedang uwuh memiliki banyak fungsi sebagai minuman kesehatan yang didapatkan dari kandungan senyawa aktif

tanaman. Rempah dalam wedang uwuh yang berasal dari secang banyak terdapat kandungan senyawa flavonoid pada bagian daun dan batang yang memiliki fungsi antioksidan (Yemirta, 2010). Sifat fisikokimia secang sangat mendukung untuk dibuat minuman kesehatan yang sangat disukai oleh masyarakat. Selain secang juga terdapat kayu manis yang dimanfaatkan dalam campuran minuman kesehatan. Secang dan kayu manis merupakan rempah penyusun yang sesuai dalam minuman wedang uwuh (Mahbub *et al.*, 2017). Rempah penyusun lain dalam wedang uwuh adalah jahe dengan banyak kandungan senyawa aktif, diantaranya berfungsi sebagai obat batuk, laksatif dan antioksidan (Gholib, 2008). Jahe memiliki banyak varietas atau jenis seperti jahe putih juga memiliki aktivitas antijamur terhadap

beberapa jenis bakteri yang mengganggu kesehatan (Santoso *et al.*, 2014). Tanaman secang, kayu manis, jahe dan cengkeh banyak memiliki manfaat dalam minuman wedang uwuh yang berkhasiat untuk kesehatan.

Radikal bebas merupakan penyebab utama timbulnya penyakit degeneratif pada manusia. Jumlah radikal bebas yang berlebihan dalam tubuh dapat mengakibatkan perubahan – perubahan fungsi organ tubuh. Secara alami dalam tubuh terdapat antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas. Antioksidan dapat dihasilkan dari berbagai makanan atau minuman yang berasal dari tanaman – tanaman herbal berkhasiat (Rahmawati, 2011). Tanaman herbal dengan banyak manfaat dapat diolah menjadi suatu produk makanan atau minuman kesehatan seperti wedang uwuh yang perlu dilakukan pengembangan karena komposisi penyusunnya berasal dari rempah – rempah dengan kandungan antioksidan.

Oleh karena itu dalam pengabdian ini akan disosialisasikan tentang manfaat dan cara pembuatan wedang uwuh pada masyarakat, dengan tujuan dapat memahami khasiat dari bahan – bahan rempah wedang uwuh serta mengetahui cara membuat wedang uwuh secara tradisional.

2. METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan pengabdian ini dibuat dalam bentuk workshop, yaitu sosialisasi materi pembuatan minuman kesehatan wedang uwuh. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2017, tepatnya pada tanggal 15 – 17 Mei 2017 di desa Gambyok Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri Jawa Timur. Rancangan pengabdian ini adalah sosialisasi dalam bentuk ceramah kepada masyarakat tentang kandungan rempah dalam wedang uwuh, kemudian masyarakat juga dijelaskan tentang manfaat rempah

tersebut hingga di akhir dapat memahami pembuatan wedang uwuh secara mandiri. Subyek yang dipilih dalam pengabdian ini adalah masyarakat di desa Gambyok Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri, dengan bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan wedang uwuh seperti serutan kayu secang kering, jahe, daun pala kering, daun kayu manis, beberapa butiran ranting cengkeh, cengkeh, daun cengkeh, gula pasir secukupnya, serta air. Kebutuhan instrumentasi yang diperlukan dalam pembuatan uwuh sangat sederhana, karena tidak memerlukan alat khusus untuk mengolah bahan – bahan tersebut hanya cukup mencampurkan secukupnya bahan – bahan tersebut dalam air panas. Bahan yang berupa serutan kayu secang dan kayu manis sebelumnya dihaluskan dulu dengan sebuah alat penghalus. Bahan lain seperti jahe, pala dan cengkeh cukup ditambahkan sedikit saja berupa butiran – butiran kecil. Hasil dari kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat memahami manfaat dan pembuatan wedang uwuh yang dilihat berdasarkan keberhasilan masyarakat membuat wedang uwuh secara mandiri. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah ceramah dan analisis datanya secara deskriptif yaitu menggambarkan bagaimana masyarakat berhasil membuat wedang uwuh secara mandiri setelah mendapat sosialisasi tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat keberhasilan pengabdian ini dapat dilihat dari keberhasilan masyarakat dalam membuat wedang uwuh secara mandiri. Sebelumnya masyarakat belum banyak mengetahui tentang bahan penyusun wedang uwuh, manfaat dari bahan penyusunnya serta cara membuat minuman wedang uwuh. Setelah acara ini tentang pembuatan wedang uwuh, antusiasme masyarakat meningkat dan menjadi mengetahui manfaat dari rempah

penyusun wedang uwuh. Sekitar 20 peserta yang hadir, sebanyak 89% telah memahami manfaat bahan – bahan penyusun wedang uwuh dan cara membuatnya. Berikut adalah resep membuat wedang uwuh pada **Tabel 1**. Keberhasilan masyarakat dalam membuat wedang uwuh secara langsung dan mandiri

dengan dibagi menjadi beberapa tim. Hasil menunjukkan bahwa masyarakat memahami manfaat dan cara membuat wedang uwuh sesuai tahapan dengan baik dan lancar serta beberapa pertanyaan dapat dijawab dengan baik oleh peserta sekitar 89%.

Tabel 1. Bahan – Bahan Pembuatan Wedang Uwuh

No.	Bahan	Jumlah
1	Serutan kayu secang kering	40 gram
2	Gula batu atau gula pasir	50 gram
3	Jahe yang digeprek	6 cm
4	Daun kayu manis kering	2 lembar
5	Daun cengkeh kering	3 lembar
6	Daun pala kering	3 lembar
7	Butiran cengkeh kering	10 butir
8	Air	700 ml / secukupnya

Penelitian yang dilakukan oleh Mahbub *et al.*, 2017 tentang pengaruh proporsi secang dan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan wedang semanis menunjukkan bahwa dari sifat kimiawi dan organoleptik sama – sama memiliki nilai yang seimbang baik dari segi rasa, aroma dan warna. Secang memberikan warna yang baik jika dibuat dalam bentuk larutan, sebagai contoh jika dibuat dalam minuman kesehatan memberikan warna merah (Rina, 2013). Sedangkan untuk jahe telah dilakukan penelitian tentang uji sensoris dalam pembuatan wedang uwuh yang menunjukkan hasil sangat disukai oleh masyarakat baik dalam segi warna, rasa, dan aroma (Gelgel *et al.*, 2016). Masyarakat telah mengenal tanaman secang, jahe, kayu manis serta cengkeh sebagai tanaman yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Nilai positif yang dapat diambil dari pengabdian ini yaitu setelah masyarakat mengetahui manfaat dari rempah – rempah dalam kandungan wedang uwuh dan mereka dapat memanfaatkan lebih tanaman tersebut menjadi suatu produk minuman yang

berkhasiat. Produk minuman wedang uwuh yang diolah dan dikemas dengan baik dapat juga dijadikan sebagai faktor penunjang ekonomi masyarakat.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat di desa Gambyok tentang pembuatan minuman kesehatan wedang uwuh dapat disimpulkan bahwa acara berjalan dengan baik dan lancar. Hal tersebut dapat dilihat dari antusiasme masyarakat yang dari tidak mengetahui menjadi mengerti beberapa manfaat dari rempah penyusun wedang uwuh dan berhasil membuat minuman wedang uwuh secara mandiri. Sekitar 89% peserta dapat membuat wedang uwuh secara mandiri dan dapat menjawab dengan baik beberapa pertanyaan dari narasumber.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada instansi Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri dan Kepala Desa Gambyok beserta perangkat desa terkait yang telah mendukung dan memberikan fasilitas kepada nara sumber dan peserta pengabdian

masyarakat hingga acara berjalan baik dan lancar.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Gelgel D.K., Yusa M.N., Permana Mayun G.D. 2016. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) Dan Waktu Pengeringan Daun Terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh. *Jurnal ITEPA*. Vol. 5. No.2. ISSN: 2527-8010.
- Gholib Djaenuddin. 2008. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. Rubrum) dan Jahe Putih (*Zingiber officinale* Var. Amarum) terhadap *Trichophyton mentagrophytes* dan *Cryptococcus neoformans*. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Herdiana Dwi D., Utami R., Anandito Katri B.R., 2014. Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Santoso Doane Haluanry, Budiarti Yulia Lia, Carabelly Nindya Amy. 2014. Perbandingan Aktivitas Antijamur Ekstrak Etanol Jahe Putih Kecil (*Zingiber officinale* Var. Amarum) 30% dengan Chlorhexidine glukonat 0,2% terhadap *Candida albicans* *In Vitro*. *Jurnal Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. Jurnal Teknosains Pangan.*, Vol. 3., No. 3., Juli., 2014. ISSN: 2302- 0733.
- Mahbub Al Syakur A., Swasono Hari Aniar Muh., 2017. Pengaruh Proporsi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* BI) terhadap Aktivitas Antioksidan “Wedang Semanis”. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 8 (2): 99 – 106. ISSN: 2597- 436X.
- Rahmawati Fitri. 2011. Kajian Potensi “Wedang Uwuh” sebagai Minuman Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional “Wonderfull Indonesia”*.
- Rina Oktaf. 2013. Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak etanol Kayu Secang (*Cesalpinia sappan* L.). *Prosiding Semirata FMIPA. Universitas Lampung*.
- Kedokteran Gigi Dentino. Vol. II. No.2.
- Yemirata. 2010. Identifikasi Kandungan Senyawa Antioksidan dalam Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*). *Jurnal Kimia dan Kemasan*. Vol. 32. No. 2.

Lampiran I



Gambar 1. Masyarakat sedang mempersiapkan diri untuk mendengarkan ceramah pembuatan wedang uwuh.



Gambar 2. Ceramah tentang pembuatan wedang uwuh.