



PEMANFAATAN DAUN SALAM DALAM PEMBUATAN MINUMAN WEDANG UWUH SEBAGAI INOVASI PRODUK *WELCOME DRINK*

Fadhel Dwi Putra¹, Lise Asnur²

fadheldp@gmail.com¹

*Corresponding author: lise.asnur@fpp.unp.ac.id²

Universitas Negeri Padang

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah inovasi produk welcome drink berupa wedang uwuh. Peneliti juga menggunakan daun salam sebagai bentuk inovasi pada wedang uwuh dan menyajikan wedang uwuh ini secara dingin. Wedang uwuh yang menggunakan daun salam akan ditinjau kualitasnya dari segi Warna, Aroma dan Rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat luas tentang kualitas wedang uwuh dengan menggunakan daun salam sebagai salah satu bahan pembuatannya. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan pengulangan. Pengulangan dilakukan sebanyak 3 kali dengan 2 subjek disajikan secara hangat dan dingin. Penelitian ini dilakukan di hotel Santika Premiere Padang pada 15 Oktober - 2 November 2023. Panelis dalam penelitian ini terdiri dari 5 orang panelis yang terdiri 2 orang Head Bartender, 2 orang Captain Bartender, dan 1 orang Bartender yang sudah memiliki sertifikasi. Berdasarkan hasil eksperimen yang menggunakan uji organoleptik, menyatakan bahwa hasil kualitas wedang uwuh dengan menggunakan daun salam yang ditinjau dari segi Warna yaitu merah cerah, Aroma yaitu harum jahe, dan Rasa yaitu rasa pedas dan manis yang seimbang.

Kata Kunci: Kualitas, Wedang Uwuh, Daun salam, Welcome Drink.

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 berasal dari rempah dan berkhasiat untuk kesehatan. Minuman herbal rempah yang banyak diminati masyarakat saat ini adalah wedang uwuh. Wedang uwuh merupakan minuman asli Yogyakarta terutama berasal dari daerah Imogiri, Bantul.

Dalam bahasa Jawa, wedang artinya minuman sedangkan uwuh artinya sampah. Jika dirangkaikan menjadi minuman sampah. Maksud minuman sampah adalah minuman yang terdiri dari campuran beberapa bahan. Wedang uwuh ini biasa dijual di dekat makam raja-raja di Imogiri, Bantul dan dijual dalam kemasan plastik. Minuman wedang uwuh berasal dari campuran berbagai 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, 2014).

Inovasi merupakan istilah yang telah dipakai secara luas dalam berbagai bidang. Inovasi secara etimologi berasal dari kata latin "*innovation*" yang berarti pembaharuan atau perubahan. Kata kerjanya "*innova*" yang artinya memperbaharui dan mengubah. Schumpeter merupakan ahli yang pertama kali mengemukakan konsep inovasi pada tahun 1942. Ia mendefinisikan "inovasi" sebagai kombinasi baru dari faktor-faktor produksi yang

dibuat oleh pengusaha dan pemikiran inovasi adalah kekuatan pendorong yang penting (*critical driving force*) dalam pertumbuhan ekonomi (Dhewanto, 2014).

Tanaman daun salam merupakan tanaman yang memiliki nama ilmiah *euginia polyantha*. Daun salam sering digunakan terutama untuk bahan rempah-rempah sebagai penyedap masakan di sejumlah wilayah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Selain digunakan sebagai rempah-rempah, daun salam juga dapat digunakan sebagai obat tradisional karena daun salam terdapat kandungan senyawa yang dapat berkhasiat sebagai pengobatan suatu penyakit. Keberadaan tanaman salam yang sudah umum dalam Masyarakat dan mudah dijumpai di pasar tradisional, diharapkan akan mempermudah edukasi dan pengenalan tanaman salam kepada Masyarakat sebagai salah satu bahan untuk obat herbal ataupun minuman Kesehatan.

Welcome drink adalah minuman yang disajikan kepada tamu sebagai tanda sambutan atau penyambutan ketika mereka tiba di suatu tempat atau acara. Ini adalah bagian dari layanan penyambutan yang bertujuan untuk menciptakan suasana hangat, ramah, dan menyenangkan bagi tamu yang baru datang. Welcome drink umumnya diberikan sebagai upaya untuk memberikan pengalaman positif kepada tamu dan membuat mereka merasa dihargai. Dalam industri perhotelan, Penyajian welcome drink pada dasarnya merupakan salah satu bentuk servis yang diberikan pihak hotel kepada para tamu yang baru datang (Muliani, 2017).

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Sugiyono (2019:17) mengungkapkan penelitian kuantitatif yakni metode penelitian yang mengacu terhadap filsafat positivisme, dipakai pada meneliti populasi atau sampel tertentu, proses mengumpulkan data melalui penggunaan instrument penelitian, analisis data yang sifatnya kuantitatif melalui tujuan untuk melakukan pengujian hipotesis yang sudah dibuat. Penelitian ini juga memakai pendekatan eksperimen dengan tujuan untuk meraih hasil alamiah dan benar dengan cara di uji.

Sugiyono (2018:107) mengungkapkan “eksperimen adalah sebuah penelitian yang dipakai dalam meninjau perlakuan khusus pada yang lain dalam kondisi yang bisa diatur. Penelitian eksperimen dalam penelitian ini bertujuan mengetahui bagaimana kualitas wedang uwuh dengan menggunakan daun salam dilihat dari segi warna, aroma dan rasa. Untuk tahapan penelitian ini akan dilaksanakan melalui cara pengujian Organoleptik, dilaksanakan oleh 5 orang panelis terhadap uji kualitas wedang uwuh menggunakan daun salam dalam bahan pembuatannya. Penelitian ini dilaksanakan pada 3 kali pengulangan melalui pembagian angket dengan terhadap 5 orang panelis. Setelah menentukan panelis. Peneliti menyiapkan alat dan bahan untuk melakukan eksperimen yang akan dilakukan. Setelah itu melakukan uji kualitas wedang uwuh dengan menggunakan daun salam dilihat dari segi warna, aroma dan rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kualitas Warna(merah cerah) pada uji wedang uwuh menggunakan daun salam. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas warna dari wedang uwuh menggunakan daun salam adalah sebagai berikut

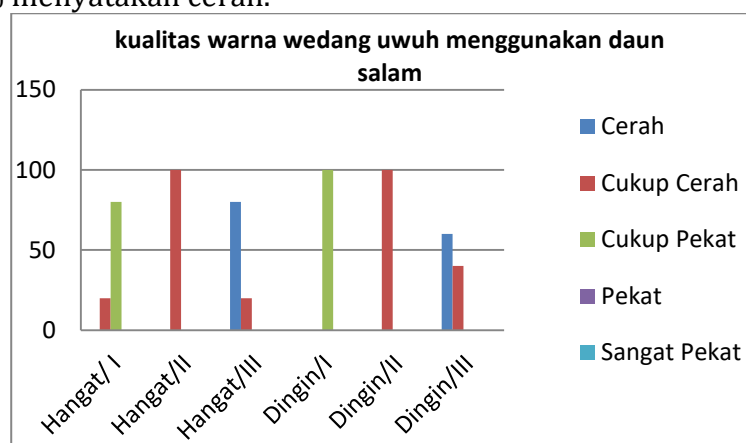
Tabel 1. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Merah Cerah) wedang uwuh Menggunakan daun salam

Kualitas	Indikator	Hangat						Dingin					
		Pengulangan						Pengulangan					
		I	%	II	%	III	%	I	%	II	%	III	%
Warna	Cerah	-	-	1	20	3	60	-	-	-	-	3	60
	Cukup Cerah	4	80	4	80	2	40	2	40	5	100	2	40
	Cukup Pekat	1	20	-	-	-	-	3	60	-	-	-	-
	Pekat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sangat Pekat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	5	100	5	100	5	100	5	100	5	100	5	100

Sumber: Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Warna (Merah Cerah) menggunakan kajian resep menggunakan daun salam yang disajikan hangat, pada pengulangan pertama menunjukkan sebanyak 4 orang panelis (80%) berpendapat cukup cerah, sebanyak 1 orang panelis (20%) berpendapat cukup pekat. Pada pengulangan kedua menunjukkan sebanyak 1 orang paanelis (20%) berpendapat cerah dan 4 orang panelis (80%) berpendapat cukup cerah. Pada pengulangan ketiga menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (60%) berpendapat cerah dan 2 orang panelis (40%) berpendapat cukup cerah. Pada kajian resep yang menggunakan daun salam yang disajikan dingin, pengulangan pertama menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (40%) berpendapat cukup cerah dan 3 orang panelis (60%) berpendapat cukup pekat. Pada pengulangan kedua menunjukkan sebanyak 5 orang panelis (100%) berpendapat cukup cerah. Pada pengulangan ketiga menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (60%) berpendapat cerah dan 2 orang panelis (40%) berpendapat cukup cerah.

Dari Deskripsi data uji organoleptic untuk kualitas warna (merah cerah) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas warna (merah cerah) terdapat pada kajian resep menggunakan daun salam yang disajikan hangat dan dingin, yaitu 60% menyatakan cerah.



Gambar 1. Grafik Kualitas warna wedang uwuh menggunakan daun salam

Sumber: Data Olahan Pribadi (2023)

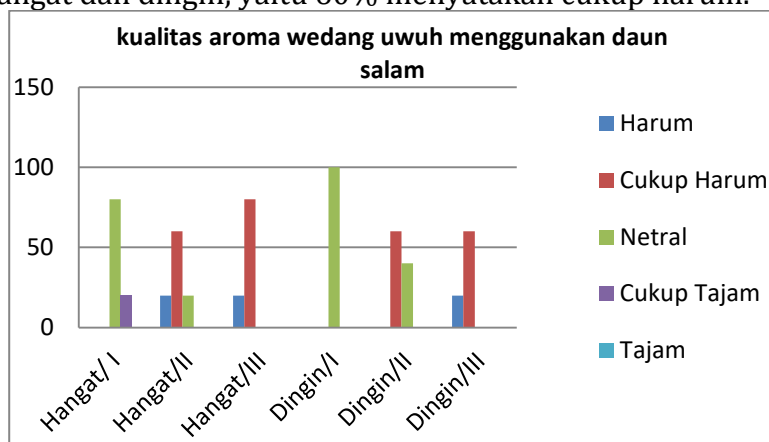
2. Kualitas Aroma (Harum) pada uji wedang uwuh menggunakan daun salam. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas aroma dari wedang uwuh menggunakan daun salam adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) wedang uwuh menggunakan daun salam

Kualitas	Indikator	Hangat						Dingin					
		Pengulangan						Pengulangan					
		I	%	II	%	III	%	I	%	II	%	III	%
Aroma	Harum	-	-	1	20	2	20	-	-	-	-	1	20
	Cukup Harum	-	-	3	60	3	60	-	-	3	60	3	60
	Cukup Tajam	4	80	1	20	-	-	5	100	2	40	1	20
	Tajam	1	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sangat Tajam	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jumlah		5	100	5	100	5	100	5	100	5	100	5	100

Sumber: Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Aroma (Harum) kajian resep menggunakan daun salam yang disajikan hangat, pada pengulangan pertama menunjukkan sebanyak 4 orang panelis (80%) berpendapat netral, sebanyak 1 orang panelis (20%) berpendapat cukup tajam. Pada pengulangan kedua menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (20%) berpendapat harum, sebanyak 3 orang panelis (60%) berpendapat cukup harum, dan 1 orang panelis (20%) berpendapat netral. Pada pengulangan ketiga menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (40%) berpendapat harum dan 3 orang panelis (60%) berpendapat cukup harum. Pada kajian resep menggunakan daun salam yang disajikan dingin, pengulangan pertama menunjukkan sebanyak 5 orang panelis (100%) berpendapat netral. Pada pengulangan kedua menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (20%) berpendapat cukup tajam. Pada pengulangan ketiga menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (20%) berpendapat harum, sebanyak 3 orang panelis (60%) berpendapat cukup harum, dan 1 orang panelis (20%) berpendapat netral. Dari Deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas aroma (harum) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas aroma (harum) terdapat pada kajian resep standar yang disajikan hangat dan dingin, yaitu 60% menyatakan cukup harum.



Gambar 2. Grafik Kualitas aroma wedang uwuh menggunakan daun salam

Sumber: Data Olahan Pribadi (2023)

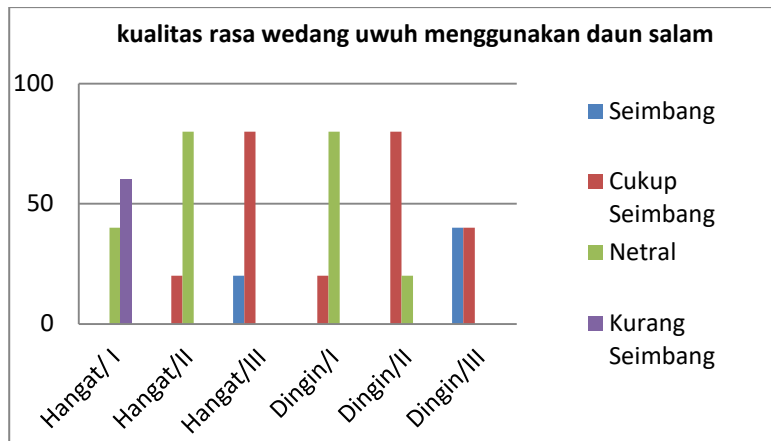
3. Kualitas Rasa(Pedas dan Manis) pada uji wedang uwuh menggunakan daun salam. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas rasa dari wedang uwuh menggunakan daun salam adalah sebagai berikut

**Tabel 3. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Pedas dan manis)
Wedang Uwuh menggunakan daun salam**

Kualitas	Indikator	Hangat						Dingin					
		Pengulangan						Pengulangan					
		I	%	II	%	III	%	I	%	II	%	III	%
Rasa	Seimbang	-	-	-	-	1	20	-	-	-	-	2	40
	Cukup Seimbang	-	-	1	20	4	80	1	20	4	80	3	60
	Netral	2	40	4	80	-	-	4	80	1	20	-	-
	Kurang Seimbang	3	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Tidak Seimbang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jumlah		5	100	5	100	5	100	5	100	5	100	5	100

Sumber: Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Rasa (Pedas dan Manis) menggunakan kajian resep menggunakan daun salam yang disajikan hangat, pada pengulangan pertama menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (40%) berpendapat netral, sebanyak 3 orang panelis (60%) berpendapat kurang seimbang. Pada pengulangan kedua menunjukkan sebanyak 4 orang panelis (80%) berpendapat netral dan 1 orang panelis (20%) berpendapat cukup seimbang. Pada pengulangan ketiga menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (20%) berpendapat seimbang dan 4 orang panelis (80%) berpendapat cukup seimbang. Pada kajian resep standar yang disajikan dingin, pengulangan pertama menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (20%) berpendapat cukup seimbang dan sebanyak 4 orang panelis (80%) berpendapat netral. Pada pengulangan kedua menunjukkan sebanyak 4 orang panelis (80%) berpendapat cukup seimbang dan 1 orang panelis (20%) berpendapat netral. Pada pengulangan ketiga menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (40%) berpendapat seimbang dan 3 orang panelis (60%) berpendapat cukup seimbang. Dari Deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas rasa (pedas dan manis) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas rasa (pedas dan manis) terdapat pada kajian resep menggunakan daun salam yang disajikan hangat pada pengulangan ketiga yaitu 80% menyatakan cukup seimbang.



Gambar 3. Grafik Kualitas rasa wedang uwuh menggunakan kajian resep standar

Sumber: Data Olahan Pribadi (2023)

Pembahasan

1. Kualitas Warna (merah cerah) pada Wedang uwuh

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas warna (merah cerah) wedang uwuh dengan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam adalah baik. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 5 orang panelis memilih pada pengulangan kedua yang disajikan hangat dan dingin.

2. Kualitas aroma(harum) pada wedang uwuh

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas aroma(harum) wedang uwuh dengan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam adalah cukup. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 5 orang panelis memilih pada pengulangan pertama yang disajikan hangat maupun dingin.

3. Kualitas rasa (pedas dan manis) pada wedang uwuh

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas rasa (pedas dan manis) wedang uwuh dengan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam adalah sangat baik. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 4 orang panelis memilih pada pengulangan ketiga yang disajikan hangat maupun dingin.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan dilanjutkan dengan uji organoleptik dan analisis data dapat diberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Kualitas Warna (baik) pada wedang uwuh menggunakan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam

Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas Warna (merah cerah) pada uji wedang uwuh menggunakan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam adalah baik dengan persentase tertinggi 80% pada pengulangan kedua yang disajikan hangat dan dingin.

2. Kualitas Aroma (cukup baik) pada wedang uwuh menggunakan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam

Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas Aroma (Harum) pada

uji wedang uwuh menggunakan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam adalah cukup baik dengan persentase tertinggi 60% pada pengulangan pertama yang disajikan hangat maupun dingin

3. Kualitas Rasa (sangat baik) pada wedang uwuh menggunakan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam

Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas Rasa (Pedas dan manis) pada uji wedang uwuh menggunakan kajian resep standar dan kajian resep menggunakan daun salam adalah sangat baik dengan persentase tertinggi 100% pada pengulangan ketiga yang disajikan hangat maupun dingin.

DAFTAR PUSTAKA

- Betty Ayu Noviani. (2021). Ilmu Boga Dasar Pengolahan Makanan, Metode Dasar Memasak. Guepedia.
- Dhewanto, W.(2014). Manajemen Inovasi : Peluang Sukses Menghadapi Perubahan. Yogyakarta: CV .ANDI OFFSET
- Herdiana, D. D., R.Utami, dan R. B. K. A. (2014). Kinetika Degraasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. Jurnal Teknosains Pangan, 3(3), 46–53.
- Muliani, L. (2017). Mempromosikan Bir Pletok Sebagai Minuman Khas Betawi Melalui Penyajian Sebagai Welcome Drink. 14(2).
- Mahbub Al Syakur A., Swasono Hari Aniar Muh., 2017. Pengaruh Proporsi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* BI) terhadap Aktivitas Antioksidan “Wedang Semanis”. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 8 (2): 99 – 106.
- Suryaningsum Sri dan Hartati Anis Siti. (2018). Wedang Uwuh. Nugra Media.