

PEMBUATAN WEDANG UWUH CELUP

Oleh:
Susila Kristianingrum
Jurdik Kimia FMIPA UNY

Pendahuluan

Desa Pajimatan adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Imogiri Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Imogiri terkenal karena adanya makam Raja-raja Mataram. Tempat ini merupakan salah satu tujuan wisata di Yogyakarta. Wedang uwuh merupakan salah minuman di daerah tersebut. Selama ini, selain disajikan dalam bentuk seduhan siap minum, wedang uwuh juga dijual dalam bentuk kemasan. Kemasan wedang uwuh sangat sederhana, hanya berupa komponen kering yang dibungkus plastik. Setiap satu bungkus plastic wedang uwuh yang dijual dengan harga seribu duaratus rupiah dapat diseduh menjadi satu gelas besar. Wedang uwuh kemasan plastik ini dapat dibawa pulang dan dijadikan oleh-oleh. Sayangnya kemasan wedang uwuh ini kurang menarik, penyajiannya agak merepotkan dan tidak tahan disimpan dalam waktu yang agak lama, sehingga nilai ekonomi dari wedang uwuh kemasan plastik ini masih rendah. Jika hanya diseduh dengan air panas, hasilnya kurang enak, sehingga harus direbus dahulu sekitar 10 menit baru didapatkan wedang uwuh panas yang kental dan berwarna merah anggur.

Minuman khas Imogiri "Wedang Uwuh" ini hangat dan menyehatkan. Dalam bahasa Jawa uwuh berarti sampah, tetapi wedang uwuh bukan berarti minuman sampah. Minuman khas Imogiri ini memang tak ada duanya. Di daerah lain boleh jadi tak akan ditemui. Soalnya, minuman ini terdiri dari campuran rempah-rempah. Dalam satu ramuan di dalamnya ada beberapa komponen yaitu: daun pala, daun kayu manis, daun cengkeh, batang cengkeh, jahe, secang, dan gula batu. Berbagai rempah-rempah itu kemudian diseduh air panas dalam porsi satu gelas. Karena penyajiannya itulah, maka minuman ini dinamai wedang uwuh. Berkunjung ke kawasan Imogiri, rasanya kurang lengkap jika tidak mencicipi wedang uwuh. Resep yang disajikan secara turun temurun ini dulu dikenal dengan nama wedang jahe cengkeh.

Oleh karena itu diperlukan pengembangan teknik baru untuk menyajikan wedang uwuh dalam bentuk yang lebih menarik, awet dan mudah disajikan. Salah satu usaha untuk menyajikan wedang uwuh yang lebih menarik, awet dan mudah disajikan adalah dengan cara membuatnya menjadi wedang uwuh instant dan wedang uwuh celup. Dengan dua bentuk sajian tersebut wedang uwuh mempunyai peluang yang bagus untuk bersaing dengan jenis minuman lain dan akan menaikkan nilai ekonominya. Satu bungkus kemasan plastik wedang uwuh dapat dibuat menjadi 3-5 bungkus wedang uwuh instant/celup sehingga akan menaikkan keuntungan. Pembuatan wedang uwuh instant dan celup merupakan teknologi yang sangat mudah diterapkan dan memiliki peluang yang bagus untuk bersaing di pasaran, sehingga dalam makalah ini dibahas pembuatan wedang uwuh menjadi bentuk celup yang siap saji.

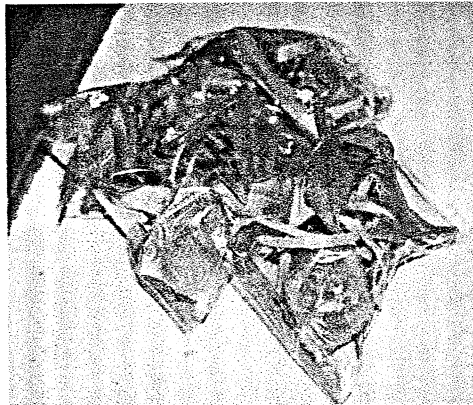
Dengan demikian selain mendukung upaya pemerintah dalam diversifikasi pangan juga dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya masyarakat desa Pajimatan Imogiri.

Wedang Uwuh

Wedang uwuh adalah minuman khas dari Imogiri yang terdiri dari aneka rempah2 yaitu daun pala, daun cengkeh, jahe, serutan kayu secang dan gula batu yang raw (warnanya keruh). Wedang uwuh biasa dijual dalam bentuk siap minum seperti Gambar 1 di bawah ini. Tetapi ada juga yang sudah dibungkusi pas untuk sekali minum seperti disajikan pada Gambar 2, yang jika diperhatikan ternyata mirip dengan uwuh atau mirip dengan sampah (Arie, 2008).



Gambar 1. Segelas wedang uwuh siap minum (ariep.multiply.com)



Gambar 2. Wedang uwuh kemasan plastik (ariep.multiply.com)

Bahan-bahan Utama Wedang Uwuh

a. Secang (*Caesalpinia sappan*)

Tanaman ini menyukai tempat terbuka sampai ketinggian 1.000 m dpl., seperti di daerah pegunungan yang berbatu tetapi tidak terlalu dingin. Secang tumbuh liar dan kadang ditanam sebagai tanaman pagar atau pembatas kebun. Perdu atau pohon kecil, tinggi 5-10 m. Panenan kayu dapat dilakukan mulai umur 1-2 tahun. Bila direbus, kayunya memberi warna merah gading muda, dapat digunakan untuk pengecatan, memberi warna pada bahan anyaman, kue, minuman atau sebagai tinta (www.iptek.net.id)

Kayu secang, telah lama dikenal sebagai obat untuk pengobatan berbagai penyakit seperti; sipilis, batuk darah, radang. Ia dapat pula dipergunakan sebagai campuran untuk minuman kesehatan dan penghangat badan. Penelitian tentang manfaat secang dan pembuatan secang celup sudah dilakukan oleh mahasiswa Fakultas Farmasi UGM. Dari penelitian itu diperoleh hasil bahwa secang mengandung oksidan, anti kanker, memperlancar peredaran darah dan pemapasan. Secang celup merupakan kombinasi dari bahan-bahan rempah-rempah diantaranya kayu secang yang dibuat seperti serutan kayu,

kapulogo dan jahe merah yang berfungsi sebagai penambah aroma dan rasa. Kemudian bahan-bahan ini dikeringkan, disebar dan dicampur menjadi satu. Setelah itu, ia dimasukkan ke dalam filter paper (Gusti Grehenson, 2008).

b. Daun pala (*myristica fragrans*)

Pala berasal dari Pulau Banda, Indonesia. Buah, biji dan daun pala mengandung saponin, polofenol dan flavonoid. Selain unsur yang sangat dibutuhkan tubuh itu, buah pala diketahui mengandung miristisin, sejenis senyawa yang memabukkan jika dikonsumsi berlebihan. Sejak ratusan tahun yang lalu pala telah dikenal memiliki khasiat untuk mengobati gangguan tidur insomnia. Namun beberapa saat belakangan ini, pala ditengarai dapat berfungsi, untuk: menghilangkan nyeri, perut mulas karena masuk angin; melancarkan sirkulasi darah dan mengatasi gangguan pada lambung (www.conectique.com, 2008)

c. Rimpang jahe (*Zingiber officinale*)

Jahe merupakan tumbuhan herba menahun yang tumbuh liar di ladang-ladang berkadar tanah lembab dan memperoleh banyak sinar matahari. Batangnya tegak, berakar serabut dan berumbi dengan rimpang mendatar. Rimpang jahe mengandung minyak atsiri, damar, mineral sineol, fellandren, kamfer, borneol, zingiberin, zingiberol, gigerol (misalnya di bagian-bagian merah), zingeron, lipid, asam amino, niacin, vitamin A, B1, C dan protein. Minyak jahe berwarna kuning dan kental. Minyak ini kebanyakan mengandung terpen, fellandren, dextrokamfen, bahan sesquiterpen yang dinamakan zingiberen, zingeron damar, pati.

Menurut Farmakope Belanda, *Zingiber Rhizoma (Rhizoma Zingiberis*- akar jahe) yang berupa umbi *Zingiber officinale* mengandung 6% bahan obat-obatan yang sering dipakai sebagai rumusan obat-obatan atau sebagai obat resmi di 23 negara. Menurut daftar prioritas WHO, jahe merupakan tanaman obat-obatan yang paling banyak dipakai di dunia. Di negara Malaysia, Filipina dan Indonesia telah banyak ditemukan manfaat terapeutik. Sejak dulu Jahe dipergunakan sebagai obat, atau bumbu dapur dan aneka keperluan lainnya. Jahe dapat merangsang kelenjar pencernaan, baik untuk

membangkitkan nafsu makan dan pencernaan. Jahe berguna sebagai obat gosok untuk penyakit encok dan sakit kepala. Jahe segar yang ditumbuk halus dapat digunakan sebagai obat luar untuk sebagai obat mulas. Rasa dan aromanya pedas dapat menghangatkan tubuh dan mengeluarkan keringat. Minyak atsirinya bermanfaat untuk menghilangkan nyeri, anti inflamasi dan anti bakteri. Air perasan umbinya (akar tongkat) digunakan untuk penyakit katarak. Pada umumnya jahe dipakai sebagai pencampur beberapa jenis obat yaitu sebagai obat batuk, mengobati luka luar dan dalam, melawan gatal (umbinya ditumbuk halus) dan untuk mengobati gigitan ular (www.indohafi.co.id/ 2008).

d. Daun cengkeh (*Syzygium aromaticum*)

Cengkeh termasuk jenis tumbuhan perdu yang dapat memiliki batang pohon besar dan berkayu keras, cengkeh mampu bertahan hidup puluhan bahkan sampai ratusan tahun, tingginya dapat mencapai 20 -30 meter dan cabang-cabangnya cukup lebat (www.ipteknet.com, 2008). Cengkeh merupakan tanaman tropis yang berasal dari Maluku. Tanaman perkebunan ini menyebar di Indonesia sejak tahun 1870. Kini sudah banyak dibudidayakan untuk diambil bunga dan minyaknya. Minyak cengkeh (*Eugenia aromatica*) dapat dihasilkan dari penyulingan serbuk kuntum cengkeh kering (*clove oil*), serbuk tangkai kuntum cengkeh (*clove stem oil*), dan daun cengkeh kering (*clove leaf oil*). Sifat kimiawi dan efek farmakologis dari cengkeh adalah hangat, rasanya tajam, aromatik, berkhasiat sebagai perangsang (stimulan), antiseptik, peluruh kentut (*icarminative*), anestetik lokal, menghilangkan kolik, dan obat batuk. Kandungan kimia pada cengkeh adalah karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1, lemak, protein, dan eugenol (www.lmi-amilzakat.com, 2008).

Teknologi Pembuatan Wedang Uwuh Celup

Wedang uwuh celup dapat dibuat seperti membuat teh celup biasa. Cara pembuatan adalah sebagai berikut :

Bahan : 10 kemasan wedang uwuh plastik, kertas saring halus, kertas karton, tali

Alat : Chopper, Oven, stappler

Cara Pembuatan :

1. Siapkan 10 wedang uwuh kemasan plastik
2. Hancurkan dengan menggunakan chopper
3. Keringkan dengan oven
4. Bungkus dengan kertas saring halus
5. Hubungkan dengan tali dan potongan karton untuk pegangan kemasan

Khasiat Wedang Uwuh

Kecuali penyajian dan rasanya yang lain daripada yang lain, wedang uwuh ternyata juga menyehatkan. Adapun khasiatnya adalah dapat menyembuhkan batuk ringan, loyo, pegal-pegal, perut kembung dan masuk angin. Wedang uwuh dapat menyebabkan badan terasa hangat. Rasanya hampir mirip dengan minuman sekoteng, namun aroma rempahnya lebih terasa. Komposisi kimia penyusun wedang uwuh sebagian besar adalah senyawa fenolat yang sangat aktif sebagai antioksidan. Antioksidan yaitu suatu senyawa yang dapat melindungi tubuh dari reaksi radikal bebas, yaitu reaksi berantai yang dapat menyebabkan penyakit degenerative. Dengan adanya senyawa-senyawa yang aktif sebagai antioksidan ini maka minuman ini benar-benar berkhasiat untuk menjaga kesehatan.

Penutup

Pengembangan teknik baru untuk menyajikan wedang uwuh dalam bentuk yang lebih menarik, awet dan mudah disajikan adalah dengan cara membuatnya menjadi wedang uwuh instant dan wedang uwuh celup. Dengan dua bentuk sajian tersebut wedang uwuh mempunyai peluang yang bagus untuk bersaing dengan jenis minuman lain dan akan menaikkan nilai ekonominya. Satu bungkus kemasan plastik wedang uwuh dapat dibuat menjadi 3-5 bungkus wedang uwuh instant/celup sehingga akan menaikkan keuntungan. Pembuatan wedang uwuh instant dan celup merupakan teknologi yang sangat mudah diterapkan dan memiliki peluang yang bagus untuk bersaing di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2008. *Minuman Khas Imogiri: Wedang Uwuh Hangat dan Menyehatkan*.
aanjapack.multiply.com.

Arie. 2008. *Wedang Uwuh*. ariep. multiply.com.

Gusti Grehenson. 2008. *Wedang Uwuh*. Yogyakarta: Humas UGM.

Trilaksani, W. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*. Term-Paper Graduate Program S3. Bogor: IPB.

www.conectique.com. 2008. Diakses tanggal 5 Mei 2009.

www.indohafi.co.id. 2008. Diakses tanggal 5 Mei 2009.

www.Imi-amilzakat.com. 2008. Diakses tanggal 5 Mei 2009.

www.ipteknet.com. 2008. Diakses tanggal 5 Mei 2009.

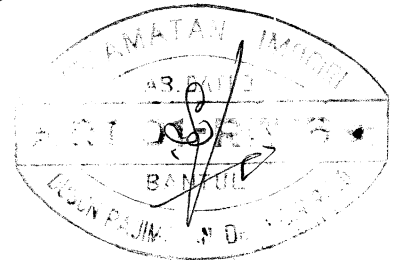
PEMBUATAN WEDANG UWUH CELUP



Oleh :

Susila Kristianingrum, M.Si

Disampaikan pada kegiatan PPM dengan judul : Pelatihan Diversifikasi produk wedang uwuh minuman khas kesehatan Imogiri yang berkhasiat sebagai antioksidan pada tanggal 5 Agustus 2009 Di desa Imogiri, Bantul, Yogyakarta



**JURUSAN PENDIDIKAN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2009**