

# I. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Indonesia memiliki tanaman herbal yang sangat beragam jenisnya dan banyak manfaatnya dalam kehidupan. Selama ini tanaman herbal dimanfaatkan untuk obat tradisional atau pembuatan minuman fungsional yang berkhasiat untuk kesehatan tubuh. Salah satu minuman fungsional yang ada di masyarakat adalah wedang uwuh. Wedang uwuh adalah salah satu jenis minuman tradisional dari Jawa Tengah dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Wedang uwuh sangat disukai masyarakat karena memiliki banyak manfaat kesehatan. Minuman ini berasal dari campuran berbagai macam tanaman herbal. Bahan baku yang terdapat dalam wedang uwuh adalah rempah-rempah khas Indonesia seperti kayu secang, kayu manis, jahe, dan ranting cengkeh (Herdiana *et al.*, 2014).

Pada penelitian minuman secang yang dilakukan oleh Nirmagustina *et al.* (2011) terlihat bahwa jika minuman secang diformulasikan dengan berbagai rempah lain seperti jahe merah, sereh, cengkeh, kayu manis, kapulaga, dan pala, kadar total fenolnya jauh lebih tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi minuman yang hanya menggunakan kayu secang saja kadar total fenolnya sekitar 117,989 mg/L, sedangkan pada formulasi minuman yang ditambah berbagai rempah (secang, jahe merah, sereh, cengkeh, kayu manis, kapulaga, dan pala), kadar total fenolnya naik menjadi 186,056 mg/L. Hal ini menunjukkan apabila wedang uwuh yang menggunakan berbagai rempah dalam formulasinya memiliki potensi sebagai pangan fungsional, yaitu minuman yang kaya akan antioksidan.

Wedang uwuh selain dalam bentuk seduhan siap minum, ada juga yang dijual dalam bentuk kemasan sederhana, hanya berupa komponen kering yang dibungkus dengan plastik. Kemasan seperti itu kurang menarik, penyajiannya merepotkan dan tidak tahan jika disimpan dalam waktu yang lama, sehingga nilai ekonomi dari wedang uwuh kemasan plastik terbilang rendah. Maka dari itu, diperlukan inovasi pangan untuk menyajikan wedang uwuh dalam bentuk yang lebih menarik, awet dan mudah disajikan. Salah

satu cara untuk menyajikan wedang uwuh yang lebih menarik, awet dan mudah disajikan adalah dengan cara membuatnya menjadi yoghurt wedang uwuh.

Selain untuk memudahkan penyajian wedang uwuh, penambahan ekstrak wedang uwuh ke dalam produk yoghurt juga diharapkan dapat meningkatkan sifat fungsional yoghurt serta dapat berperan sebagai prebiotik, zat perasa dan pemberi warna. Pencampuran yoghurt dan ekstrak wedang uwuh diharapkan akan meningkatkan mutu fisik, kimia, dan mikrobiologi serta mutu organoleptik yoghurt. Sehingga, pada penelitian ini akan dipelajari bagaimana pengaruh dari penambahan ekstrak wedang uwuh terhadap karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi produk yoghurt.

## **B. Tujuan**

Adapun tujuan dalam penelitian ini, yaitu:

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah memanfaatkan wedang uwuh dalam bentuk yoghurt sebagai salah satu upaya untuk menambah nilai fungsional yoghurt terhadap kesehatan.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mempelajari pengaruh konsentrasi ekstrak wedang uwuh terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori yoghurt wedang uwuh.
- b. Mempelajari pengaruh konsentrasi ekstrak wedang uwuh terhadap jumlah bakteri asam laktat pada yoghurt wedang uwuh.