

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kondisi terkini masyarakat di Indonesia mengalami permasalahan kesehatan sosial. Hal ini disebabkan oleh ketidakaturan gaya hidup dan pola makan masyarakat. Pola pemenuhan nutrisi yang tidak seimbang akan mengakibatkan penyakit aterosklerosis, jantung koroner, kanker, diabetes melitus, dan sebagainya. Selain itu organ-organ tubuh akan mengalami penurunan fungsi fisiologis apabila memasuki usia lanjut dan mengakibatkan penurunan kesehatan (anonim, 1997).

Gizi yang terkandung dalam makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat dapat berpengaruh pada kondisi kesehatan masyarakat. Salah satu minuman yang berpengaruh dalam kesehatan masyarakat yaitu minuman tradisional wedang uwuh. Hal tersebut dikarenakan adanya berbagai macam komponen herbal yang terdapat pada wedang uwuh diantaranya jahe, daun pala, daun cengkeh, cengkeh, daun secang dan gula batu. Setiap bahan memiliki khasiat tersendiri. Daun secang berfungsi sebagai pewarna alami dan antioksidan, sedangkan daun pala memberikan efek relaksasi sehingga tidur akan lebih nyenyak. Selain itu cengkeh dapat berfungsi sebagai pencegah dan obat kolestrol dan sebagai penurun hipertensi. Sedangkan gula batu hanya sebagai pemanis (Jatmika, *et al*, 2017). Wedang uwuh berkhasiat untuk menyembuhkan batuk ringan, loyo, pegel-pegel, perut kembung dan masuk angin.

Wedang uwuh mengandung senyawa fenolat yang berguna sebagai antioksidan. Antioksidan adalah senyawa yang berguna untuk melindungi tubuh dari radikal bebas, yaitu penyakit degeneratif yang disebabkan dari reaksi berantai (kristianingrum, 2009).

Tanaman daun kelor memiliki beberapa manfaat seperti pada daun, batang, tangkai, akar, maupun bijinya. Daun kelor memiliki banyak nutrisi seperti zat besi, vitamin B, vitamin A, vitamin C, dan kalsium. Daun kelor memiliki kandungan zat besi yang lebih banyak dibanding dengan senyawa lainnya, serta memiliki senyawa fenolik yang dapat menjadi senyawa penangkal radikal bebas (Yameogo, 2011). Senyawa fenol yang terkandung pada daun kelor segar sebesar 3,4% sedangkan pada daun kelor yang telah diekstrak sebesar 1,6%. Kelor juga memiliki kandungan enzim lipoksidae, enzim yang terdapat pada sayuran hijau karena enzim lipoksidae menghidrolisis atau menguraikan lemak menjadi senyawa bau langu (Iiono dan Rita 2015).

Gula semut merupakan gula kelapa yang berbentuk serbuk yang berasal dari nira kelapa. Cara pengolahan gula semut hampir sama dengan cara pengolahan gula kelapa cetak perbedaannya terletak pada proses setelah larutan nira mengental. Pada pembuatan gula semut setelah larutan dan mengental maka dilakukan pengadukan hingga terbentuk kristal, kemudian hasil kristal-kristal gula diayak untuk diperoleh kristal gula yang seragam. Kandungan gula semut lemak, protein, abu, air, gula reduksi, gula sukrosa, gula total, karbohidrat dan energi kkal (Balai Informasi Pertanian, 2000).

Penelitian sebelumnya yang berjudul *Inovasi Pengaruh Variasi Waktu Rebusan Wedang Uwuh terhadap Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH* oleh Dwi, Gunawan (2021). Penelitian ini menggunakan variasi waktu sebagai parameter. Hal tersebut dikarenakan semakin lama waktu rebusan wedang uwuh akan mengakibatkan aktivitas antioksidan semakin kecil. Dari hasil uji aktivitas antioksidan metode DPPH, pada metode penyeduhan wedang uwuh dengan perebusan dengan kontak yang lebih lama antara bahan-bahan wedang uwuh dan air sebagai pelarut menyebabkan kerusakan sel pada bahan sehingga senyawa fenol mudah larut dalam air (Widanti,*et.al.* 2019).

Kelemahan penelitian sebelumnya adalah wedang uwuh yang dihasilkan masih melalui proses perebusan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi, selain itu inovasi yang digunakan dalam penelitian sebelumnya yaitu hanya dengan variasi waktu. Sedangkan pada penelitian wedang uwuh yang dihasilkan oleh peneliti ini berupa wedang uwuh instan yang dapat langsung diseduh oleh penikmat wedang uwuh tanpa harus merebusnya terlebih dahulu. Selain itu peneliti menggunakan variasi penambahan daun kelor dengan gula semut yang kaya akan antioksidan dan juga mudah untuk didapatkan dilingkungan sekitar. Penambahan daun kelor dengan gula semut tersebut dapat meningkatkan antioksidan pada wedang uwuh.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

- a. Memperoleh wedang uwuh instan yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh rasio daun kelor dengan gula semut dan waktu pemasakan terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan konsumen.
- b. Menentukan perlakuan terpilih rasio daun kelor dengan gula semut dan waktu pemasakan terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan konsumen.