

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia ini terdapat banyak sekali minuman yang terbuat dari rempah-rempah tertentu terlepas dari kenyataan bahwa Indonesia kaya akan potensi tanaman rempah. Masing-masing minuman yang ada mempunyai khasiat yang tentunya bermanfaat bagi manusia. Namun sayangnya, seiring perkembangan zaman, banyak masyarakat yang justru semakin tidak mengenal atau bahkan mengetahui akan adanya minuman asal Indonesia ini. Padahal, minuman ini sangat potensial yaitu wedang uwuh. Wedang uwuh merupakan salah satu minuman khas Desa Pajimatan Kecamatan Imogiri, Kabupaten Bantul yang menjadi minuman khas Keraton Yogyakarta sebagai penghangat tubuh sejak jaman Sultan Agung, Raja Mataram. Wedang dalam bahasa Jawa diartikan sebagai “minuman hangat”, sedangkan uwuh berarti “sampah” (Rachmawati, 2011).

Khasiat dari wedang uwuh yaitu dapat menyembuhkan batuk ringan, pegal-pegal, perut kembung dan masuk angin. Komposisi kimia penyusun wedang uwuh sebagian besar adalah senyawa fenolat yang sangat aktif sebagai antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat melindungi tubuh dari reaksi radikal bebas, yaitu reaksi berantai yang mampu menyebabkan penyakit degeneratif (Kristianingrum, 2009). Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan wedang uwuh antara lain jahe, daun pala, daun cengkeh, daun kayu manis, gula batu dan secang.

Warna biru pada bunga telang banyak digunakan di beberapa negara seperti India sebagai sayuran dan Malaysia untuk pewarna ketan biru (Lee dkk., 2011 dalam Hartono dkk., 2013), sehingga dapat memperindah makanan tersebut. Makanan atau minuman selain mengenyangkan dan memberi asupan nutrisi yang baik, juga harus memiliki nilai estetika melalui warna dan penyajian yang menarik. Dalam penambahan warna dapat dilakukan dengan pewarnaan secara alami atau sintetis. Pewarnaan secara alami dapat dilakukan melalui penggunaan pigmen-pigmen tumbuhan seperti wortel, ubi ungu, bunga telang dan lain-lain. Bunga telang dalam makanan selain memberikan tampilan warna yang menarik, juga memiliki nilai nutrisi yang baik karena adanya senyawa fungsional seperti antioksidan.

Bunga telang merupakan tanaman yang memiliki nama latin *Clitoria ternatea* L. Antosianin yang tinggi pada bunga ini merupakan senyawa organik yang berperan sebagai antioksidan yang berfungsi melawan radikal bebas, serta antioksidan juga mampu memberikan nutrisi tambahan kepada sel tubuh, serta kuntumnya dapat di konsumsi, dan dapat menghasilkan warna biru yang menarik (Gebriella dkk., 2017). Antosianin bekerja menghambat proses aterogenesis dengan mengoksidasi lemak jahat dalam tubuh, yaitu lipoprotein densitas rendah. Antosianin juga dapat melindungi integritas sel endotel yang melapisi dinding pembuluh darah sehingga tidak terjadi kerusakan (Ginting, 2011).

Bunga telang juga berpotensi sebagai anti kanker karena memiliki flavonoid dengan kandungan kaemferol yang memiliki potensi tersebut. Dalam pengujian pada sel normal sebanyak 1.000 mg/ml ekstrak bunga telang diuji coba

kesel T47D. Hasilnya, sel kanker bisa mati hingga 63,8% karena kandungan flavonoid seperti kaemferol, delphinin dan quercetin. Uji aktivitas terhadap Dalton limhoma juga menunjukkan hasil yang positif (Jacob dan Latha, 2012).

Selain sebagai tanaman hias, sejak dulu tumbuhan ini dikenal secara tradisional sebagai obat untuk mata, dan pewarna makanan yang memberikan warna biru. Dilihat dari tinjauan fitokimia, bunga telang memiliki sejumlah bahan aktif yang memiliki potensi farmakologi. Potensi farmakologi bunga telang antara lain adalah sebagai antioksidan, anti bakteri, anti inflamasi dan analgesik, anti parasit dan antisida, anti diabetes, anti kanker, anti histamin, immunomodulator, dan potensi berperan dalam susunan syaraf pusat, Central Nervous System (CNS). Bagian lain dari tanaman ini, yaitu daun dan akar juga memiliki potensi tersendiri (Mukherjee dkk., 2008).

Penelitian ini menggantikan penambahan serutan kayu secang dengan bunga telang karena sebagai inovasi baru pada produk wedang uwuh dengan warna yang berbeda seperti di pasaran. Bunga telang yang ditambahkan pada penelitian ini berupa bunga telang kering, penyediaan bunga telang kering dalam jumlah banyak memerlukan proses dan waktu yang lama sehingga dibutuhkan alternatif lain, seperti pengeringan menggunakan *cabinet dryer* yang memiliki kelebihan yaitu suhu dan waktu pengeringan dapat diatur sesuai kebutuhan. Suhu yang digunakan untuk pengeringan bunga telang yaitu 50°C, menurut List dan Schmidt (1989) pengeringan diatas suhu 40-50°C akan merusak beberapa jenis senyawa yang ada pada bahan yang sensitif terhadap panas. Waktu pengeringan bunga telang selama 4 dan 6 jam karena bunga telang pada waktu tersebut sudah kering dan waktu

sangat berpengaruh terhadap proses pengeringan sehingga dalam proses tersebut perlu diatur waktu yang tepat untuk menghasilkan kualitas bunga telang yang sama seperti daun kering alami. Bunga telang yang ditambahkan di dalam wedang uwuh sebanyak 0,5, 1 dan 1,5 g karena pada wedang uwuh dengan penambahan serutan kayu secang dipasaran biasanya sebanyak 1 g oleh karena itu penambahan bunga telang mencari konsentrasi dibawah dan diatasnya 1 g.

Berdasarkan beberapa hal yang disebutkan maka perlu diteliti lama pengeringan dan penambahan bunga telang karena penggunaan bunga telang masih belum maksimal di Indonesia sehingga perlu dilakukan pengenalan akan pewarna alami biru dan cara pengolahan inovatif menggunakan pewarna tersebut. Aplikasi dari bunga telang yang belum maksimal, membuat bunga telang harus diteliti lebih jauh mengenai khasiat dan keamanannya dalam produk pangan. Perlu diteliti lama pengeringan dan penambahan bunga telang untuk mengetahui warna, sifat kimia dan tingkat kesukaan wedang uwuh.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum penelitian :
Menghasilkan wedang uwuh dengan antioksidan tinggi dan disukai panelis.
2. Tujuan khusus :
 - a. Mengetahui pengaruh lama pengeringan dan penambahan bunga telang terhadap warna, sifat kimia dan tingkat kesukaan wedang uwuh.
 - b. Menentukan lama pengeringan dan penambahan bunga telang terbaik sehingga dihasilkan wedang uwuh yang disukai panelis dan mempunyai antioksidan yang tinggi.