

ABSTRAK

Seiring berjalannya waktu, masyarakat kini banyak juga yang mengenal minuman tradisional. Seperti *Wedang Uwuh* merupakan minuman penghangat khas Imogiri, Bantul. Uwuh dalam bahasa Jawa artinya sampah. Dijuluki uwuh karena ampas atau bahan-bahan minuman ini tampak seperti sampah tak berguna. Terdapatnya bahan-bahan berkhasiat tersebut dalam wedang uwuh telah terbukti bermanfaat bagi kesehatan, saat ini mulai banyak dicari orang untuk menyelesaikan permasalahan kesehatan terutama dalam pencegahan penyakit degeneratif yang makin banyak ditemui di masyarakat. Fungsionalitas beberapa bahan dalam minuman *Wedang Uwuh* dalam fungsinya untuk mencegah dan meminimalkan terjadinya penyakit degeneratif yaitu antioksidan, menurunkan kolesterol, mencegah osteoporosis anti diare, anti kanker. Diperlukan semangat, kemauan, kemampuan, pengetahuan dan ketrampilan untuk melestarikan, dan mengembangkan minuman asli Yogyakarta sebagai minuman fungsional.

Kata kunci : minuman tradisional, rempah, air soda, wedang uwuh

ABSTRACT

As time goes by, many people are now also familiar with traditional drinks. Like wedang uwuh is a typical warmer drink of Imogiri, Bantul. Uwuh in Javanese meansgarbage. Nicknamed uwuh because the pulp or ingredients of this drink seem like useless garbage. The presence of these efficacious ingredients in wedang uwuh has proven to be beneficial for health, currently many people are starting to look for to solve health problems, especially in the prevention of degenerative diseases that are increasingly found in the community. The functionality of several ingredients in Wedang Uwuh drink in its function is to prevent and minimize the occurrence of degenerative diseases, namely antioxidants, lowering cholesterol, preventing osteoporosis anti-diarrheal, anti-cancer. It takes passion, will, ability, knowledge and skills to preserve, and develop authentic Yogyakarta drinks as functional drinks.

Keyword : Indonesian Traditional Drink, Spices, Soda Water, Wedang UwuH