

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

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.

Dalam kelangsungan hidup manusia, sebagian besar 60% merupakan total berat badan orang dewasa terdiri dari cairan, maka dari itu minuman merupakan salah satu kebutuhan yang berperan bagi kelangsungan hidup. Tujuan saat ini minuman sebagai pelepas dahaga. Keinginan para konsumen akan minuman tidak sekedar air saja, tetapi terkadang juga ingin menikmati minuman yang memberi kenikmatan dan kesegaran. Minuman ringan adalah minuman yang tidak mengandung alkohol, merupakan minuman berbentuk siap saji seperti bubuk, cair dan pengeringan bahan alami dan ada tambahan lainnya, yang dikemas baik alami atau plastik yang dikemas dalam kemasan siap saji untuk dikonsumsi.

Minuman dapat berupa air, sari buah, seduhan teh, minuman rempah – rempah dan lain-lain. Berkembangkan zaman dan ilmu pengetahuan tentang pangan khususnya minuman menyebabkan semakin banyaknya variasi minuman yang berkembang mulai dari rasa, warna yang menarik perhatian, serta manfaat bagi

kesehatan. Seperti contohnya minuman rempah siap saji seperti temulawak, jahe serai, dan wedang uwuh dan berbagai jenis lainnya.

Selama ini masyarakat mengira bahwa racikan rempah-rempah hanya sebagai jamu tradisional yang mungkin mengira bahwa rasanya asam ataupun pahit, bahkan pasti ada beberapa orang dewasa tidak suka akan minuman rempah, apalagi dizaman sekarang pasti anak muda juga tidak menyukai minuman tersebut. Padahal rempah-rempah yang terkandung dalam *wedang uwuh* itu mengandung banyak manfaat, seperti jahe untuk menghagatkan tenggorokan, kayu secang untk mencegah antioksidan, anti kanker dsb, daun dan buah pala sebagai mengatasi insomnia dan masuk angin, dan masih banyak lagi kandungan rempah didalam *wedang uwuh* tersebut.

Wedang uwuh merupakan minuman asli Yogyakarta terutama berasal dari daerah Imogiri, Bantul. Dalam bahasa Jawa, wedang artinya minuman sedangkan uwuh artinya sampah. Jika dirangkaikan menjadi minuman sampah. Maksud minuman sampah adalah minuman yang terdiri dari campuran beberapa bahan. Wedang uwuh ini biasa dijual di dekat makam raja-raja di Imogiri, Bantul dan dijual dalam kemasan plastik. Wedang Uwuh adalah minuman yang berbahan dasar kayu secang, jahe, daun pala, daun kayu manis, ranting cengkeh, cengkeh, daun cengkeh. Bahan-bahan penyusun wedang uwuh tersebut diketahui mempunyai kandungan zat yang dapat digunakan sebagai minuman yang dapat berfungsi sebagai minuman kesehatan.

Soda water atau air soda merupakan minuman yang berkarbonasi, minuman tersebut tidak dapat dikonsumsi semua kalangan, melaikan soda water juga bermanfaat untuk menjaga bada tetap terhidrasi. Namun disatu sisi berdasar dari sumber yang saya dapat mengonsumsi air soda tidak baik dikarenakan fruktosa yang terkandung dalam air soda 40% - 60% , jika mengonsumsi fruktosa berlebih maka mengakibatkan obesitas, sakit pankreas, serangan jantung, diabetes dan merusak fungsi otak. Maka ada baiknya jika kita meminum minuman yang bersoda atau berkarbonasi sesuai kebutuhan dan sesuai takaran. Untuk minuman bersoda kalangan yang bisa mengonsumsi mulai dari remaja umur 13 tahun sampai dengan dewasa umur 50 tahun.

## **1.2 Rumusan masalah**

Bagaimana penerimaan masyarakat pada wedang uwuh sebagai minuman kekinian?

## **1.3 Tujuan penelitian**

Studi penelitian ini bertujuan untuk :

Untuk mengetahui penerimaan masyarakat pada wedang uwuh sebagai minuman kekinian

## **1.4 Tujuan penelitian**

Studi penelitian ini bertujuan untuk :

- Mengetahui apakah soda uwuh ini dapat diterima pada kalangan masyarakat luas bahwa minuman tradisional dikreasikan sebagai minuman kekinian
- Untuk mengenalkan minuman kekinian soda uwuh ini ke masyarakat Surabaya