

Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan
23 Oktober 2021, Hal. 259-268
e-ISSN: 2686-2964

***Wedhang uwuh* sebagai alternatif peningkatan ekonomi dan stamina di masa pandemi covid-19 di Dusun Banyusumurup**

Ichwan Ridwan Rais, Hari Susanti, Zuchrotus Salamah, Mulyani Rizka Adjuna, Vetriana Kumaza Arum, Rana Adhelia Putri

Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Prof. Dr. Soepomo, SH. No.3, Warungboto, Umbulharjo, Yogyakarta 55164

Email: ichwan.rais@pharm.uad.ac.id

ABSTRAK

Pandemi Covid-19 masih menyebabkan gangguan kesehatan dan ekonomi masyarakat. Mayoritas penduduk Indonesia masih mempercayai pengobatan tradisional dapat menangkal penyebaran virus yang masih berbahaya ini. Beberapa bulan terakhir setelah merebak, masyarakat banyak memanfaatkan berbagai macam cara alternatif pengobatan dan obat tradisional untuk menjaga stamina tubuh, meningkatkan imunitas sekaligus memperbaiki ekonomi yang terdampak. Dusun Banyusumurup, Desa Girirejo, Kecamatan Imogiri merupakan salah satu dusun penghasil minuman tradisional *wedhang uwuh*, yang merupakan salah satu minuman tradisional khas Yogyakarta. Kegiatan ini bertujuan mentransfer teknologi pembuatan minuman teh celup dan instan kepada kelompok usaha *wedhang uwuh*. Kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan dan pendampingan kepada kelompok usaha *wedhang uwuh* di Dusun Banyusumurup, Desa Girirejo kecamatan Imogiri. Usaha peningkatan mutu dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan dalam pemilihan dan penanganan simplisia (bahan baku) sedangkan diversifikasi produk *wedhang uwuh* dilakukan dengan membuat produk berupa *wedhang uwuh* celup dan *wedhang uwuh* instan. Hasil pelaksanaan pengabdian berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam proses awal persiapan, pemilihan, penanganan bahan baku simplisia, pembuatan bentuk sediaan *wedhang uwuh* celup dan instan yang diperoleh melalui parameter penilaian *pre-test* dan *post-test*.

Kata kunci (dicetak tebal): *Wedhang uwuh*, covid-19, imunitas, ekonomi, Banyusumurup

ABSTRACT

*Covid-19 pandemic are still interfering health and economical balance of society. Indonesian people believing in deeply rooted that traditional remedies are potentially prevent the spread of the virus. Shortly after the pandemic break, Indonesian were utilized various of herbal and traditional medicines to maintain and gain their immunity and stamina as same as to improve the economy that affected. Banyusumurup village at Girirejo,urban village, Imogiri sub-district is one of the *wedhang uwuh* home-production center which is identical belong to Yogyakarta province. This present community services were to deliver technological processing in tea bag and instant powder of *wedhang uwuh* to the local home-production. The aim was to increase the product quality by training and accompaniment in the raw material*

selection and handling, as well as product diversification in tea bag and instant powder. The results of this program were evaluated by pre-test and post-test questionnaire that indicated the counterpart upgrade in knowledge and skills to produce good quality of wedhang uwuh products

Keywords: *Wedhang uwuh, covid-19, immunity, economy, Banyusumurup.*

PENDAHULUAN

Imogiri terkenal dengan lokasi pemakaman raja-raja keraton mataram yang sekarang menjadi wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Beberapa dusun di Imogiri identik dengan produk khas hasil olahan kerajinan tangan dan pangan. Salah satu dusun yang dikenal adalah Banyusumurup. Penduduk dusun ini menghasilkan kerajinan tangan berupa keris dan kerajinan pangan berupa minuman kesehatan tradisional “wedhang uwuh” (Rais, 2021).

“Wedhang uwuh” adalah minuman khas daerah Imogiri yang memiliki komposisi beberapa herbal kering. Minuman ini banyak digunakan sebagai upaya penyembuhan penyakit (Sari, 2017) Umumnya terdiri dari kayu secang, daun cengkeh, jahe, kayu manis dan pemanis gula batu (Septian, 2017). Penyajiannya dengan menempatkan seluruh herbal kering dan pemanis dalam satu wadah gelas yang ditambahkan air panas sehingga terlihat seperti minuman (wedhang) yang mengandung sampah ampas herbal kering (uwuh) (Kristianingrum, 2009). Kemasan seperti ini untuk beberapa konsumen tidak bermasalah dan justru menjadi identitas khas. Namun, sebagian konsumen lain menjadi kesulitan tersendiri karena ampas yang memenuhi wadah gelas saat penyajian. Wedang uwuh enak dikonsumsi dimusim hujan karena hangat mengandung jahe (Widowaty, 2019)

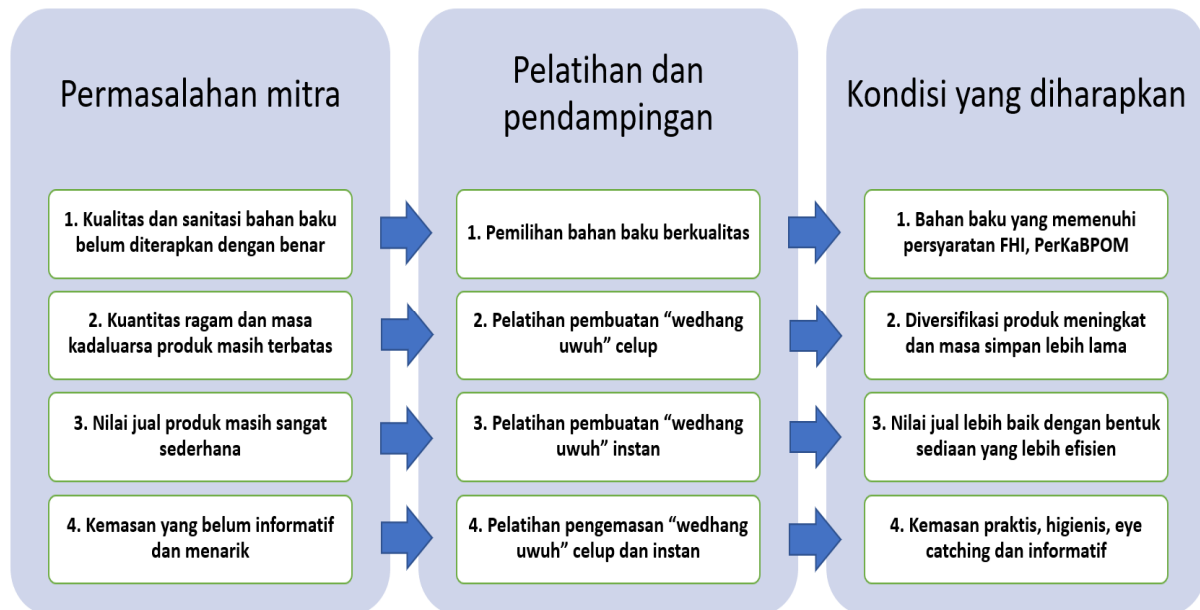
Pemerintah Kota Yogyakarta telah menginisiasi program penguatan identitas keistimewaan Yogyakarta melalui nota kesepakatan dengan DPRD DIY nomor 27/NKB.YK/2014; 04/NKB/DPRD/2014 (Anonim, 2021) yang salah satunya adalah pembinaan pedagang jamu. Proposal ini bertujuan mendukung program pemerintah daerah Yogyakarta dalam mewujudkan identitas Yogyakarta yang istimewa dengan jamu dan sekaligus meningkatkan pengetahuan kualitas keamanan serta teknologi lanjutan produk jamu “wedhang uwuh” yang mereka hasilkan. Selanjutnya nilai ekonomis produk dapat dinaikkan dan pendapatan usaha akan meningkat. Ada beberapa kelompok usaha masyarakat yang memproduksi wedhang uwuh di dusun Banyusumurup. Biasanya terbagi berdasarkan ibu-ibu wilayah RT. Masing-masing kelompok beranggotakan ibu-ibu dengan jumlah beragam antara 3-5 orang. Tiap usaha kelompok menghasilkan rata-rata 20 bungkus perorang perminggu dengan harga jual Rp. 1.500, - perbungkus dan kentungan rata-rata Rp. 500, - perbungkus. Kelompok ini masih memproduksi sesuai pesanan dan mengambil langsung keuntungan sesuai jumlah yang dibuat. Proposal ini mengambil mitra kelompok usaha Mahkota Dian, pedukuhan Banyusumurup dengan ketua kelompok ibu Sujilah (Rais, 2021). Produk mereka dibuat dengan proses yang masih sangat sederhana berupa simplisia utuh yang dikemas dalam plastik. Beberapa kendala yang dihadapi selain proses yang masih sederhana adalah: kualitas produk yang belum memenuhi syarat dan kuantitas dan ragam produk yang masih terbatas.

Dusun Banyusumurup, Desa Girirejo, Kecamatan Imogiri memiliki banyak keluarga yang memiliki usaha rumah tangga membuat wedhang uwuh kemasan. Produk yang mereka buat masih merupakan campuran dari daun dan rempah-rempah, sehingga terkesan tidak higienis. Salah satu komponennya jahe masih diberikan sebagai simplisia basah, sehingga akan menyebabkan masa kadaluarsa yang singkat. Bentuk kemasan yang digunakan juga sangat sederhana dan kurang menarik, sehingga jangkauan pasarnya masih terbatas. Kegiatan pengabdian ini untuk mewujudkan pemanfaatan wedang uwuh sebagai upaya meningkatkan

kesehatan dan ekonomi masyarakat di Dusun Banyusumurup serta membantu mendukung program identitas keistimewaan Yogyakarta.

METODE

Pelaksanaan kegiatan PPM akan dilakukan dengan metode pelatihan dan pendampingan, utamanya dalam dua aspek yaitu: Bidang produksi: meliputi pelatihan dan pendampingan pemilihan bahan baku, pembuatan *wedhang uwuh* celup dan instan. Bidang manajemen: pelatihan dan pendampingan pengemasan yang baik. Metode pelaksanaan pelatihan sebagaimana tergambar dalam skema berikut:



Gambar 1. Skema pelaksanaan metode pelatihan dan pendampingan

Gambar 1 menjelaskan solusi yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra. Untuk meningkatkan kualitas dan sanitasi pengolahan bahan baku dilakukan pelatihan dan pendampingan pemilihan bahan baku yang berkualitas. Untuk permasalahan kuantitas ragam, nilai jual dan kemasan dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan bentuk sediaan teh celup dan instan serta pengemasannya. Pembuatan sediaan teh cukup dengan membuat serbuk simplisia, mencampurkan dan menempatkannya dalam kantong teh (Rusli dan Liasambu, 2018).

Kegiatan pelatihan dan pendampingan dibagi menjadi 2 waktu pertemuan yang berbeda yaitu 7 Juni 2021 dan 3 Oktober 2021 yang melibatkan tiga dosen dan tiga mahasiswa dari prodi Farmasi dan Pendidikan Biologi yang berkompeten dalam penanganan bahan baku tanaman, produksi bahan baku tanaman kering menjadi sediaan serbuk teh celup dan instan serta pengemasan produk sediaan teh celup dan serbuk instan *wedhang uwuh*. Mitra yang terlibat adalah ibu-ibu tiga rukun tetangga (RT) pegiat usaha wedang uwuh rumahan yang tergabung dalam kelompok Mahkota Dian di dusun Banyusumurup. Pengukuran peningkatan keberdayaan mitra dilakukan sebelum dan sesudah proses pelaksanaan pelatihan dan pendampingan sebagaimana terperinci dalam Tabel 1.

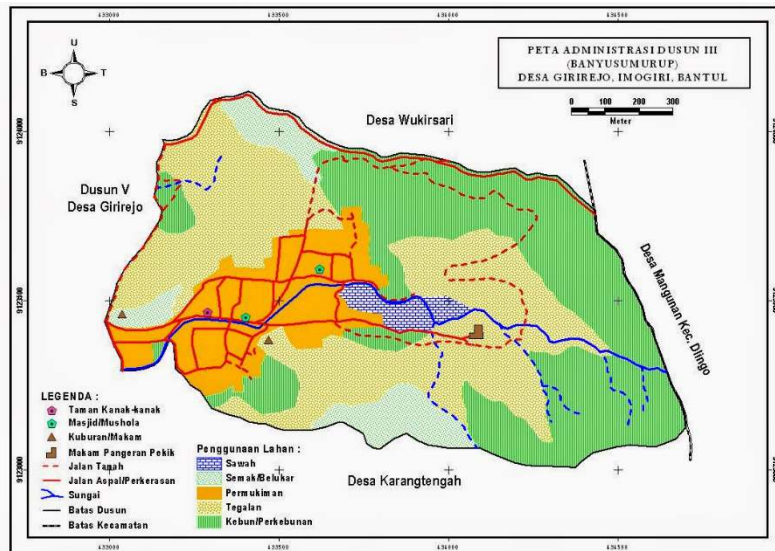
Tabel 1. Rincian Persiapan, Pelaksana Pelatihan dan Pendampingan

No	Kegiatan	Rincian Kegiatan	Pelaksana Kegiatan	Mahasiswa Yang Terlibat	Mitra Yang Terlibat
1.	<i>Persiapan</i>	Mengadakan bahan baku dan perlengkapan pembuatan produk	Ichwan Ridwan Rais, M.Sc., Apt.; Mahasiswa	3	10
2.	<i>Pelatihan dan pendampingan I</i>	Mengadakan pelatihan dan pendampingan pemilihan bahan baku dan penanganan bahan baku yang baik	Dra. Zuchrotus Salamah, M.Si.; Mahasiswa	3	10
3.	<i>Pelatihan dan pendampingan II</i>	Mengadakan pelatihan pembuatan <i>wedhang uwuh</i> celup dan pendampingan produksi	Ichwan Ridwan Rais, M.Sc., Apt.; Mahasiswa	3	10
4.	<i>Pelatihan dan pendampingan III</i>	Mengadakan pelatihan pembuatan “wedhang uwuh” instan dan pendampingan produksi	Dr. Hari Susanti, M.Si.,Apt.; Mahasiswa	3	10
5.	<i>Pelatihan dan pendampingan VI</i>	Mengadakan pelatihan pengemasan <i>wedhang uwuh</i> celup dan <i>wedhang uwuh</i> instan	Dr. Hari Susanti, M.Si.,Apt.; Dra. Zuchrotus Salamah, M.Si.; Ichwan Ridwan Rais, M.Sc., Apt.; Mahasiswa	3	10

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

1. Profil Desa

Dusun Banyusumurup merupakan desa pertanian dengan hasil utama pertanian dan palawija. Dusun ini masuk dalam wilayah Kelurahan Girirejo Kecamatan Imogiri Kabupaten Bantul dengan hasil pertanian utama berupa padi serta hasil lain seperti empon-empon herbal, kayu putih, dan sayuran. Mayoritas penduduk bekerja di ladang pagi hari dan dilanjutkan dengan kesibukan tambahan menjual hasil bumi dipasar dan mencari rumput untuk pakan ternak. Imogiri terkenal dengan lokasi pemakaman raja-raja keraton mataram yang sekarang menjadi wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Peta lokasi Dusun Banyusumurup sebagai berikut (Gambar 2):



Gambar 2. Peta lokasi Dusun Banyusumurup
(<http://pemerintahdesagirirejo.blogspot.com/p/peta.html> diakses 1 Maret 2021)

Wilayah Dusun Banyusumurup dibatasi oleh :

1. Sebelah timur Desa Mangunan Kecamatan Dlingo
2. Sebelah utara Desa Wukirsari
3. Sebelah barat Desa Payaman Utara dan Pajimatan
4. Sebelah selatan Desa Karangtengah

Selain itu, beberapa dusun juga identik dengan produk khas hasil olahan kerajinan tangan dan pangan. Salah satu dusun yang dikenal adalah banyusumurup. Dusun ini terletak di Desa Girirejo yang terbagi menjadi 12 Rukun Tetangga dengan jumlah penduduk sekitar 460 jiwa. Penduduk Dusun ini menghasilkan kerajinan tangan berupa keris dan kerajinan pangan berupa minuman kesehatan tradisional *wedhang uwuh* (Rais, 2021).

2. Gambaran Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PPM yang telah dilakukan adalah penyuluhan dan praktek pemilihan serta penanganan bahan baku simplisia yang baik dan berkualitas. Pada pelatihan ini diberikan pengetahuan tentang persyaratan bahan baku obat tradisional menurut keputusan menteri kesehatan RI Nomor: 661/ MENKES/SK/VII/1994 tentang persyaratan obat tradisional (Anonim, 1994) serta ketrampilan penanganan bahan baku meliputi proses pengeringan, penyimpanan dan pengendalian angka kuman agar persyaratan-persyaratan tersebut dapat dicapai. Penyuluhan juga disertai presentasi diversifikasi bentuk sediaan *wedhang uwuh* celup dan instan sebagai mana terlihat pada Gambar 3 foto kegiatan pelaksanaan pada 7 Juni 2021.

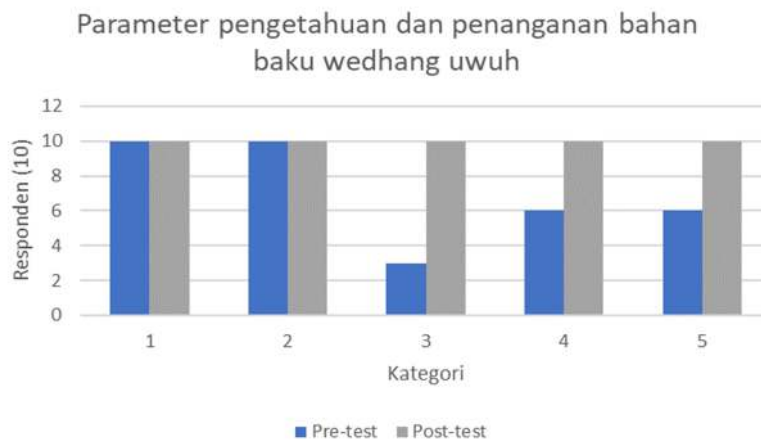


Gambar 3.

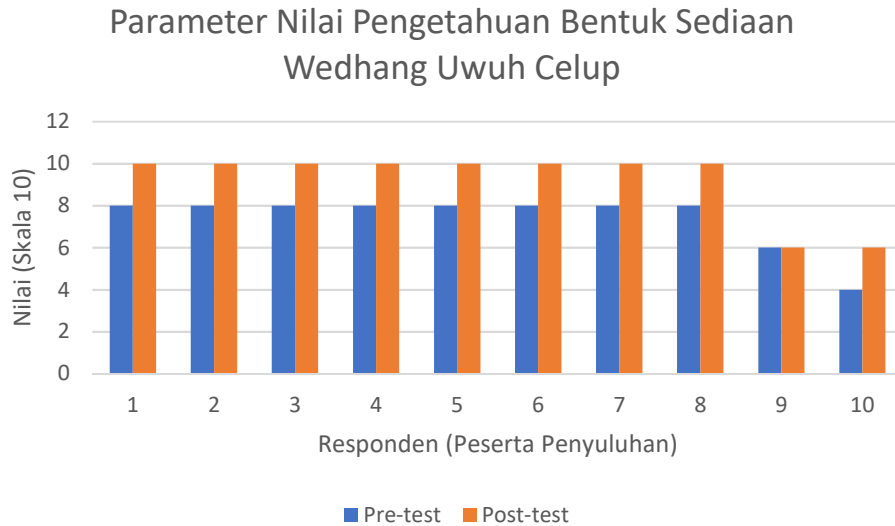
Kegiatan penyuluhan pengabdian masyarakat diversifikasi wedhang uwuh celup dan instan

Hasil pelaksanaan pengabdian berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam proses awal persiapan, pemilihan, serta penanganan bahan baku simplisia yang diperoleh melalui parameter penilaian pre-test dan post-test 10 orang anggota komunitas pembuat *wedhang uwuh* Mahkota Dian sebagai mitra peserta penyuluhan. Parameter penilaian sebagaimana terlihat pada grafik (Gambar 4) dibawah menunjukkan bahwa proses penyuluhan dan pelatihan keterampilan pemilihan dan penanganan bahan baku memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra.

Hasil penyuluhan diversifikasi bentuk sediaan *wedhang uwuh* celup dan instan juga mengindikasikan peningkatan pengetahuan mitra terhadap kelebihan dan kekurangan bentuk sediaan celup dan instan (Gambar 5 dan 6) sebagaimana terlihat pada grafik dibawah. Pertanyaan terkait kelebihan dan kekurangan bentuk sediaan celup dan instan meliputi pengetahuan sanitasi, proses pembuatan penyimpanan, pengemasan, dan pemasaran.

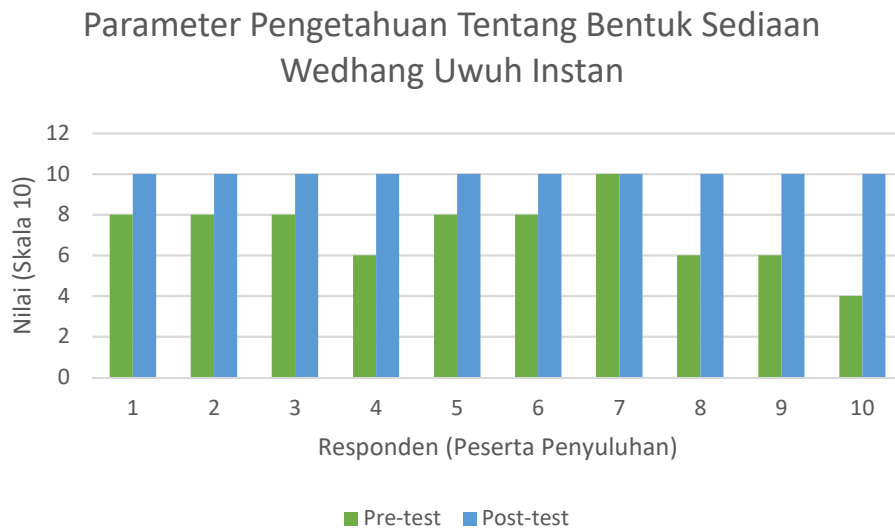


Gambar 4. Grafik penilaian peningkatan pengetahuan dan penanganan bahan baku *wedhang uwuh*. (Kategori: 1. Mengenal *wedhang uwuh*; 2. Mengetahui komponen; 3. Mengenal diversifikasi; 4. Pemilihan bahan baku; 5. Penyimpanan bahan baku).



Gambar 5.

Grafik penilaian peningkatan pengetahuan bentuk sediaan *wedhang uwuh* celup



Gambar 6.

Grafik penilaian peningkatan pengetahuan bentuk sediaan *wedhang uwuh* instan

Hasil praktik pembuatan diversifikasi produk *wedhang uwuh* dalam bentuk teh celup dan instan yang dilakukan pada 3 Oktober 2021 memberikan produk akhir yang menarik dan berkualitas sebagaimana terlihat pada Gambar 7. Proses pembuatan produk dilakukan oleh mitra didampingi pelaksana kegiatan sebagaimana terlihat pada Gambar 8. Selain itu disampaikan juga informasi-informasi yang perlu dicantumkan dalam kemasan dan aturan-aturan informasi dalam kemasan sesuai seperti dalam Peraturan Kepala BPOM Nomor HK 03.1.23.10.11.08481 Tahun 2011 tentang kriteria dan tata laksana registrasi obat (Anonim, 2011).



Gambar 7.

Produk hasil kegiatan praktik pengabdian masyarakat diversifikasi *wedhang uwuh* celup dan instan



Gambar 8. Kegiatan praktik pengabdian masyarakat diversifikasi *wedhang uwuh* celup dan instan

Mitra komunitas pembuat *wedhang uwuh* Mahkota Dian berkontribusi sebagai peserta penyuluhan dan persiapan pelaksanaan penyuluhan dengan membuat sendiri konsumsi untuk semua peserta yang terlibat dalam acara pengabdian masyarakat sebagaimana terlihat pada Gambar 9.





Gambar 9. Kontribusi mitra dalam persiapan pelaksanaan pengabdian masyarakat

Program pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan manfaat sebagai contoh konkrit pengembangan bentuk sediaan celup dan instan herbal *wedhang uwuh* dalam proses pembelajaran mata kuliah Pengembangan Obat Tradisional yang ada dalam kurikulum Program Studi Sarjana Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan. Mahasiswa yang terlibat dalam pengabdian dapat langsung mempraktekkan bagaimana mengembangkan obat tradisional menjadi bentuk sediaan yang lebih higienis, praktis dan bernilai jual lebih baik.

SIMPULAN

Kegiatan PPM tahap awal di semester ini memberikan solusi awal dalam permasalahan produk *wedhang uwuh* di Dusun Banyusumurup, Desa Girirejo, Kecamatan Imogiri. Transfer pengetahuan teknologi pembuatan *wedhang uwuh* celup dan instan yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan Dinas Kesehatan telah disampaikan dan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar pemilihan dan penanganan bahan baku simplisia *wedhang uwuh* serta proses pengolahan menjadi bentuk sediaan *wedhang uwuh* celup dan instan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1). LPPM UAD sebagai pemberi dana dengan nomor kontrak: U.12/SPK-PPM-PEJABAT-39/LPPM-UAD/III/2021, 2). Mitra kelompok usaha Mahkota Dian Ds. Banyusumurup, dan 3). Pihak-pihak yang berkontribusi secara langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Rais, I.R., (2021), Wawancara Pribadi dengan Kelompok Usaha “Wedhang Uwuh” Mahkota Daun, Dusun Banyusumurup
- Sari, F., Cahyaningrum, D.W., (2017), Pembuatan Minuman Kesehatan Wedang Uwuh di Desa Gambyok Kecamatan Grogol, Prosiding Seminar Pengabdian Masyarakat 2017, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri. p.5-9.
- Septian, E.D.J., (2017), Pemberdayaan Masyarakat Pundung, Wukirsari, Imogiri, Bantul Program Inovasi Baru Teh Celup Wedang uwuh, Jurnal pemberdayaan, Vol.1, No.2, p. 209-214.
- Kristianingrum, S., (2009), Pembuatan Wedang Uwuh Celup, PPM di Imogiri, Bantul. Universitas Negeri Yogyakarta
- Widowaty, Y., (2019), Peningkatan Pemasaran dan Sertifikasi “Wedang Uwuh Becici” di Gunungcilik Kecamatan Dlingo Bantul, Prosiding Seminar Nasional Hukum Transedental 2019, Universitas Muhammadiyah Surakarta. p.29-40.
- Anonim, (2021), Nota Kesepakatan antara Pemerintah Kota Yogyakarta dengan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kota Yogyakarta <https://fdokumen.com/document/nota->

[kesepakatan-antara-pemerintah-kota-bentuk-program-dan-kegiatan-dalam-klasifikasi.html](#), diakses 15 Februari 2021

- Rusli, N., Liasambu, S.H., (2018), Formulation and Sensory Evaluation of Herb Tea from Bay Leaf (*Eugenia polyantha* Wight.) and Soursop Leaf (*Annona muricata* L.) as Anti-Hypertension, *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 3(1): pp.6-9.
- Anonim, (1994), Keputusan Menteri Kesehatan RI, Nomor: 661/MENKES/SK/VII/ 1994 tentang persyaratan obat tradisional
- Anonim, (2011), Peraturan Kepala BPOM, Nomer HK 03.1.23.10.11.08481 tahun 2011 tentang Kriteria dan Tata Laksana Registrasi Obat.