



PEMBUATAN WEDANG UWUH SIAP MINUM (READY TO DRINK) KAYA ANTIOKSIDAN

• Retnosyari Septiyani, S.T.P, M.Sc, • Prof Dr Ir Umar Santoso, M.Sc, • Prof Dr Ir Sri Raharjo, M.Sc



Latar Belakang :

Wedang Ujuh adalah minuman tradisional khas Bantul Yogyakarta yang terbuat dari jahe emprit, kayu secang, daun kayu manis, daun pala, daun cengkeh dan gagang cengkeh dengan dilengkapi gula batu yang membuat citarasa khas rempah yang hangat dan segar menjadi lebih mantap dengan rasa manis yang sesuai di lidah. Wedang ujuh ini tidak hanya nikmat tetapi juga kaya manfaat.

Penyajian dan varian wedang ujuh yang ada saat ini yaitu Wedang Ujuh Original Racikan Rempah, Wedang Ujuh Seduh, Wedang Ujuh Celup, Wedang Ujuh Instan, Wedang Ujuh Sirup.

Wedang Ujuh Siap Minum (Ready To Drink) belum berkembang dikarenakan permasalahan stabilitas warna merah selama penyimpanan

Solusi Pembuatan Wedang Ujuh Siap Minum (Ready To Drink) yang dapat mempertahankan stabilitas warna selama penyimpanan

Latar Belakang :

Tujuan :

Menentukan formulasi dan optimasi proses pembuatan wedang ujuh siap minum (ready to drink) yang stabil selama penyimpanan

Tujuan :

Metode :

- Menentukan Rasio perbandingan bahan baku
- Menentukan suhu penyeduhan yang terbaik
- Menentukan lama waktu penyeduhan yang terbaik

Metode :

Bahan baku :



Hasil :

Hasil : Pembuatan Wedang Ujuh Siap Minum (Ready To Drink) :



KESIMPULAN :

- Wedang ujuh siap minum (ready to drink) dibuat dari bahan jahe emprit kering, kayu secang, daun kayu manis, daun cengkeh, daun pala dan gagang cengkeh dengan perbandingan rasio = 6 : 5 : 1:1:1:1
- Penyeduhan bahan-bahan wedang ujuh siap minum (ready to drink) dilakukan pada suhu 85°C selama 20 menit
- Penyimpanan wedang ujuh siap minum (ready to drink) dikondisikan pada suhu dingin