

## RINGKASAN

Wedang uwuh merupakan minuman yang berbahan dasar kayu secang, jahe, pala, daun pala, kayu manis, daun kayu manis, cengkeh, batang cengkeh, daun cengkeh, akar sereh dan daun sereh. Pemanfaatan wedang uwuh masih belum maksimal karena pengolahannya kurang praktis. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam bentuk penyajian yang lebih praktis dalam bentuk minuman serbuk instan. Penelitian ini mengkaji tentang sifat fisik, kimia dan sensoris minuman serbuk wedang uwuh instan pada berbagai jenis gula dan jumlah gula. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas serbuk wedang uwuh instan dengan menggunakan jumlah gula masing-masing produk untuk melihat tingkat kelarutan dan untuk mengetahui jenis dan jumlah gula agar menghasilkan serbuk wedang uwuh instan yang disukai konsumen ditinjau dari warna, rasa, dan aroma.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Faktor yang diteliti meliputi jenis gula yang terdiri atas G1 (gula batu) dan G2 (gula pasir) dan jumlah gula yang berbeda yang terdiri atas K1 (jumlah gula 200 gram), K2 (jumlah gula 250 gram), dan K3 (jumlah gula 300 gram). Analisis data yang digunakan adalah *Analysis of Variance* (ANOVA). Apabila berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) / *Tukey*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan ditinjau dari warna, rasa, dan aroma yaitu minuman wedang uwuh instan dengan menggunakan gula pasir 200 gram yang mendapatkan nilai paling tinggi 4.33 (suka) dengan karakteristik sebagai berikut: tingkat kelarutan dalam air yaitu dengan jumlah 12 adukan; kadar gula 14.23 %; tingkat intensitas warna (L) sebesar 68.03. Karakteristik lainnya yaitu menggunakan uji organoleptik panelis semi terlatih yang mendapatkan hasil warna 2.64 (merah tua); rasa 3.20 (manis); aroma 2.87 (tajam aroma bahan).

## SUMMARY

*Wedang uwuh is a drink made from secang wood, ginger, nutmeg, nutmeg, cinnamon, cinnamon leaves, cloves, clove stems, clove leaves, lemongrass roots and lemongrass leaves. Utilization of wedang uwuh is still not optimal because the processing is not practical. Therefore, innovation is needed in the form of a more practical presentation in the form of instant powder drinks. This study examined the physical, chemical and sensory properties of instant wedang powder drinks in various types of sugars and amount of sugar. The purpose of this study was to determine the difference in quality of instant wedang powder by using the amount of sugar of each product to see the solubility level and to determine the type and amount of sugar to produce instant wedang uwuh powder that consumers liked in terms of color, taste and aroma.*

*This study uses a Completely Randomized Design (CRD). The factors studied included the type of sugar consisting of G1 (rock sugar) and G2 (granulated sugar) and different amount of sugar consisting of J1 (200 gram amount of sugar), J2 (250 gram amount of sugar), and J3 (300 gram amount of sugar). The data analysis used is Analysis of Variant (ANOVA). If it is significantly different, then proceed with the Honest Real Difference (BNJ) / Tukey test.*

*The results showed that the panelists overall level of preference in terms of color, taste, and aroma were instant wedang uwuh drinks using 200 grams of sugar which got the highest value of 4.33 (likes) with the following characteristics: water solubility level with 12 mixtures; sugar content of 14.23 %; the level of color intensity (L) is 68.03. Other characteristics are using semi-trained panelists organoleptic tests that get color 2.64 (dark red); taste 3.20 (sweet); aroma 2.87 (sharp aroma of ingredients).*