

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penjualan Wedang Uwuh

1. Pengertian Wedang Uwuh

Wedang uwuh adalah minuman tradisional khas Imogiri, Yogyakarta yang terbuat dari rempah-rempah alami (jahe, secang, daun cengkeh, daun pala, daun kayu manis dan gagang cengkeh) yang kaya antioksidan baik untuk Kesehatan tubuh, tanpa pengawet dan higienis. Berikut ini manfaat dari wedang uwuh: Segar dan nikmat, kaya antioksidan, untuk kehangatan, untuk relaksasi, untuk meredakan batuk dan masuk angin, untuk aroma terapi, menghilangkan lelah dan menjaga stamina (Profil CV Progress Jogja, 2016).

Wedang uwuh merupakan minuman disajikan panas atau hangat memiliki rasa manis dan pedas dengan warna merah cerah dan aroma harum. Rasa pedas karena bahan jahe, sedangkan warna merah karena adanya secang (Munawaroh, 2014). Wedang uwuh produk Ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) sudah dalam bentuk kemasan, namun pemasaran wedang uwuh belum maksimal. Tentu potensi ini harus dikembangkan melalui pemasaran yang berdampak pada peningkatan usaha Ibu-ibu.

Progress Jogja memulai mengembangkan produk lokal berbasis bahan baku hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah agar produk hasil olahannya dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Melihat perkembangan sekarang ini, dimana masyarakat sadar akan arti pentingnya pangan fungsional termasuk produk bahan baku lokal meningkat maka diferensiasi produk lokal seperti wedang uwuh dan tepung gluten merupakan pilihan yang tepat karena mempunyai peluang pasar yang bagus. Ada berbagai varian minuman tradisional, keripik, tepung-tepungan yang berasal dari umbi-umbian, buah dan sayuran.

Produk-produk yang dihasilkan tidak hanya berbahan alami tetapi juga bermanfaat untuk kesehatan seperti jahe, kayu secang, daun kayu manis, daun pala,

daun cengkeh dan gagang cengkeh dapat meningkatkan daya tahan tubuh, menghilangkan lelah, meredakan batuk dan masuk angin. Selain itu produk tepung-tepungan bebas gluten memiliki banyak manfaat untuk kesehatan salah satunya cocok dikonsumsi oleh anak-anak berkebutuhan khusus. Sedangkan untuk masyarakat umum dapat memberi alternatif konsumsi yang menyehatkan karena kandungan nilai gizi.

B. Trend Penjualan Produk Wedang Uwuh

Tabel 2.1 Data Penjualan Produk Wedang Uwuh
CV Progress Jogja
Tahun 2019-2021

Tahun	Penjualan (y)	x	x ²	xy
2019	190,306	-1	1	(190,306)
2020	239,862	0	0	-
2021	133,361	1	1	133,361
Σ	Σx=563,529		Σx ² = 2	Σxy=(56,945)

Dengan persamaan *trend* $Y = a+bx$, dimana:

$$a = \sum y : n$$

$$= 563,529 : 3$$

$$= 187,843$$

$$b = \sum xy : \sum x^2$$

$$= (56,945) : 2$$

$$= (28,473)$$

$$y_{2022} = 187,843 + (28,473) (2)$$

$$= 159,371 (2) = 318,741$$

Dari perhitungn *trend* diatas, dapat diketahui bahwa nilai penjualan setiap tahunnya meningkat dan menurun. Dengan adanya *trend* diatas, maka dapat dilakukan dalam penentuan pembelian produk wedang uwuh untuk memenuhi kebutuhan mendatang yang mengacu pada hasil analisa *trend* tersebut, sehingga pemesanan produk dapat dilakukan secara efektif. Perkiraan yang akan didapatkan pada tahun 2022 sebesar 318,741 pcs.

- Bahan baku pembuatan wedang uwuh

Tabel 2.2 Bahan baku wedang uwuh

No.	Nama bahan	Jumlah
1	Jahe kering	8 kg
2	Gagang cengkeh	600 g
3	Daun kayu manis	500 g
4	Daun cengkeh	500 g
5	Daun pala	500 g
6	Kayu secang	2 kg
7	Gula batu	15 kg

- Cara pengadaan:
 - a) Jahe kering diperoleh dari penjual rempah-rempah dipasar
 - b) Secang diperoleh dari penjual rempah-rempah di pasar
 - c) Daun kayu manis diperoleh penjual rempah-rempah di pasar
 - d) Daun cengkeh diperoleh penjual rempah-rempah di pasar
 - e) Daun pala diperoleh penjual rempah-rempah di pasar
 - f) Gagang cengkeh diperoleh penjual rempah-rempah di pasar
 - g) Gula batu dipeoleh dari produsen

Tabel 2.3 Alat, Mesin serta kegunaannya

No.	Alat, Mesin serta kegunaannya
1	Rumah surya untuk pengeringan bahan baku
2	Cabinet driyer untuk pengovenan
3	Pisau untuk memotong bahan baku
4	Gunting untuk memotong bahan baku
5	Hand sealer untuk ngepress kemasan

(Profil CV Progress Jogja, 2016).

C. Proses Produksi Wedang Uwuh

Bahan baku yang digunakan adalah:

- a) Jahe kering
- b) Jahe basah / jahe segar
- c) Gagang cengkeh
- d) Daun cengkeh
- e) Daun kayu manis
- f) Daun pala
- g) Gula batu

Jahe basah / jahe segar, dicuci dengan air dan digosok-gosok, dibersihkan dari tanah dan kotoran, dipotong menurut seratnya. Daun kayu manis, daun cengkeh, jika tidak bisa dibersihkan secara sortasi, bisa dicuci dengan air bersih hingga kotorannya hilang. Lalu, jahe dikeringkan dirumah surya sampai memperoleh jahe yang kering dan terakhir dilakukan pengeringan dicabinet dryer sampai jahe kering (Profil CV Progress Jogja, 2016).

Pengolahan wedang uwuh original selanjutnya:

- 1) Siapkan bahan kering seperti, jahe, gagang cengkeh, daun cengkeh, daun pala, daun kayu manis, secang
- 2) Kemudian lakukan sortasi pada bahan tersebut
- 3) Meracik bahan tersebut kedalam plastic (jahe seberat 7gr, gagang cengkeh 2 buah, daun cengeh 1, daun pala 1, daun kayu manis 1, dan secang 4-5 buah)
- 4) Setelah itu masukan gula batu yang sudah ditimbang (20-23gr) dan dikemas ke dalam kemasan tersebut
- 5) Selanjutnya lakukan pengepresan menggunakan press sealer dan pemberian label pada kemasan.

Proses pembuatan wedang uwuh original diatas, dapat digambarkan pada bagian dibawah ini:

Gambar 2.1 Tahap Pembuatan Produk Wedang Uwuh

Bahan (kering)

Jahe, gagang cengkeh, daun cengkeh, daun kayu manis, daun pala, secang.



