

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejak Pandemi Covid 19 berlangsung membuat masyarakat lebih memperhatikan kesehatan dengan menjaga imunitas tubuh, untuk mengurangi resiko tertular virus Corona-19. Salah satu upaya masyarakat yaitu dengan mengkonsumsi wedang sebagai jamu tradisional atau minuman herbal untuk meningkatkan kekebalan tubuh. menurut Atmodjo dalam Fathurrahman (2023), Wedang merupakan minuman yang berasal dari pulau Jawa biasa disajikan secara hangat atau panas dengan menggunakan bahan rempah lokal di tambah dengan gula (teh, jahe, dan sebagainya), dipergunakan untuk menghangatkan tubuh. Komposisi dalam wedang sendiri merupakan bahan alami yang secara turun-temurun dan secara empiris dipercaya sebagai obat dan tergolong dalam minuman herbal.

Kelompok Tani Mulia Agro merupakan sebuah perkumpulan para petani yang berada di Desa Binangun, Kecamatan Binangun, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Komoditas utama kelompok tani tersebut adalah cabai. Tahun 2020 jumlah rumah tangga usaha hortikultura pada komoditi cabai tertinggi ada di Kecamatan Binangun dari 7 Kecamatan (BPS Kabupaten Blitar, 2020). Akan tetapi, terdapat keresahan atau kendala bagi kelompok tani Mulia Agro setiap pasca panen cabai. Sebab, setelah panen berlangsung tidak keseluruhan cabai dapat terdistribusi. Apabila hasil panen melimpah cabai yang tidak terdistribusi akan membusuk apabila tidak segera diolah.

Chi-qu Wedang Gluduk merupakan sebuah produk minuman pengembangan dari wedang rempah yang dibuat di Desa Binangun, Kecamatan Binangun, Kab. Blitar, Jawa Timur. Wedang ini dibuat dengan penambahan cabai merah karena selain untuk mengatasi permasalahan pasca panen cabai di desa tersebut juga memiliki banyak kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan. Cabai selain berguna sebagai penyedap

makanan, juga mengandung zat-zat gizi yang sangat diperlukan untuk kesehatan manusia. Menurut Hidayat et al., (2013). Cabai mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalsium (Ca), fosfor (P), Besi (Fe), vitamin-vitamin dan mengandung senyawa-senyawa alkaloid seperti capsaicin, flavonoid, dan minyak esensial. Oleh karena itu, dibuatnya produk Wedang Gluduk ini sebagai salah satu bentuk upaya untuk mengembangkan produk kreatif minuman herbal tradisional serta sebagai upaya penanganan pasca panen.

Keunikan dalam wedang ini terletak penambahan cabai didalamnya. Cabai yang digunakan dalam wedang ini adalah cabai merah besar (*Capsicum annuum L.*). Penambahan cabai pada wedang ini membuat cita rasa baru dalam wedang ini. Selain wangi rempah wedang ini juga hangat yang berasal dari jahe serta sedikit cita rasa cabai. Rasa dan aroma khas dari cabai dapat memberikan cita rasa baru dalam wedang gluduk ini. Akan tetapi terdapat permasalahan dimana substitusi cabai harus dengan penanganan khusus agar dapat menyatu (*balance*) dalam wedang ini. Jika salah penanganan maka akan berakibat pada rasa cabai yang terlalu kuat sehingga merusak cita rasa wedang.

Penelitian ini dilakukan untuk membuktikan bahwa penanganan pada pembuangan biji dengan teknik *blanching* pada cabai merah dapat mempengaruhi cita rasa pada produk Chi-qu Wedang gluduk. Hal ini akan memberikan informasi tentang bagaimana perlakuan terhadap cabai pada produk Wedang Gluduk terhadap kualitas produk tersebut. Sehingga menjadi acuan untuk pengembangan produk yang akan datang.

B. Pembatasan Masalah

Berikut batasan masalah pada penelitian ini yaitu terletak pada perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* pada cabai merah kering pada produk Chi-qu Wedang Gluduk serta tanpa perlakuan pembuangan biji dan teknik *blanching* pada cabai merah kering pada produk Chi-qu Wedang Gluduk yang ditinjau dari rasa dan aroma wedang dan daya

terima masyarakat dalam bentuk kuisisioner yang dibagikan pada 50 responden di Desa Binangun, Kab. Blitar.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pembuangan biji dan metode blanching pada cabai merah kering terhadap rasa dan aroma produk Chi-qu Wedhang Gluduk?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk Chi-qu Wedang Gluduk?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk membuktikan lebih lanjut tentang perlakuan terhadap cabai dalam Wedang Gluduk. Tujuan khusus dari penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Mendiskripsikan pengaruh pembuangan biji dengan metode blanching pada cabai merah kering terhadap rasa dan aroma produk Chi-qu Wedhang Gluduk.
2. Mendiskripsikan daya terima masyarakat terhadap produk Chi-qu Wedang Gluduk.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Universitas penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan dan referensi pada perpustakaan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Bagi Prodi penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pengalaman maupun dijadikan sebagai acuan pengolahan pasca panen dan diharapkan memberikan informasi serta wawasan terutama dalam mata kuliah teknologi pangan.
3. Bagi Masyarakat penelitian ini diharapkan memiliki inovasi produk wedhang. Adanya penelitian ini juga diharapkan dapat meningkatkan konsumsi jamu atau minuman herbal pada masyarakat dan tumbuhnya kesadaran masyarakat mengenai manfaat dari wedhang.

4. Bagi penulis penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui kemampuan dalam mengembangkan produk inovasi baru serta membuat produk dengan menggunakan bahan yang masih jarang dimanfaatkan untuk produk minuman seperti wedhang dengan substitusi cabai merah ini.

