

PENDAMPINGAN PROSES PENGERINGAN BAHAN BAKU WEDANG UWUH PADA UMKM ASMANTOGO HANDAYANINGRAT KABUPATEN BOYOLALI

Taufiq Yulianto¹, Sarono Widodo², Helmy³, Thomas Agung Setiawan⁴, Tahan Prahara⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Teknik Telekomunikasi, Jurusan Teknik Elektro, Politeknik Negeri Semarang

email: taufiq.yulianto@polines.ac.id

Abstrak

Mitra pengabdian adalah UMKM Asmantogo Handayaningrat yang berlokasi di Desa Dukuh, Kecamatan Banyudono, Kabupaten Boyolali. Produk utama UMKM Asmantogo Handayaningrat adalah minuman tradisional wedang uwuh. Salah satu permasalahan dari mitra adalah tidak bisa memenuhi permintaan konsumen yang meningkat karena proses pengeringan yang masih dilakukan secara alami yang hanya mengandalkan sinar matahari. Dalam proses pendampingan tim pengabdian memberikan solusi yaitu menyediakan alat pengering rempah-rempah yang bisa digunakan untuk pengeringan wedang uwuh. Dengan pemberian bantuan berupa alat pengering wedang uwuh tersebut maka pengeringan dapat dilakukan disembarang tempat tanpa terikat musim, kemudian luas areal yang dibutuhkan untuk pengeringan dapat dikurangi, yaitu dengan memperbanyak rak-rak pengering, serta pengaturan suhu dapat lebih mudah dilakukan sehingga dapat disesuaikan dengan karakteristik bahan. Selain itu pengeringan bisa lebih efisien waktu dan lebih cepat serta kebersihan dapat diawasi sehingga produksi wedang uwuh tetap berjalan dan bisa memenuhi permintaan dari konsumen terutama saat permintaan di musim hujan

Kata kunci: Pengabdian, Wedang Uwuh, Alat Pengering Buatan

Abstract

The service partner is MSME Asmantogo Handayaningrat located in Dukuh Village, Banyudono District, Boyolali Regency. The main product of MSMEs Asmantogo Handayaningrat is the traditional drink wedang uwuh. One of the problems of partners is that they cannot meet increasing consumer demand because the drying process is still carried out naturally which only relies on sunlight. In the process of mentoring, the service team provided a solution, namely providing a spice dryer that could be used for drying wedang uwuh. With the provision of assistance in the form of a wedang uwuh dryer, drying can be done in any place without being bound by the season, then the area needed for drying can be reduced, namely by increasing the drying racks, and temperature settings can be more easily done so that it can be adjusted to the characteristics of the material. In addition, drying can be more time efficient and faster and cleanliness can be monitored so that wedang uwuh production continues to run and can meet demand from consumers, especially during demand in the rainy season.

Keywords: Devotion, Wedang Uwuh, Artificial Dryer

PENDAHULUAN

Banyak minuman tradisional Indonesia yang memiliki manfaat untuk tubuh. Sebagai contoh, ada wedang jahe, wedang ronde, wedang secang, dan wedang uwuh. Salah satu minuman tradisional yang sangat digemari saat ini dan banyak dikonsumsi masyarakat adalah wedang uwuh (Khamidi et al., 2021; Palupi et al., 2022; Sari & Cahyaningrum, 2017; Sinarsih & Anton, 2022). Wedang adalah Bahasa Jawa yang memiliki arti minuman sedangkan uwuh memiliki arti sampah. Minuman khas ini disebut demikian karena wedang uwuh terbuat dari campuran rempah-rempah yang tampak seperti sampah. Bahan-bahan wedang uwuh antara lain kayu manis kering, batang cengkeh, daun cengkeh, bunga cengkeh, jahe, gula batu, serutan kayu secang kering, akar sereh, daun sereh, kapulogo, daun pala dan buah pala. Bahan-bahan tersebut sebelum diseduh harus dikeringkan dulu (Dharma et al., 2020). Pengeringan merupakan tindakan atau proses untuk mengurangi sebagian besar air yang terdapat dalam suatu bahan. Dimana pengeringan bertujuan agar bahan pangan tetap terjaga kualitasnya selama dalam proses penyimpanan sampai siap dikonsumsi dan untuk memenuhi syarat-syarat pengolahan lanjut pada bahan yang dikeringkan. Pengeringan sangat berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan pada suatu bahan, hal itu disebabkan karena antioksidan tidak tahan terhadap panas atau suhu tinggi. Suhu dan waktu pengeringan sangat berperan penting dalam aktivitas antioksidan. Penggunaan suhu yang terlalu tinggi dan waktu pengeringan yang terlalu lama dapat

merusak antioksidan, sehingga suhu dan waktu pengeringan harus disesuaikan. Pengeringan yang dikenal di masyarakat dibagi menjadi dua jenis, yaitu pengeringan alami dan pengeringan buatan. Masing-masing jenis pengeringan tersebut memiliki kelebihan dan kekurangannya.

Pengeringan alami adalah proses pengeringan suatu bahan dengan menggunakan matahari langsung sebagai media pengeringannya. Pengeringan alami memiliki kelebihan seperti tidak memerlukan biaya (langsung dari sinar matahari), tidak memerlukan peralatan yang mahal, tenaga kerja tidak memerlukan keahlian khusus. Kekurangan dari pengeringan alami yaitu, pengeringan ini tergantung oleh cuaca, jumlah panas matahari tidak tetap, kenaikan suhu tidak dapat diatur sehingga membutuhkan waktu pengeringan yang lama (tidak dapat ditentukan), dan mudah terkontaminasi akibat dari kebersihan yang sukar untuk diawasi.

Pengeringan buatan adalah proses pengeringan suatu bahan dengan menggunakan alat contohnya oven. Penggunaan oven sebagai media untuk proses pengeringan sudah banyak dilakukan. Pengeringan dengan menggunakan oven memiliki kelebihan yaitu memungkinkan pengeringan dilakukan disembarang tempat tanpa terikat musim dan cuaca panas/hujan, luas areal yang dibutuhkan untuk pengeringan dapat dikurangi, misalnya dengan memperbanyak rak-rak pengering, serta pengaturan suhu dapat lebih mudah dilakukan sehingga dapat disesuaikan dengan karakteristik bahan selain itu pengeringan buatan lebih efisien waktu (lebih cepat) dan kebersihan dapat diawasi.

Salah satu pelaku usaha kecil yang memproduksi wedang uwuh adalah Ibu Tulus Rahayu. Beliau memproduksi wedang uwuh dengan kemasan yang sederhana yang produknya diberi nama wedang uwuh Asmantogo Handyaningrat. Usaha kecil beliau diproduksi di rumahnya di desa Dukuh Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali. Salah satu permasalahan UMKM Wedang Uwuh Asmantogo Handyaningrat yaitu tidak bisa memproduksi wedang uwuh secara massal dan tidak bisa memenuhi pesanan karena terkendala proses pengeringan bahan baku wedang uwuh. Apalagi di musim hujan produksinya tidak sebanyak di musim kemarau karena proses pengeringannya masih dilakukan secara alami yaitu hanya mengandalkan sinar matahari.



Gambar 1. Hasil Produksi Wedang Uwuh UMKM Asmantogo Handyaningrat

METODE

Dalam menyelesaikan permasalahan, Tim Pengabdian dan mitra dengan pertimbangan: ketersediaan sarana dan prasarana di mitra, kemampuan sumber daya manusia (SDM), anggaran dari Politeknik, waktu pelaksanaan (6 bulan), serta dampak positif dari hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat. Kegiatan pengabdian meliputi penyediaan alat pengering buatan serta langkah-langkah pengoperasian alat secara tepat agar bahan baku wedang uwuh tidak rusak dan tetap berkualitas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Kepada Masyarakat skim unggulan program studi dengan judul Pendampingan Proses Pengeringan Bahan Baku Wedang Uwuh pada UMKM Asmantogo Handyaningrat Desa Dukuh Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali dilaksanakan pada hari Sabtu 23 Juli 2022 bertempat di Balai Desa Dukuh serta di kediaman Ibu Tulus Rahayu sebagai pengelola UMKM Wedang Uwuh Asmantogo Handyaningrat. Kegiatan ini dihadiri seluruh tim pengabdian masyarakat dari Program Studi Teknik Telekomunikasi Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Semarang yang terdiri dari 5 dosen dan 2 orang mahasiswa, Ibu Tulus Rahayu sebagai pengelola UMKM Wedang Uwuh

Asmantogo Handayaniingrat, serta disaksikan Kepala Desa Dukuh Sri Sadono beserta jajarannya. Acara pengabdian diawali dengan penerimaan tim pengabdian oleh Kepala Desa Dukuh di balai desa Dukuh yang diikuti dengan penyerahan secara simbolis kepada ibu Tulus Rahayu sebagai pengelola UMKM wedang uwuh Asmantogo Handayaniingrat. Selanjutnya acara dilanjutkan di kediaman ibu Tulus dengan penyerahan alat pengering wedang uwuh yang sudah dilengkapi dengan gas LPG 3 Kg. Kemudian tim pengabdian juga memberikan pendampingan cara mengoperasikan alat pengering tersebut beserta langkah-langkahnya.

Berikut dokumentasi pada saat kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Dukuh Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali.



Gambar 2. Serah Terima Alat Pengering

Penyerahan secara simbolis alat pengering wedang uwuh di balai desa Dukuh disaksikan oleh Kepala Desa Dukuh Sri Sadono. Penyerahan alat di rumah Ibu Tulus Rahayu sebagai pengelola usaha UMKM Wedang Uwuh Asmantogo Handayaniingrat.



Gambar 3. Mitra Penerima Alat Pengering



Gambar 4. Proses Pendampingan Pengoperasian Alat Pengering Dilakukan Oleh Tim Pengabdian



Gambar 5. Foto Bersama Tim Pengabdian dengan Mitra

Berdasarkan penjabaran pada Pendahuluan tentang permasalahan mitra bahwa sebelum melakukan pendampingan, Tim pengabdian telah berkunjung ke rumah Ibu Tulus Rahayu sebagai pengelola UMKM Asmatogo Handyaningrat di kediamannya sekaligus tempat memproduksi wedang uwuhnya didampingi oleh Bp. Sri Sadono selaku Kepala Desa Dukuh Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali. Saat itu disampaikan adanya kendala dalam proses pengeringan bahan baku wedang uwuh terutama saat musim penghujan, produksi wedang uwuh tidak bisa diproduksi sebanyak di musim kemarau karena proses pengeringannya masih dilakukan secara alami yaitu hanya mengandalkan sinar matahari. Oleh karena itu tim pengabdian masyarakat program studi Teknik Telekomunikasi berusaha membantu proses pengeringan bahan baku wedang uwuh melalui proses pengeringan buatan (Rakhmawati et al., 2023; Suryaningsum & Hartati, 2018). Dalam proses pendampingan tim pengabdian memberikan solusi yaitu menyediakan alat pengering rempah-rempah yang bisa digunakan untuk pengeringan wedang uwuh. Dengan pemberian bantuan berupa alat pengering wedang uwuh kepada UMKM Asmatogo Handyaningrat maka pengeringan dapat dilakukan disembarang tempat tanpa terikat musim, kemudian luas areal yang dibutuhkan untuk pengeringan dapat dikurangi, misalnya dengan memperbanyak rak-rak pengering, serta pengaturan suhu dapat lebih mudah dilakukan sehingga dapat disesuaikan dengan karakteristik bahan. Selain itu pengeringan bisa lebih efisien waktu / lebih cepat dan kebersihan dapat diawasi sehingga UMKM Wedang Uwuh tersebut bisa memproduksi wedang uwuh tanpa tergantung cuaca lagi sehingga bisa memenuhi permintaan dari konsumen terutama saat permintaan di musim hujan (Rakhmawati et al., 2023; Suryaningsum & Hartati, 2018).

SIMPULAN

Pengabdian kepada Masyarakat unggulan prodi telah dilaksanakan dengan diserahkan bantuan berupa alat pengering wedang uwuh kepada Ibu Tulus Rahayu sebagai pengelola UMKM Asmatogo Handyaningrat sekaligus dilakukan pendampingan dalam proses pengeringan bahan baku wedang uwuh. Dengan pemberian bantuan berupa alat pengering wedang uwuh kepada UMKM Asmatogo Handyaningrat maka pengeringan dapat dilakukan disembarang tempat tanpa terikat musim, kemudian luas areal yang dibutuhkan untuk pengeringan dapat dikurangi, misalnya dengan memperbanyak rak-rak pengering, serta pengaturan suhu dapat lebih mudah dilakukan sehingga dapat disesuaikan dengan karakteristik bahan selain itu pengeringan bisa lebih efisien waktu / lebih cepat dan kebersihan dapat diawasi. UMKM Wedang Uwuh tersebut bisa memproduksi wedang uwuh tanpa tergantung cuaca lagi sehingga bisa memenuhi permintaan dari konsumen terutama saat permintaan di musim hujan. Kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan dapat membantu pelaku usaha terutama usaha kecil wedang uwuh agar tetap berproduksi tanpa tergantung cuaca lagi sehingga jumlah produksi bisa meningkat. Harapannya dengan meningkatnya jumlah produksi dapat meningkatkan ekonomi serta kesejahteraan keluarga.

SARAN

Dalam upaya lebih memaksimalkan hasil, pendampingan sebaiknya dilakukan secara berkelanjutan dilakukan oleh Polines. Sehingga kerjasama dengan mitra semakin dekat dan manfaat dari kegiatan dapat dirasakan oleh mitra dalam jangka waktu yang lama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Semarang yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dharma, M. A., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh Effect Of Simplisia Drying Method To The Antioxidant Capacity Of Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 9(1).
- Khamidi, A., Mintarto, E., & Usodoningtyas, S. (2021). Pembuatan Serbuk Wedang Rempah Sebagai Peningkat Imun Tubuh Bagi Atlit Atletik. *Transformasi Dan Inovasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Palupi, D. A., Lina, R. N., Susiloningrum, D., Sugiarti, L., Pratiwi, Y., Wijaya, H. M., Rahmawaty, A., Afifatul, S., Safitri, L. A., Caesary, C. D., & Nida, K. (2022). Pembuatan wedang uwuh untuk meningkatkan imunitas tubuh bersama pengurus pkk desa jepang kecamatan mejobo kudas. *Jurnal Pengabdian Kesehatan*, 5(3).
- Rakhmawati, R., Ferdita Nugraha, A., Kusuma, B. N., Istiqomah, D. A., Tri Atmaja Ramadhani, S., & Aprelia Windarni, V. (2023). Pelatihan Peningkatan Strategi Pemasaran Produk Wedang Uwuh Pada Unit Usaha Saking Griya. *IJCOSIN: Indonesian Journal of Community Service and Innovation*, 3(1). <https://doi.org/10.20895/ijcosin.v3i1.897>
- Sari, F., & Cahyaningrum, D. W. (2017). Pembuatan Minuman Kesehatan Wedang Uwuh di Desa Gambyok Kecamatan Grogol. *Prosiding Seminar Pengabdian Masyarakat*.
- Sinarsih, N. K., & Anton, S. S. (2022). Kajian Kimia Wedang Uwuh Sebagai Minuman Kesehatan Herbal Tradisional. *Jurnal Yoga Dan Kesehatan*, 5(1). <https://doi.org/10.25078/jyk.v5i1.833>
- Suryaningsum, S., & Hartati, A. S. (2018). Peningkatan Kualitas Produksi Usaha Wedang Uwuh Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Dusun Kerten Imogiri Bantul. *Jurnal Manajemen Daya Saing*, 20(2).