

MENINGKATKAN POPULARITAS WEDANG JAHE MELALUI "WAJAH TOBA" (WEDANG JAHE TOPPING BOBA)

ARDHIA VICKY FARHANI, CALISTA EVANYA NAFIRI PUTRI, ELFIDA RAFIKA RIFDIANI,
LINTANG KHOIRIZA, LUTFIANA ZULFA , MEISYA PUTRI AYULANSAE

SMA NEGERI 7 YOGYAKARTA

EMAIL: ardhiavicky17@gmail.com



Di zaman modern seperti ini kearifan lokal perlu untuk dilestarikan. Oleh karenanya dibuatlah inovasi "WAJAH TOBA" yang kepanjangannya adalah wedang jahe topping boba. Wedang jahe merupakan minuman sari jahe tradisional yang umumnya disajikan hangat atau panas. Sedangkan boba sendiri merupakan topping berasal dari tepung tapioka yang sedang tren di masa sekarang. Dengan adanya inovasi ini, diharapkan para anak muda yang cenderung kurang menyukai wedang jahe akan tertarik dan membuat popularitas wedang jahe menjadi naik.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer dari kehidupan manusia. Tanpa adanya makanan, manusia tidak mungkin bertahan hidup. Pada zaman primitif, manusia memakan sesuatu yang memang bisa dimakan dan hanya diolah dengan sangat sederhana, namun karena kemajuan zaman, manusia mendapat hasrat untuk mendapat cita rasa yang lebih dari makanan yang disantapnya. Karena itulah, dalam pengolahan makanan, manusia melakukan banyak inovasi, inovasi terhadap pengolahan bahan pangan sangat dibutuhkan saat ini, serta meningkatnya permintaan makanan sehat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan dengan makanan aman, sehat, utuh dan halal. Selain makanan manusia juga membutuhkan minuman.

Salah satu minuman tradisional yang banyak manfaatnya adalah wedang jahe, suatu hidangan minuman sari jahe tradisional dari daerah Jawa Tengah, DI Yogyakarta dan Jawa Timur, Indonesia yang umumnya disajikan hangat atau panas. Wedang jahe juga kadang disebut sebagai teh jahe. Selain sebagai minuman tradisional, wedang jahe juga memiliki banyak manfaat dalam kesehatan, seperti mengatasi rasa mual, gangguan pencernaan, meredakan nyeri haid, sendi, dan otot, menurunkan kolesterol dan melawan rematik, melancarkan pencernaan serta dapat menurunkan berat badan. Manfaat tersebut menjadikan wedang jahe sebagai minuman bergizi yang mudah diserap oleh tubuh.

Namun dibalik keunggulan wedang jahe, yang menjadi kendala dalam mengkonsumsinya adalah kurang disukai oleh masyarakat, terutama bagi mereka yang tidak terbiasa mengkonsumsinya. Kurang disukai dan kurang populernya wedang jahe terutama dikalangan anak-anak dan remaja dikarenakan aromanya menyengat dan rasanya yang sedikit pedas serta menyengat jika diminum, begitu pula penampilannya yang dikemas dalam plastik sederhana saat dipasarkan. Pemasaran yang juga masih sederhana yaitu dijual dipasar-pasar tradisional membuat produk wedang jahe dalam negeri kurang diminati bahkan cenderung hanya dikenal pada daerah-daerah pedesaan di Indonesia. Salah satu produk minuman yang dapat dikembangkan dari bahan baku wedang jahe yaitu dengan cara menambah topping yang sedang populer kala ini yaitu boba.

Salah satu inovasi variasi minuman supaya kaum milenial tidak lupa dengan minuman legendaris yang pernah ada yaitu dengan cara menggabungkan wedang jahe dengan topping boba. Wedang jahe sendiri adalah hidangan minuman sari jahe tradisional dari daerah Jawa Tengah, DI Yogyakarta dan Jawa Timur, Indonesia yang umumnya disajikan hangat atau panas. Wedang jahe juga kadang disebut sebagai teh jahe, meskipun sama sekali tidak mengandung daun teh. Sedangkan boba adalah bola tapioka yang sering menjadi isian dari minuman bubble tea. Boba berbahan dasar tepung tapioka yaitu tepung dari singkong. Tapioka tidak memiliki banyak rasa, sehingga rasa manis dari boba sebagian besar berasal dari gula atau madu yang direndam sebelum disajikan.

Kegunaan pencampuran topping boba untuk wedang jahe supaya para kaum milenial tertarik kembali meminum wedang jahe serta dengan disesuaikannya selera kaum muda era sekarang. Dengan ini wedang jahe kelestariannya tetap terjaga. Berdasarkan uraian di atas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul meningkatkan popularitas wedang jahe melalui WAJAH TOBA (wedang jahe topping boba).

TUJUAN DAN MANFAAT

TUJUAN

1. Mendeskripsikan peningkatan popularitas wedang jahe melalui WAJAH TOBA (wedang jahe topping boba)
2. Mengetahui cara dalam meningkatkan popularitas wedang jahe melalui WAJAH TOBA (wedang jahe topping boba).
3. Mengetahui apa pengaruh penambahan topping boba pada wedang jahe agar menghasilkan hasil yang baik.

MANFAAT

Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui keefektivitasan mengenai inovasi wedang jahe dengan menggunakan cara meningkatkan popularitas wedang jahe melalui inovasi WAJAH TOBA (wedang jahe topping boba)
2. Untuk melestarikan budaya minuman tradisional wedang jahe melalui inovasi menggunakan topping kekinian yaitu boba sehingga banyak khalayak muda dan masyarakat lainnya tertarik untuk mencoba WAJAH TOBA ini sehingga secara tidak langsung minuman tradisional wedang jahe ini akan kembali berkembang dan tidak terlupakan.
3. Inovasi WAJAH TOBA tidak hanya untuk melestarikan budaya minuman tradisional wedang jahe, namun juga bermanfaat untuk menambah memperluas wawasan anak bangsa untuk bisa lebih mengenal dan mengetahui budaya tradisional yang sudah mulai ditinggalkan.

LANDASAN TEORI

1. Wedang Jahe

a. Pengertian Wedang Jahe

Jahe (*zingiber officinale*) merupakan tanaman rempah yang berasal dari Asia Selatan, dan sekarang telah tersebar ke seluruh dunia. Aryanta (2019:39-40) menjelaskan bahwa masyarakat China telah memanfaatkan jahe sebagai penyedap makanan sejak abad ke 6 S.M., dan para pedagang Arab telah mengenalkan jahe dan rempah-rempah lainnya sebagai bumbu masakan ke kawasan Mediterania sebelum abad pertama sesudah masehi, dan selanjutnya dikenalkan ke Eropa berupa buku-buku resep masakan yang menggunakan berbagai rempah-rempah. Di kawasan Asia, jahe telah dimanfaatkan sebagai bahan bumbu masakan dan bahan obat tradisional sejak ribuan tahun yang lalu (Ware dalam Aryanta, 2019). Di Indonesia, 3 jenis jahe (jahe sunti, jahe gajah, dan jahe emprit) banyak dibudidayakan secara intensif di daerah Rejang Lebong (Bengkulu), Bogor, Magelang, Yogyakarta, dan Malang (Santoso, 2008). Adapun jahe ini oleh kebanyakan masyarakat Indonesia dijadikan minuman yang biasa disebut wedang jahe.

b. Manfaat Wedang Jahe

Menurut Ware (dalam Aryanta, 2019) mengungkapkan bahwa wedang jahe memiliki beberapa khasiat, yaitu:

1. Untuk mengatasi gangguan pencernaan yang beresiko terhadap kanker usus besar dan sembelit,
2. Menyembuhkan penyakit flu,
3. Meredakan mual-mual pada wanita yang sedang hamil,
4. Mengurangi rasa sakit saat siklus menstruasi,
5. Mengurangi resiko serangan kanker kolorektal
6. Membantu meningkatkan kesehatan jantung.

2. Topping Boba

a. Pengertian Boba

Boba berasal dari Taiwan yang dikenal dengan nama Zenzhu Naicha (Tinambunan, 2020:81). Makanan ini biasanya ditambahkan pada jus, es teh serta minuman. Bahkan juga terdapat di beberapa gerai, boba menjadi campuran pada makanan ramen ataupun kue. Boba memiliki rasa yang kenyal sehingga menjadikan boba memiliki daya tarik tersendiri bagi penggemar minuman manis. Boba atau juga disebut bubble merupakan kata selang dalam Bahasa Mandarin (Tinambunan, 2020:81). Pada zaman dahulu, para imigran China yang datang ke Taiwan mendirikan kedai teh yang mana mencoba menyajikan teh dingin dengan memasukan bola-bola tapioka ke dalam minuman.

b. Pembuatan Boba

Menurut Yuharrani (2020) resep pembuatan boba yaitu:

- 60 – 70 gram tepung tapioka
- 60 ml air mendidih
- Gula merah

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk tahan panas. Masukkan tepung tapioka dan air mendidih kemudian aduk rata.
2. Kemudian tutup adonan boba dengan kain lembab agar adonan tidak mengering.
3. Ambil adonan sekitar 1/8 sendok teh.
4. Lalu bentuk adonan menjadi bulat-bulat.
5. Siapkan Loyang, alasi dengan kertas roti.
6. Letakkan boba di atasnya, biarkan sampai kering selama minimal 2 jam.
7. Isi panci dengan air, kemudian didihkan.
8. Masukkan adonan boba yang sudah kering.
9. Boba akan mengapung saat sudah setengah matang.
10. Lalu rebus lagi ± 15 menit hingga 20 menit.
11. Angkat dari panci, kemudian tiriskan.

PENELITIAN TERDAHULU

1. Penelitian yang dilakukan oleh Tinambunan, dkk (2020) mengenai “Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba VS Kopi Di Kota Medan”. Penelitian ini menjelaskan faktor yang mempengaruhi milenial dalam memilih minuman kekinian, yaitu kopi dan boba. Objek penelitian adalah orang yang berdomisili di Medan, berusia 17-25 tahun, dan aktif mengonsumsi boba atau kopi. Beberapa variabel yang kami gunakan dalam meneliti adalah usia, jenis kelamin, pekerjaan, pilihan minuman dan alasannya, harga minuman, pengaruh orang di sekitar terhadap pembelian minuman hingga pengetahuan responden terhadap dampak dari mengonsumsi minuman tersebut. Metode yang digunakan peneliti adalah metode kuantitatif yaitu pengumpulan data yang dilakukan dengan menggunakan serangkaian instrumen penelitian berupa tes/kuesioner pada sampel sejumlah 39 orang. Hasilnya, dari 39 responden, 26 diantaranya memilih minuman boba dan 13 diantaranya memilih kopi sebagai minuman yang disenangi. Selain itu, alasan responden menyukai salah satu minuman adalah karena senang terhadap rasa manis juga kualitas dari minuman tersebut. Dalam mengonsumsi minuman ini, sebesar 64,1% responden membeli minuman ketika bersama dengan teman-temannya, diikuti 15,4% responden yang membeli minuman ketika sendirian dan bersama keluarga. Dan akhirnya, dari berbagai faktor responden dalam memilih minuman tersebut sebesar 89% responden mengetahui dampak dari mengonsumsi minuman yang dipilihnya. Ini berarti kesadaran responden dalam menentukan suatu pilihan bagi dirinya telah cukup baik

2. Penelitian terdahulu tentang inovasi wedang jahe yang diberi topping boba telah dilakukan oleh Ir Dewi Rotua Silalahi MM (2020) tentang penerapan nilai cinta produk lokal atau cinta tanah air dengan mendukung petani lokal dan mengembalikan kejayaan rempah-rempah asli Indonesia, sehingga meningkatkan daya saing hasil pertanian atau perkebunan. Caranya, dengan mengubah komoditas menjadi produk gaya hidup masa kini yang memiliki nilai tambah. Sedangkan penelitian tentang rasa wedang jahe telah dilakukan oleh Luthfia Ayu Azanella (2019) tentang mencampurkan jahe sebagai rempah khas untuk memperkaya rasa dari Tangyuan. Selain jahe, rasa manis di wedang jahe juga dibuat menggunakan gula merah atau gula jawa yang lagi-lagi itu merupakan kekayaan bumbu masak Tanah Air. Permasalahan yang akan dibahas pada penelitian ini adalah apakah para remaja menyukai wedang jahe yang dijual di berbagai daerah atau bahkan tidak ada yang menyukai wedang jahe karena banyak minuman modern yang lebih menarik. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan minat para remaja untuk meminum wedang jahe dengan inovasi dari gabungan minuman tradisional dengan minuman modern yaitu inovasi wedang jahe topping boba

METODE PENELITIAN

A. Tempat

Tempat penelitian yaitu tempat dimana penelitian dilaksanakan atau bisa dikatakan sebagai tempat sumber data yang akan kita cari dalam melaksanakan penelitian. Adapaun lokasi dalam penelitian ini dalam lingkup Daerah Istimewa Yogyakarta.

B. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang memiliki kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik (Sugiyono, 1997: 57). Adapun yang menjadi populasi dalam penelitian ini yaitu remaja di Daerah Istimewa Yogyakarta.

C. Sampel

Sampel adalah sebagian dari populasi yang karakteristiknya hendak diteliti (Djarwanto (dalam Kuntjojo, 2009)). Dalam penelitian ini, peneliti mengambil sampel penelitian yaitu beberapa remaja yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan ketentuan:

1. Remaja yang pernah mencoba wedang jahe
2. Remaja yang pernah mencoba minuman boba

Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini menggunakan simple random sampling (sampel acak sederhana). Simple Random Sampling adalah pengambilan anggota sampel dari populasi yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu. (Sugiyono, 2017 : 82)

D. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan instrumen penelitian yang berbentuk angket. Pedoman angket diperuntukkan bagi responden yang digunakan guna memperoleh data mengenai peningkatan popularitas wedang jahe melalui Wajah Toba (Wedang Jahe Topping Boba). Angket ini nantinya akan dibagikan dalam bentuk google formulir.

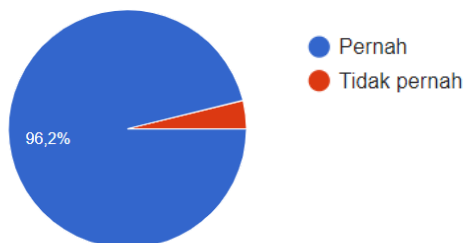
E. Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data dari responden, selanjutnya dianalisis. Analisis dalam penelitian ini akan dianalisis secara kualitatif. Analisis kualitatif dalam penelitian ini digunakan untuk menganalisis data yang berasal dari komentar dari responden mengenai inovasi yang kami ciptakan. Dalam penelitian menggunakan tiga tahapan analisis data, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

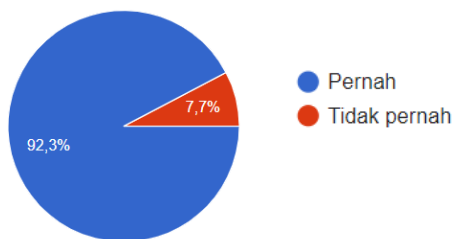
HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut beberapa orang, dengan adanya inovasi “Wajah Toba” menarik masyarakat karena produk ini adalah hal yang baru di masyarakat. “Wajah Toba” dapat mempengaruhi selera masyarakat mengenai minuman tradhisional yang telah dimodifikasi sehingga menciptakan produk baru. Kemenarikan Wajah toba yaitu tanpa mengubah rasa yang ada pada wedang jahe tersebut. Dan juga ditambah topping yang berupa boba.

Berdasarkan angket yang telah kita sebar menunjukan bahwa 50 dari 52 responden pernah mengonsumsi wedang jahe.



Sedangkan jawaban dari responden mengenai pernah tidaknya mengonsumsi boba menunjukan bahwa 48 dari 52 responden pernah mengonsumsi boba.



TANGGAPAN TENTANG WEDANG JAHE MELALUI “WAJAH TOBA” (WEDANG JAHE TOPPING BOBA)

Minuman tradisional seperti wedang jahe pada zaman sekarang memang perlu dilestarikan dengan cara membuat inovasi bagaimana wedang jahe ini dapat digemari oleh kaum milenial. Dari penelitian yang telah dilaksanakan terdapat beberapa jawaban responden yang menanggapi adanya inovasi pada minuman ini.

“menurut saya sebagai anak milenial inovasi tersebut adalah ide yang cukup baik, karena anak-anak jaman sekarang kurang suka terhadap wedang jahe, dan lebih suka boba.. Oleh karenanya saya setuju sekali dengan inovasi tersebut”

Hal tersebut disampaikan oleh Amanda Latifa dalam kuisioner yang kami bagikan. Tanggapan yang diungkapkan tersebut cukup baik dan bernilai positif dalam inovasi kami. Memang seharusnya sebagai kaum milenial, kita harus mendukung pelestarian mengenai minuman tradisional. Dengan adanya inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan rasa ketertarikan semua kalangan untuk mencoba minuman tradisional ini yang dikemas secara modern dengan penambahan topping boba.

Manfaat dari wedang jahe dengan topping boba

Minuman tradisional seperti wedang jahe saat ini banyak diminati mayoritas dari kalangan dewasa. Sedangkan kaum milenial kurang tertarik minuman tradisional ini. Dengan penambahan topping boba pada wedang jahe ini dapat melestarikan minuman tradisional serta dapat mendekatkan wedang jahe ini dengan kaum milenial. Terdapat beberapa jawaban dari responden yang menganggapi manfaat adanya inovasi ini.

“dengan inovasi wajah toba ini kaum remaja bisa menyukai wedang jahe yang diberi topping boba”

Pendapat tersebut dapat memotivasi kami untuk membuat inovasi wajah boba menjadi semaksimal mungkin agar lebih mendekatkan lagi wedang jahe dengan kaum milenial.

Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang kita lakukan ini bawasannya responden selaku kaum milenial setuju dengan adanya inovasi wedang jahe topping boba. Inovasi ini diharapkan mampu mengembalikan kelestarian minuman tradisional yang dikemas secara modern ditengah masyarakat saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta I Wayan Redi. 2019. E-Jurnal Widya Kesehatan: Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. Universitas Hindu Indonesia
- Drs. Kuntjojo. 2009. Metode Penelitian. Kediri
- Santoso, H.B. 2008. Ragam & khasiat Tanaman Obat. PT. Agromedia Pustaka. Yogyakarta
- Sugiyono. 1997. Metode Penelitian Dalam Teori Dan Praktek. jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Tinambunan. 2020. Jurnal of Business and Economics Research (JBE): Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba vs Kopi di Kota Medan. Universitas Sumatra Utara.
- Yuharrani Aisyah. 2020.
<https://www.kompas.com/food/read/2020/12/25/214300375/cqrq-membuat-boba-sendiri-di-rumah-2-bahan-saja>. diakses pada Selasa 6 April 2021

WAJAH TOBA

WEDANG JAHE TOPPING BOBA

KOMPOSISI :

Air, jahe, gula pasir,
susu kental manis,
boba.

RESEP :

Bahan-bahan :

- 500 ml Air
- 2 ruas jahe ukuran sedang
- 3 sdm gula pasir
- 1 sachet susu kental manis
- boba secukupnya

Langkah-langkah :

1. Bakar jahe diatas arang / kompor dengan api kecil sampai matang
2. Jika sudah, kupas kulitnya kemudian potong menjadi beberapa bagian
3. Rebus 500ml air, masukan potongan jahe juga gula pasir.
4. Rebus hingga mendidih dan gula pasir larut.
5. Siapkan 1 sachet susu kental manis, kemudian tuangkan ke gelas
6. Jika rebusan sudah mendidih, tuangkan ke gelas yang sudah berisi susu kental manis
7. Aduk hingga semua tercampur
8. Kemudian masukan boba secukupnya ke gelas tadi.

