

**INOVASI PRODUK *WELCOME DRINK* BERBASIS REMPAH
“WEDANG UWUH”**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Kepada Tim Penguji Proyek Akhir Departemen Pariwisata
Sebagai Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



**Oleh:
FADHEL DWI PUTRA
19135078/2019**

**PROGRAM STUDI D-IV MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

ABSTRAK

Fadhel Dwi Putra, 2024. “Inovasi Produk *Welcome Drink* Berbasis Rempah Wedang Uwuh”. *Proyek akhir*. Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan dan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah inovasi produk *welcome drink* bagaimana kualitas wedang uwuh ditinjau yang dari segi warna, aroma dan Rasa. Serta mengetahui khasiat yang akan didapatkan dari wedang uwuh. Serta memberikan informasi kepada masyarakat luas bagaimana kualitas wedang uwuh yang menggunakan resep standar dan resep menggunakan daun salam sebagai inovasi wedang uwuh. Dan bagaimana kualitas wedang uwuh yang disajikan secara dingin.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan pengulangan. Pengulangan dilakukan sebanyak 3 kali dengan 2 subjek disajikan secara hangat dan dingin. Penelitian ini dilakukan di hotel Santika Premiere Padang pada 15 Oktober - 2 November 2023. Panelis dalam penelitian ini terdiri dari 5 orang panelis yang terdiri 1 orang *Head Bartender*, 2 orang *Captain Bartender*, dan 2 orang *Bartender* yang sudah memiliki sertifikasi .

Berdasarkan hasil eksperimen dan setelah diujikan ke uji organoleptik menyatakan bahwa hasil uji organoleptik setelah mendeskripsikan dan kualitas wedang uwuh dengan menggunakan daun salam dari segi warna yang baik, Aroma yang cukup baik, dan Rasa yang sangat baik.

Kata Kunci: Kualitas, Wedang Uwuh, Welcome Drink

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Proyek Akhir dengan judul **“Inovasi Produk *Welcome Drink* Berbasis Rempah “Wedang Uwuh” ”**. Proyek Akhir diajukan sebagai salah satu syarat persyaratan memperoleh gelar sarjana sains terapan (S.ST) Universitas Negeri Padang.

Peneliti menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang dimiliki, berkat kesungguhan dan mendapat bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Prof. Dra Asmar Yulistri, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D, selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Lise Asnur, S.Pd, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing sekaligus Penasehat Akademik yang telah memberikan motivasi dan saran.
4. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si selaku Dosen Penguji I
5. Ibu Dwi Pratiwi Wulandari, SST.Par., MM.Par selaku Dosen Penguji II
6. Kedua orang tua, Ayahanda Ekmarlidon dan Ibunda tercinta Sri Kurniati, yang telah memberikan dukungan dan motivasi sehingga peneliti dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
7. Semua pihak yang telah membantu peneliti dalam memberikan saran serta dukungan untuk menyelesaikan proyek akhir ini.

Peneliti menyadari tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, ketidaksempurnaan tersebut di sebabkan oleh kemampuan, pengetahuan serta pengalaman peneliti yang masih terbatas. Oleh karena itu peneliti membuka diri atas masukan dan saran yang membangun agar proyek akhir ini menjadi lebih baik. Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi peneliti dan bagi pembaca khususnya.

Padang, 21 Februari 2024

Peneliti

HALAMAN PENGESAHAN PROYEK AHIR

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Proyek Akhir
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas
Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : Inovasi Produk *Welcome Drink* Berbasis Rempah
"Wedang Uwuh"
Nama : Fadhel Dwi Putra
NIM/BP : 19135078/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

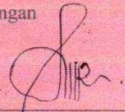
Padang, Maret 2024

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Lise Asnur, S.Pd, M.Pd

1. 

2. Anggota : Dr. Yuliana, SP, M.Si

2. 

3. Anggota : Dwi Pratiwi Wulandari, SST.Par, MM.Par

3. 

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

INOVASI PRODUK WELCOME DRINK BERBASIS REMPAH
"WEDANG UWUH"

Nama : Fadhel Dwi Putra
NIM/BP : 19135078/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Maret 2024

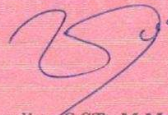
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lise Asnur, S.Pd, M.Pd
NIP. 196608221990102001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE
NIP. 199202262020121012



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
Email : @fpp.unp.ac.id
Laman: <http://fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Fadhel Dwi Putra
NIM/TM : 19135078 / 2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya yang berjudul,

“Inovasi Produk *Welcome Drink* Berbasis Rempah Wedang Uwuh” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen Pariwisata

Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE
NIP. 199202262020121012

Saya yang menyatakan,

Fadhel Dwi Putra
NIM. 19135078

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	9
C. Batasan Masalah.....	9
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Proyek Akhir	10
F. Manfaat Proyek Akhir	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
A. Tinjauan Pustaka	12
1. Kajian Produk	12
2. Kajian Bahan.....	13
3. Kajian Teknik Pengolahan	20
4. Kualitas Wedang Uwuh.....	21
B. Kerangka Konseptual	22
BAB III METODOLOGI IMPLEMENTASI	24
A. Tempat dan Waktu Implementasi Karya	24
B. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Wedang Uwuh.....	24
C. Proses Pengolahan Wedang Uwuh	27
1. Persiapan Alat dan Bahan	27
2. Proses Pengolahan	27
D. Tahap Penyelesaian	28
E. Bagan Proses Pengolahan Wedang uwuh	28
F. Jenis dan Sumber Data	29
1. Jenis Data.....	29
2. Sumber Data	30
G. Tahap Penelitian.....	30
H. Teknik Pengumpulan Data.....	30
I. Analisis Data	32
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	32

A. Hasil Penelitian	32
B. Pembahasan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Konseptual.....	18
2. Bagan Pengolahan wedang uwuh.....	21
3. Grafik kualitas warna wedang uwuh kajian resep standar.....	34
4. Grafik kualitas warna wedang uwuh kajian resep menggunakan daun salam..	36
5. Grafik kualitas aroma wedang uwuh menggunakan kajian resep standar.....	37
6. Grafik Kualitas aroma wedang uwuh menggunakan daun salam.....	39
7. Grafik Kualitas rasa wedang uwuh menggunakan kajian resep standar.....	41
8. Grafik Kualitas rasa wedang uwuh menggunakan daun salam.....	42

DAFTAR TABEL

1. Alat untuk pengolahan wedang uwuh	19
2. Bahan Pembuatan Wedang Uwuh.....	20
3. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Merah Cerah) Kajian Resep Standar..	33
4. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Merah Cerah) Kajian Resep menggunakan daun salam.....	34
5. Data Uji Organoleptik Kualitas aroma (harum) Kajian Resep Standar.....	36
6. . Data Uji Organoleptik Kualitas aroma (harum) Kajian Resep menggunakan daun salam.....	37
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Pedas dan Manis) Kajian Resep Standar.....	39
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Pedas dan Manis) Menggunakan Kajian Resep Standar.....	41

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Hotel didefinisikan sebagai tempat yang menyediakan akomodasi, fasilitas dan layanan lainnya, untuk disewakan kepada orang-orang serta tamu yang ingin tinggal sementara waktu, American Hotel Associations (AHMA) dalam (Soewarno, Hudiyani & Sugiarti, 2021).

Produk merupakan titik pusat dari kegiatan pemasaran karena produk merupakan hasil dari suatu kegiatan perusahaan yang dapat ditawarkan ke pasar untuk dibeli, digunakan atau dikonsumsi yang tujuannya untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen. Menurut Kotler dan Armstrong (2017:244) produk didefinisikan sebagai apa pun yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, akuisisi, penggunaan, atau konsumsi yang mungkin memuaskan keinginan atau kebutuhan. Produk mencakup lebih dari sekedar benda berwujud, seperti mobil, pakaian, atau ponsel. Didefinisikan secara luas, produk juga termasuk layanan, acara, orang, tempat, organisasi, dan ide atau campuran dari ini. Menurut Fandy Tjiptono (2015) produk adalah sebagai pemahaman subyektif produsen atas 'sesuatu'

yang bisa ditawarkan sebagai usaha untuk mencapai tujuan organisasi melalui pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen, sesuai dengan kompetensi dan kapasitas organisasi serta daya beli pasar. Adapun produk-produk yang ditawarkan pada hotel yaitu; kamar, *food & beverage*, *meeting room*, serta layanan tambahan seperti spa dan sauna, pusat kebugaran, dan lainnya. Salah satu produk hotel yang akan peneliti bahas adalah minuman (*beverage*).

Minuman atau *beverage* adalah semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Manfaat minuman bagi kehidupan manusia yaitu, sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, penambah tenaga dan membantu pencernaan makanan. Menurut Kanchan Prajapati (2016) *beverage* (minuman) berasal dari kata *bever* yang berarti seluruh dunia. *Beverage* dapat didefinisikan sebagai cairan yang dapat diminum disajikan diantara hidangan makanan untuk diminum bersamaan. Berbagai minuman dibuat untuk dikonsumsi manusia secara teratur untuk memberikan energi bagi tubuh. Secara garis besar minuman dibedakan menjadi minuman alkohol dan minuman non alkohol. Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung zat etanol, zat psikoaktif yang bila dikonsumsi akan mengakibatkan kehilangan kesadaran, sedangkan minuman non alkohol adalah semua minuman yang tidak mengandung alkohol. Minuman non alkohol dapat dibedakan menjadi *mineral water*, *refreshing drinks* (minuman menyegarkan), *tall drinks* (minuman santai), *stimulant* (minuman perangsang), dan *nourishing* (minuman bergizi). Minuman adalah salah satu kebutuhan hidup yang penting dan harus dipenuhi. Secara umum,

minuman merupakan segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga. Di dalam hotel tertentu, terdapat minuman yang ditawarkan secara gratis untuk menyambut kedatangan tamu yang biasa disebut dengan *welcome drink*.

Welcome drink adalah minuman yang disajikan kepada tamu sebagai tanda sambutan atau penyambutan ketika mereka tiba di suatu tempat atau acara. Ini adalah bagian dari layanan penyambutan yang bertujuan untuk menciptakan suasana hangat, ramah, dan menyenangkan bagi tamu yang baru datang. *welcome drink* umumnya diberikan sebagai upaya untuk memberikan pengalaman positif kepada tamu dan membuat mereka merasa dihargai. Dalam industri perhotelan, Penyajian *welcome drink* pada dasarnya merupakan salah satu bentuk servis yang diberikan pihak hotel kepada para tamu yang baru datang (Muliani, 2017). Penyajian *welcome drink* atau minuman selamat datang memang bukan termasuk *mandatory* atau prosedur baku yang wajib dilakukan. Karena itu tidak semua hotel menyajikannya, biasanya hanya disajikan oleh hotel-hotel berbintang, dan tidak untuk hotel-hotel kecil atau *guesthouse*. Penyajian *welcome drink* pada dasarnya merupakan salah satu bentuk servis yang diberikan pihak hotel kepada para tamu yang baru datang. Karena pada prinsipnya industri *hospitality*, termasuk hotel, mengunggulkan servis sebagai salah satu *added value*, penyajian *welcome drink* merupakan wujud pelayanan yang pantas untuk diaplikasikan. Dalam *Good Practices Guide for Guesthouses and Small Hotels* yang dipublikasikan ILO (*International Labour Organization*) dalam website-nya,

penyajian *welcome drink* di hotel-hotel kecil dan *guesthouse* bisa menjadi salah satu cara promosi sederhana yang akan memberikan kesan positif bagi para tamu. Karena bukan merupakan *mandatory*, belum aturan baku dalam penyajian *welcome drink*, baik dari jenis minuman, porsi, dan cara penyajian. Pada prinsipnya, jenis minuman yang dipilih sebagai *welcome drink* adalah minuman yang menyegarkan karena penyajiannya sengaja diberikan sebagai minuman untuk mengatasi kelelahan para tamu. Selama ini, *mocktail*, *cocktail*, kopi, teh atau *softdrink* menjadi pilihan utama sebagai *welcome drink* (Muliani, 2017). Oleh sebab itu, *welcome drink* pada saat ini membutuhkan sebuah inovasi terbaru.

Inovasi merupakan istilah yang telah dipakai secara luas dalam berbagai bidang. Inovasi secara etimologi berasal dari kata latin “*innovation*” yang berarti pembaharuan atau perubahan. Kata kerjanya “*innova*” yang artinya memperbaharui dan mengubah. Schumpeter merupakan ahli yang pertama kali mengemukakan konsep inovasi pada tahun 1942. Ia mendefinisikan “inovasi” sebagai kombinasi baru dari faktor-faktor produksi yang dibuat oleh pengusaha dan pemikiran inovasi adalah kekuatan pendorong yang penting (*critical driving force*) dalam pertumbuhan ekonomi (Dhewanto, 2014). Harvard’s Theodore Levitt dalam Suryana (2014) mengemukakan definisi dari inovasi adalah kemampuan mengaplikasikan solusi yang kreatif terhadap permasalahan dan peluang yang ada untuk lebih memakmurkan kehidupan masyarakat. Jadi inovasi adalah melakukan sesuatu yang baru. Contoh dari inovasi yang akan peneliti laksanakan adalah membuat *welcome drink* yang

menggunakan bahan berbasis rempah.

Menurut (FAO, 2005) dalam buku Luchman Hakim (2015) yang berjudul Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat; Rempah-rempah dan herba adalah sumber daya hayati yang sejak lama telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas. Sedangkan menurut Astawan (2016) rempah dapat berasal dari berbagai bagian tanaman yaitu bunga, buah, kulit, batang, umbi, daun dan rimpang. Rempah dapat diartikan berbagai jenis hasil tanaman yang beraroma, seperti pala, cengkeh, dan lada untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan dan minuman. Dari berbagai macam rempah, yang tidak asing dengan pendengaran kita adalah lada, cengkeh, pala, kunyit, kayu manis, kemiri, dan lain-lain karena dipakai sebagai bumbu yang cukup populer bagi kuliner masyarakat Nusantara. Selain itu, rempah juga dipakai sebagai bahan pengobatan dan digunakan sebagai bahan minuman kesehatan tradisional, seperti jamu, bir pletok (Alifiati 2020). Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan rempah adalah bahan aromatik yang berasal dari bagian tanaman seperti bunga, buah, kulit, batang dan biji. Menurut asalnya rempah dikelompokkan menjadi 5 yaitu : rempah berasal dari batang, rempah berasal dari bunga, rempah berasal dari biji-bijian, rempah berasal dari buah dan rempah berasal dari daun-daunan . Tidak hanya itu, rempah-rempah dapat digunakan juga sebagai minuman tradisional yang bisa dikonsumsi oleh

masyarakat, seperti salah satu minuman khas Yogyakarta yaitu Wedang Uwuh.

Tanaman herbal di Indonesia sangat beragam jenisnya dan banyak memiliki manfaat sebagai terapi suatu penyakit. Pemanfaatan tanaman herbal diantaranya dapat dijadikan sebuah obat tradisional ataupun minuman herbal yang berasal dari rempah dan berkhasiat untuk kesehatan. Minuman herbal rempah yang banyak diminati masyarakat saat ini adalah wedang uwuh. Wedang uwuh merupakan minuman asli Yogyakarta terutama berasal dari daerah Imogiri, Bantul. Dalam bahasa Jawa, wedang artinya minuman sedangkan uwuh artinya sampah. Jika dirangkaikan menjadi minuman sampah. Maksud minuman sampah adalah minuman yang terdiri dari campuran beberapa bahan. Wedang uwuh ini biasa dijual di dekat makam raja-raja di Imogiri, Bantul dan dijual dalam kemasan plastik. Minuman wedang uwuh berasal dari campuran berbagai tanaman herbal, mulai dari daun, ranting, hingga serutan kayu. Bahan baku dalam wedang uwuh biasanya terdiri dari rempah khas Indonesia seperti secang, kayu manis, jahe, dan ranting cengkeh (Herdiana, 2014). Wedang uwuh memiliki banyak fungsi sebagai minuman kesehatan yang didapatkan dari kandungan senyawa aktif tanaman. Sifat fisikokimia secang sangat mendukung untuk dibuat minuman kesehatan yang sangat disukai oleh masyarakat. Selain secang juga terdapat kayu manis yang dimanfaatkan dalam campuran minuman kesehatan. Secang dan kayu manis merupakan rempah penyusun yang sesuai dalam minuman wedang uwuh (Mahbub, 2017).

Pada dasarnya, wedang uwuh biasanya dikonsumsi masyarakat sebagai minuman kesehatan yang memiliki berbagai khasiat seperti mengatasi radang tenggorokan, menyehatkan pencernaan dan menghilangkan rasa penat. Namun wedang uwuh belum banyak dijumpai dan diketahui oleh masyarakat di dalam ataupun di luar pulau Jawa. Peneliti telah melakukan observasi dan melakukan wawancara singkat kepada beberapa kolega yang telah melaksanakan Praktek Lapangan Industri pertama di kota Bandung yang berlangsung pada Januari – Juli 2021. Peneliti belum menemukan hotel yang menyediakan *welcome drink* berbasis rempah. Pada umumnya hotel di Bandung menggunakan *infused water*, *mocktail*, teh, kopi dan beberapa hotel menyajikan bandrek sebagai *welcome drink*. Peneliti juga telah melakukan observasi dan melakukan wawancara singkat kepada beberapa kolega yang telah melaksanakan Praktek Lapangan Industri kedua di kota Yogyakarta yang berlangsung pada Agustus – Januari 2023. Beberapa hotel menyajikan *welcome drink* berbasis rempah seperti minuman secang dan teh serai cengkeh.

Peneliti juga tidak lupa melakukan observasi dan melakukan wawancara singkat kepada beberapa kolega yang telah melaksanakan Praktek Lapangan Industri pertama dan kedua di kota Padang. Peneliti belum menemukan adanya hotel yang menyajikan *welcome drink* berbasis rempah. Kota Padang memiliki cuaca yang cukup panas, oleh karena itu beberapa hotel di kota Padang menyajikan *welcome drink* yang menyejukan seperti *infused water*, *ice tea*, dan *mocktail*. Berdasarkan observasi dan wawancara singkat yang telah dilaksanakan, peneliti dapat menyimpulkan *welcome drink* yang

disajikan pada umumnya kurang memiliki khasiat yang menyehatkan bagi tubuh, dan hanya beberapa hotel pada daerah tertentu yang menyajikan *welcome drink* berbasis rempah. Kemudian peneliti juga telah melakukan wawancara singkat secara langsung dan tidak langsung pada bulan Juli 2023 terhadap beberapa karyawan hotel, tamu hotel, mahasiswa dan masyarakat yang berada di beberapa daerah. Peneliti mendapatkan hasil responden belum mengetahui minuman wedang uwuh khas Yogyakarta ini dan khasiat dari meminum wedang uwuh ini.

Berdasarkan uraian diatas maka menurut peneliti diperlukan inovasi terhadap *welcome drink* pada hotel umumnya yaitu menggunakan rempah rempah sebagai bahan dalam pembuatannya dan memiliki khasiat yang lebih bermanfaat bagi tubuh. Salah satu produk inovasi tersebut adalah Wedang Uwuh. Minuman ini tidak hanya sebagai *welcome drink* saja, akan tetapi juga menyehatkan bagi tubuh dan dapat mencegah beberapa penyakit. Hal ini dikarenakan wedang uwuh memiliki berbagai jenis rempah dengan berbagai kandungan senyawa baik pada tiap rempahnya. Namun, beberapa jenis rempah di dalam wedang uwuh seperti daun kayu manis, daun cengkeh, dan daun pala sukar didapatkan pada beberapa daerah dikarenakan rempah ini hanya musiman.

Pada umumnya wedang uwuh disajikan secara panas, sedangkan pada daerah tertentu memiliki cuaca panas dan *welcome drink* yang sesuai dengan daerah tersebut adalah minuman yang menyegarkan untuk mengatasi kelelahan para tamu. Oleh karena itu peneliti membuat sebuah inovasi pada

wedang uwuh, yaitu mengganti rempah yang sukar didapatkan tersebut dengan menggunakan daun salam dan menyajikan minuman ini secara dingin. Peneliti memilih daun salam sebagai pengganti rempah yang sukar didapatkan karena daun salam memiliki khasiat yang lebih dari pada daun kayu manis, daun cengkeh, dan daun pala. Kemudian daun salam lebih mudah dijumpai ataupun ditemukan pada setiap daerah.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk menyusun proyek akhir yang berjudul **“INOVASI PRODUK *WELCOME DRINK* BERBASIS REMPAH (WEDANG UWUH)”**

B. Identifikasi Masalah

1. Masyarakat belum mengetahui minuman wedang uwuh yang dilihat dari segi warna, aroma dan rasa, serta khasiat dari meminum wedang uwuh.
2. Penyesuaian penyajian wedang uwuh sebagai inovasi *welcome drink* di beberapa daerah yang memiliki cuaca panas.
3. Adanya beberapa rempah dari wedang uwuh yang sukar didapatkan di beberapa daerah.

C. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada proyek akhir ini yaitu pada produk yang akan diciptakan berupa “Wedang Uwuh” yang menggunakan daun salam untuk menggantikan beberapa rempah yang sukar didapatkan di beberapa daerah dan menyajikan wedang uwuh secara dingin sebagai inovasi produk pada *welcome drink* yang berbasis rempah.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kualitas wedang uwuh menggunakan daun salam yang disajikan secara hangat maupun dingin dari segi warna?
2. Bagaimana kualitas wedang uwuh menggunakan daun salam yang disajikan secara hangat maupun dingin dari segi aroma?
3. Bagaimana kualitas wedang uwuh menggunakan daun salam yang disajikan secara hangat maupun dingin dari segi rasa?

E. Tujuan Proyek Akhir

1. Untuk mengetahui kualitas wedang uwuh menggunakan daun salam yang disajikan secara hangat maupun dingin dari segi warna.
2. Untuk mengetahui kualitas wedang uwuh menggunakan daun salam yang disajikan secara hangat maupun dingin dari segi aroma.
3. Untuk mengetahui kualitas wedang uwuh menggunakan daun salam yang disajikan secara hangat maupun dingin dari segi rasa.

F. Manfaat Proyek Akhir

Adapun manfaat dari penelitian proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat mengetahui kualitas wedang uwuh menggunakan daun salam yang ditinjau dari segi warna, aroma, dan rasa.
 - b. Mengembangkan kreatifitas mahasiswa dalam mengembangkan produk minuman.

- c. Sebagai sarana meningkatkan pengetahuan, sebagai pengalaman yang berharga serta sebagai penerapan ilmu yang telah didapat pada saat perkuliahan.

2. Bagi Departemen Pariwisata

- a. Menambah informasi tentang produk *welcome drink* berbasis rempah.
- b. Menambah referensi dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi melalui penelitian lanjutan.
- c. Sebagai bahan ajar dalam program studi D4 Manajemen Perhotelan.

3. Bagi masyarakat

- a. Memberikan informasi pada masyarakat minuman berbasis rempah dapat dijadikan sebagai inovasi *welcome drink*.
- b. Memberikan informasi pada masyarakat untuk mengetahui minuman wedang uwuh yang dilihat dari segi warna, aroma dan rasa, serta khasiat dari meminum wedang uwuh
- c. Meningkatkan nilai jual, dan meningkatkan ketahanan pangan dan kualitas produk dengan memberdayakan bahan pangan lokal.