

Transformasi Wedang Pokak menjadi Minuman Herbal Kekinian: Kajian Daya Terima dan Inovasi Produk

The Transformation of Wedang Pokak into a Contemporary Herbal Drink: A Study of Product Acceptance and Innovation

Nur Hasanah^{1*}, Sheila Meitania Utami¹, Nanang Yunarto¹, Lela Kania Rahsa Puji¹, Beny Maulana Satria¹, Clymensi¹

¹ STIKes Widya Dharma Husada Tangerang

Corresponding author : nurhasanah@wdh.ac.id

Abstrak

Wedang pokak merupakan minuman tradisional berbahan dasar rempah yang dikenal memiliki manfaat dalam meningkatkan daya tahan tubuh. Variasi warna, aroma, rasa, serta komposisi pada setiap racikan dapat memengaruhi tingkat kesukaan dan penerimaan masyarakat terhadap produk akhir. Kegiatan ini bertujuan untuk: memberikan sosialisasi kepada warga RT/RW 04/03 Kelurahan Cireundeu mengenai manfaat kesehatan dan teknik formulasi Wedang Pokak, serta mengevaluasi daya terima masyarakat terhadap mutu organoleptik dari berbagai formulasi, baik dalam bentuk geprek maupun serbuk. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dan eksperimen pembuatan Wedang Pokak dengan dua jenis formulasi Wedang Pokak, kemudian dianalisis pengaruhnya terhadap atribut organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Data dianalisis menggunakan perangkat lunak SPSS Statistics 25 melalui uji Kruskal-Wallis. Hasil menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi pada uji organoleptik diperoleh oleh formula F2A untuk warna (3,22/4,00), F1A untuk rasa (3,13/4,00), serta F4A untuk aroma (2,97/4,00) dan tekstur (2,85/4,00). Secara keseluruhan, tiga formulasi yang paling disukai masyarakat adalah F4A (3,00/4,00), F2A (2,99/4,00), dan F1A (2,93/4,00). Dari kegiatan ini menunjukkan bahwa faktor komposisi dan bentuk penyajian berpengaruh terhadap preferensi konsumen, sehingga dapat menjadi acuan dalam pengembangan produk wedang pokak yang sesuai dengan selera pasar dan berpotensi dikembangkan sebagai minuman fungsional bernilai ekonomi.

Kata Kunci : Minuman herbal, Minuman Kesehatan, Organoleptik, Wedang Pokak.

Abstract

Wedang pokak is a traditional spice-based drink known to have benefits in increasing body immunity. Variations in each concoction's colour, aroma, taste, and composition can influence public liking and acceptance of the final product. This activity aims to: provide socialisation to residents of RT/RW 04/03 Cireundeu Village regarding the health benefits and formulation techniques of Wedang Pokak, and evaluate public acceptance of the organoleptic quality of various formulations, both in geprek and powder form. The method used is socialisation and experiments in making Wedang Pokak with two types of Wedang Pokak formulations, then analysing their effects on organoleptic attributes, including taste, aroma, colour, and texture. Data were analysed using SPSS Statistics 25 software through the Kruskal-Wallis test. The results showed that the highest average value in the organoleptic test was obtained by formula F2A for colour (3.22/4.00), F1A for taste (3.13/4.00), and F4A for aroma (2.97/4.00) and texture (2.85/4.00). Overall, the three most preferred formulations by the public were F4A (3.00/4.00), F2A (2.99/4.00), and F1A (2.93/4.00). This activity shows that composition and presentation factors influence consumer preferences, so that it can be a reference in developing wedang

pokak products that suit market tastes and have the potential to be developed as functional drinks with economic value.

Key Words: *Herbal Drink, Functional Beverage, Organoleptic, Wedang Pokak.*

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara yang kaya akan rempah-rempah memiliki keragaman produk olahan minuman tradisional yang khas pada setiap daerahnya [1]. Hal ini tidak terlepas dari latar belakang sosial budaya, sumber daya dan situasi yang berbeda di setiap daerah, sehingga memberikan pengaruh terhadap resep dan cara meracik minuman tersebut [2]. Rempah-rempah dalam minuman tradisional mengandung senyawa bioaktif yang mampu memberikan efek fisiologis bagi kesehatan tubuh [3]. Salah satu jenis minuman tradisional yang umum dikonsumsi oleh masyarakat Probolinggo yaitu wedang pokak. Wedang pokak diracik dari akar-akaran dan dedaunan yang direbus dengan air dan disaring [4]. Campuran wedang pokak antara lain jahe, bunga lawang, serai, cengkeh, kayu manis, daun pandan, kapulaga, daun jeruk dan lada. Rempah-rempah tersebut diracik hingga menghasilkan minuman yang khas masyarakat Probolinggo dalam bentuk wedang pokak [5]. Komposisi pada wedang pokak memiliki manfaat yang berbeda-beda. Jahe memiliki efek menghangatkan tubuh dan memiliki banyak manfaat secara farmakologi [6]. Kandungan senyawa aktif di dalam daun serai memiliki kemampuan dalam melawan virus [7], antikanker [8], antimikroba [9], antiinflamasi [10]. Cengkeh bermanfaat mengobati penyakit yang disebabkan mikroorganisme [11], memiliki efek antikanker, dan antiinflamasi [12]. Kulit kayu manis memiliki aroma khas dan rasa pedas sebagai penghangat tubuh dan sumber antioksidan [13]. Daun pandan wangi biasanya dimanfaatkan sebagai herbal untuk mengobati berbagai penyakit metabolik serta kaya akan antioksidan [14][15]. Biji kapulaga berkhasiat sebagai obat batuk, mengurangi demam, antibakteri, dan antiinflamasi [16][17][18]. Bunga lawang berfungsi sebagai antibakteri, antioksidan serta anticancer [19][20]. Karakteristik warna, aroma, dan rasa yang berbeda pada setiap rempah-rempah, ditambah komposisi yang beranekaragam dapat mempengaruhi selera maupun daya terima masyarakat terhadap produk akhir yang dihasilkan. Hal ini secara tidak langsung dapat menurunkan derajat kesukaan terhadap minuman tradisional [21]. Manfaat wedang pokak yang besar namun tidak dibarengi dengan derajat kesukaan, terutama masyarakat diluar daerah Probolinggo, salah satunya daerah Cirebon yang belum mengetahui adanya minuman khas ini. Belum ada penelitian yang mengkonfirmasi seberapa besar daya terima masyarakat terhadap mutu organoleptik dengan berbagai komposisi. Sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai daya terima masyarakat terhadap mutu organoleptik wedang pokak.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang dengan pendekatan partisipatif dan aplikatif melalui beberapa tahapan strategis agar mitra tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga mampu menerapkan keterampilan secara mandiri dan berkelanjutan. Tahap awal pelaksanaan berupa sosialisasi dan identifikasi kebutuhan mitra melalui pertemuan dengan tokoh masyarakat, kader PKK, dan perwakilan warga untuk memaparkan tujuan kegiatan, menggali kebutuhan riil, serta menyesuaikan teknis program guna membangun komitmen dan rasa memiliki. Selanjutnya dilakukan edukasi potensi rempah Wedang Pokak melalui ceramah interaktif dan diskusi kelompok yang membahas kandungan bioaktif rempah, manfaat kesehatan, serta peran minuman herbal dalam meningkatkan daya tahan tubuh, disampaikan oleh tim pengabdian dan narasumber di bidang farmasi dan gizi masyarakat. Tahap berikutnya adalah pelatihan formulasi dan uji organoleptik yang mencakup teknik peracikan dan perebusan rempah sesuai formulasi, pengujian parameter organoleptik (rasa, aroma, warna, dan kejernihan) oleh panelis masyarakat, serta evaluasi preferensi terhadap variasi resep, di mana peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk praktik langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilanjutkan dengan penelitian ini melibatkan 60 responden yang merupakan warga RT/RW 04/03 Kelurahan Cireudeu, Tangerang Selatan. Karakteristik responden dianalisis berdasarkan empat indikator utama, yaitu usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan jenis pekerjaan. Gambaran karakteristik ini disajikan pada Tabel 1 untuk memberikan pemahaman awal mengenai profil demografis masyarakat yang berpartisipasi dalam penelitian, sehingga dapat menjadi acuan dalam menginterpretasikan hasil uji organoleptik wedang pokak. .

1. Karakteristik masyarakat

Dalam penelitian ini diperoleh sebanyak 60 responden, yang merupakan masyarakat RT/RW 04/03 Kelurahan Cireudeu. Adapun karakteristik responden disajikan pada Table 1.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Variabel	Frekuensi (%)
Usia (Tahun)	5 - 11 (Anak-anak)	1 (1.6)
	12 - 16 (Remaja Awal)	6 (10.0)
	17 - 25 (Remaja Akhir)	17 (28.4)
	26 - 35 (Dewasa Awal)	4 (6.6)
	36 - 45 (Dewasa Akhir)	9 (15.0)
	46 - 55 (Lansia Awal)	18 (30.0)
	56 - 65 (Lansia Akhir)	4 (6.6)
	> 65	1 (1.6)
Jenis Kelamin	Laki-Laki	28 (46.6)
	Perempuan	32 (53.4)

Karakteristik	Variabel	Frekuensi (%)
Pendidikan	Pendidikan Dasar	13 (21.6)
	Pendidikan Menengah	39 (65.0)
	Pendidikan Tinggi	8 (13.4)
Pekerjaan	Belum Bekerja	25 (41.6)
	Ibu Rumah Tangga	18 (30.0)
	Karyawan Swasta	5 (8.4)
	Buruh	10 (16.6)
	Pegawai Negeri Sipil	2 (3.4)

Hasil penelitian memperlihatkan dominasi responden perempuan (53,4%) (Tabel 1), yang sesuai dengan laporan [22] bahwa perempuan lebih aktif dalam memilih dan menyiapkan produk pangan atau minuman kesehatan bagi keluarga. Kecenderungan ini berimplikasi pada pentingnya penyediaan informasi produk yang jelas, sederhana, dan menekankan aspek manfaat kesehatan, sebagaimana juga ditemukan pada studi [23] mengenai preferensi konsumen terhadap jamu instan. Dari sisi pendidikan, mayoritas responden dengan latar belakang pendidikan menengah mendukung temuan [23] bahwa informasi singkat dan praktis pada kemasan minuman herbal menjadi faktor penting yang memengaruhi penerimaan produk oleh konsumen dengan tingkat pendidikan menengah ke bawah.

Table 2. Prefensi konsumen terhadap bentuk formulasi minuman wedang pokok berdasarkan usia.

Usia (tahun)	Serbuk (n)	Alasan (dominan) penggunaan Serbuk	Geprek (n)	Alasan (dominan) penggunaan Serbuk
5 - 11 (Anak-anak)	1	rasa yang tidak begitu pedas dan aroma tidak begitu kuat	-	-
12 - 16 (Remaja Awal)	5	Rasa yang tidak begitu pedas dan aroma tidak begitu kuat	1	Lebih alami dan beraroma kuat
17 - 25 (Remaja Akhir)	13	rasa yang tidak begitu pedas dan aroma tidak begitu kuat	4	Lebih alami dan beraroma kuat
26 - 35 (Dewasa Awal)	3	Tidak terlalu pedas, cocok untuk lambung	1	Menyukai sensasi hangat dan sensasi rempah yang lebih kuat
36 - 45 (Dewasa Akhir)	2	Tidak terlalu pedas, cocok untuk lambung	7	Menyukai sensasi hangat dan sensasi rasa rempah yang lebih kuat
46 - 55 (Lansia Awal)	3	Tidak terlalu pedas, cocok untuk lambung	15	Menyukai sensasi hangat dan sensasi rasa rempah yang lebih kuat

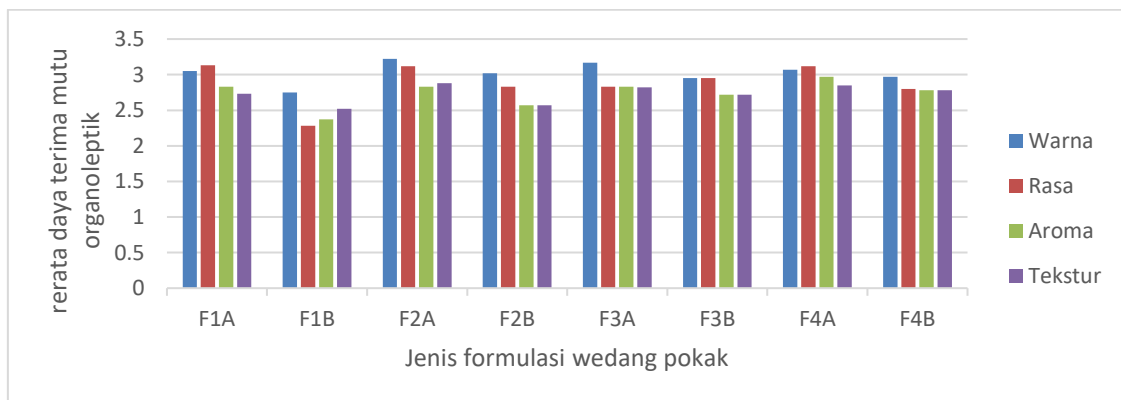
56 – 65 (Lansia Akhir)	1	Tidak terlalu pedas, cocok untuk lambung	3	Menyukai sensasi hangat dan sensasi rasa rempah yang lebih kuat
>65	-	-	1	Lebih Menyukai sensasi hangat dan sensasi rasa rempah yang lebih kuat
Total	28		32	

n= jumlah responden yang mengkonsumsi sajian minuman

Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan preferensi konsumen terhadap bentuk formulasi wedang pokok, di mana kelompok usia muda lebih menyukai bentuk serbuk karena rasa yang tidak begitu pedas dan aroma tidak begitu kuat, sedangkan kelompok usia dewasa dan lansia lebih cenderung menyukai bentuk geprek yang dinilai lebih otentik dan memberikan sensasi rempah yang lebih kuat. Temuan ini sejalan dengan penelitian [24] yang melaporkan bahwa produk minuman herbal dalam bentuk serbuk lebih disukai oleh konsumen berusia muda karena intensitas rasa rempah yang tidak begitu kuat (Tabel 2). Sementara itu, penelitian oleh [25] menunjukkan bahwa konsumen usia dewasa dan lansia masih memiliki keterikatan terhadap minuman herbal tradisional dalam bentuk rebusan atau seduhan langsung, karena dianggap lebih alami serta diyakini memiliki khasiat kesehatan yang lebih optimal.

Hasil penelitian ini juga memperkuat temuan-temuan sebelumnya mengenai pergeseran pola konsumsi minuman herbal dari bentuk tradisional menuju bentuk serbuk instan pada kelompok usia muda, namun tetap mempertahankan preferensi pada bentuk tradisional (geprek/rebusan) pada kelompok usia dewasa dan lansia. Perbedaan preferensi ini menjadi dasar penting bagi pengembangan produk wedang pokok yang dapat disesuaikan dengan segmentasi konsumen, sekaligus memperkaya literatur terkait pengembangan minuman herbal tradisional berbasis kearifan lokal.

2. Daya Terima Mutu Organoleptik



Gambar 1. Daya Terima responden terhadap Mutu Organoleptik formulasi Wedang Pokak (F1A: Formulasi 1 Sediaan Geprek, F1B: Formulasi 1 Sediaan Serbuk, F2A:

Formulasi 2 Sediaan Geprek, F2B: Formulasi 2 Sediaan Serbuk, F3A: Formulasi 3 Sediaan Geprek, F3B: Formulasi 3 Sediaan Serbuk.

Hasil uji organoleptik yang ditunjukkan pada Gambar 1 memperlihatkan adanya variasi tingkat penerimaan responden terhadap formulasi wedang pokok dalam dua bentuk sediaan, yaitu geprek (A) dan serbuk (B). Secara umum, responden memberikan skor yang lebih tinggi pada formulasi serbuk dibandingkan dengan sediaan geprek, khususnya pada atribut warna dan kepraktisan penyajian. Hal ini sesuai dengan karakteristik responden usia muda dan kelompok yang belum bekerja, yang cenderung memilih minuman herbal dengan sifat instan dan konsistensi rasa yang lebih stabil.

Pada atribut aroma dan cita rasa, sediaan geprek memperoleh penilaian relatif lebih tinggi dibandingkan serbuk, terutama pada formulasi F2A dan F3A. Hal ini menunjukkan bahwa metode penyeduhan rempah secara langsung mampu menghadirkan aroma lebih kuat dan profil rasa yang dianggap lebih otentik oleh responden, khususnya dari kelompok usia dewasa dan lansia awal. Fenomena ini sejalan dengan laporan [26] yang menunjukkan bahwa wedang pokok dalam bentuk instan membutuhkan penyesuaian bahan pengisi agar tetap dapat mempertahankan kekhasan aroma rempah yang dihasilkan melalui penyeduhan langsung.

Sementara itu, formulasi F1B dan F2B pada bentuk serbuk mendapat tingkat kesukaan yang baik pada atribut rasa manis dan aftertaste, yang dapat dikaitkan dengan preferensi konsumen perempuan dan kelompok usia remaja akhir. Kondisi ini mendukung temuan [27] bahwa generasi muda lebih memilih produk jamu dalam bentuk modern dengan cita rasa ringan serta penyajian yang praktis. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa meskipun sediaan serbuk lebih unggul pada aspek kepraktisan dan konsistensi, sediaan geprek tetap memiliki nilai lebih pada keaslian aroma dan sensasi rempah, sehingga keduanya dapat diposisikan sesuai segmen konsumen yang berbeda.

Tabel 3. Pengaruh Daya Terima Masyarakat Terhadap Mutu Organoleptik

Penilaian	P-Value	Keterangan
Warna	0.070	Tidak ada pengaruh
Rasa	0.000	Ada pengaruh
Aroma	0.001	Ada pengaruh
Tekstur	0.289	Tidak ada pengaruh

Berdasarkan penelitian diperoleh bahwa masyarakat lebih menyukai warna wedang pokok pada formula F2A dengan rata-rata 3,22/4,00. Namun berdasarkan uji Kruskal Wallis tidak terdapat pengaruh pada daya terima masyarakat terhadap warna pada wedang pokok.

Warna merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas. Secara visual, warna dilihat terlebih dahulu, oleh karena itu warna digunakan sebagai atribut organoleptik penting dari suatu bahan makanan [28]. Hasil analisis menggunakan uji

Kruskal-Wallis (Tabel 3) menunjukkan bahwa atribut organoleptik yang berpengaruh nyata terhadap daya terima masyarakat adalah rasa ($p=0,000$) dan aroma ($p=0,001$), sedangkan atribut warna ($p=0,070$) dan tekstur ($p=0,289$) tidak memberikan pengaruh yang signifikan ($p>0,05$). Hal ini mengindikasikan bahwa preferensi masyarakat terhadap wedang pokok lebih ditentukan oleh cita rasa dan aroma khas rempah dibandingkan dengan aspek visual maupun tekstur minuman.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang melaporkan bahwa faktor dominan yang memengaruhi kepuasan konsumen terhadap jamu kunyit asam instan adalah cita rasa yang seimbang dan aroma yang khas, sedangkan faktor warna hanya dianggap atribut pelengkap [29]. Selain itu kualitas sensoris utama yang memengaruhi penerimaan wedang pokok instan adalah keseimbangan rasa rempah dan daya tarik aroma yang dihasilkan selama proses penyeduhan[5].

Tidak adanya pengaruh signifikan pada atribut warna dan tekstur dapat dijelaskan oleh persepsi konsumen yang lebih fleksibel terhadap variasi visual maupun konsistensi sediaan. Selama warna masih sesuai dengan ekspektasi minuman rempah (coklat kemerahan atau kuning keemasan) dan tekstur relatif homogen, konsumen cenderung tidak menjadikan kedua atribut ini sebagai faktor utama dalam menilai mutu. Sebaliknya, rasa dan aroma berperan langsung terhadap pengalaman konsumsi, sehingga lebih menentukan dalam membedakan preferensi antara sediaan serbuk dan geprek.

Dengan demikian, hasil penelitian ini mempertegas bahwa strategi pengembangan formulasi wedang pokok sebaiknya difokuskan pada peningkatan kualitas rasa dan aroma. Pada sediaan serbuk, perhatian khusus diperlukan untuk menjaga stabilitas aroma rempah yang mudah hilang selama proses pengeringan, sedangkan pada sediaan geprek diperlukan standarisasi perbandingan rempah agar menghasilkan rasa yang konsisten. Upaya tersebut akan meningkatkan daya terima konsumen lintas segmen usia dan latar belakang, sekaligus memperkuat posisi wedang pokok sebagai minuman fungsional berbasis kearifan lokal.

3. Daya Simpan Wedang Pokak

Tabel 4. Uji Daya Simpan Wedang Pokak Sediaan Geprek

Sampel	Suhu (°C)	Lama Penyimpanan (hari)				Keterangan
		≤7	8-14	15-28	29-30	
F1A	27	+	-	-	-	Terjadi perubahan warna, rasa, aroma, tekstur mulai hari ke- 7
	-1.5	+	+	+	+	Pada hari ke-35 warna lebih gelap, rasa pahit, aroma menyengat, tekstur lebih kental
	4	+	+	-	-	Pada hari ke-14, warna lebih gelap, rasa agak pahit, aroma menyengat, tekstur agak kental
F2A	27	+	-	-	-	Pada hari-7 tekstur terlihat lebih kental

Sampel	Suhu (°C)	Lama Penyimpanan (hari)				Keterangan
		-1.5	4	27	-1.5	
F3A	-1.5	+	+	+	-	Pada hari ke-35 warna yaitu lebih gelap, rasa pahit, aroma menyengat, tekstur lebih kental
	4	+	+	-	-	Pada hari ke 14 pada warna lebih gelap, rasa agak pahit, aroma menyengat, tekstur agak kental
	27	+	-	-	-	Pada hari ke-7 warna, rasa, aroma, tekstur berubah
	-1.5	+	+	+	-	Pada hari ke-35 warna lebih gelap, rasa pahit, aroma menyengat, tekstur lebih kental
F4A	4	+	+	-	-	Pada hari ke 14, warna lebih gelap, rasa agak pahit, aroma menyengat, tekstur agak kental
	27	+	-	-	-	Pada hari ke-7, rasa, aroma, tekstur berubah
	-1.5	+	+	+	-	Pada hari ke-35 warna lebih gelap, rasa pahit, aroma menyengat, tekstur lebih kental
	4	+	+	-	-	Pada hari ke 14 warna lebih gelap, rasa agak pahit, aroma menyengat, tekstur agak kental

Keterangan:

F1A: Formula 1 sediaan Geprek,

F2A: Formula 2 sediaan Geprek

F3A: Formula 3 sediaan Geprek

F4A: Formula 4 sediaan Geprek,

Tanda (+) adalah warna, rasa, aroma tekstur masih sama seperti awal pembuatan
Tanda (-) adalah warna, rasa, aroma tekstur berubah tidak seperti awal pembuata

Tabel 5. Uji Daya Simpan Wedang Pokak Sediaan Serbuk

Sampel	Suhu (°C)	Lama Penyimpanan (hari)				Keterangan
		≤7	8-14	15-28	29-30	
F1B	27	+	-	-	-	Pada hari ke 7, aroma menyengat, tekstur terlihat lebih kental
	-1.5	+	+	+	-	Pada hari ke-28 warna lebih gelap, rasa sangat pahit, aroma menyengat, tekstur lebih kental
	4	+	+	-	-	Pada hari kr-14, warna lebih gelap, rasa agak pahit, aroma menyengat, tekstur agak kental
F2B	27	+	-	-	-	Pada hari ke-7 warna gelap, aroma menyengat, tekstur terlihat lebih kental
	-1.5	+	+	+	-	Terjadi perubahan pada hari ke-28 warna lebih gelap, rasa sangat pahit, aroma menyengat, tekstur lebih kental

Sampel	Suhu (°C)	Lama Penyimpanan (hari)				Keterangan
F3B	4	+	+	-	-	Pada hari ke 14 pada warna lebih gelap, rasa agak pahit, aroma menyengat, tekstur agak kental
	27	+	-	-	-	Terjadi perubahan warna, rasa, aroma, tekstur mulai hari ke 7 aroma menyengat, tekstur terlihat lebih kental.
	-1.5	+	+	+	-	Pada hari ke-28 warna lebih gelap, rasa sangat pahit, aroma menyengat, tekstur lebih kental
F4B	4	+	+	-	-	Pada hari ke 14, warna lebih gelap, rasa agak pahit, aroma menyengat, tekstur agak kental
	27	+	-	-	-	Pada hari ke 7 aroma menyengat, tekstur terlihat lebih kental, tekstur lebih kental
	-1.5	+	+	+	-	Pada hari ke-28 warna yaitu lebih gelap, rasa sangat pahit, aroma menyengat, tekstur lebih kental
	4	+	+	-	-	Terjadi perubahan pada hari ke 14 warna lebih gelap, rasa pahit, aroma menyengat, tekstur kental

Keterangan:

F1B: Formula 1 sediaan Serbuk

F2B: Formula 2 sediaan Serbuk

F3B: Formula 3 sediaan Serbuk

F4B: Formula 4 sediaan Serbuk,

Tanda (+) adalah warna, rasa, aroma tekstur masih sama seperti awal pembuatan

Tanda (-) adalah warna, rasa, aroma tekstur berubah tidak seperti awal pembuata

Hasil uji daya simpan wedang pokok menunjukkan adanya perbedaan stabilitas mutu organoleptik antara sediaan geprek (Tabel 4) dan sediaan serbuk (Tabel 5) pada berbagai kondisi penyimpanan. Pada sediaan geprek, perubahan mutu mulai terlihat lebih cepat, khususnya pada suhu ruang (27 °C), yaitu sejak hari ke-7, ditandai dengan tekstur yang lebih kental serta perubahan pada warna, rasa, dan aroma. Pada suhu rendah (-1,5 °C), sediaan geprek mampu bertahan lebih lama hingga hari ke-35 meskipun terjadi perubahan warna menjadi lebih gelap, rasa pahit, dan aroma menyengat. Sementara itu, pada suhu tinggi (40 °C), perubahan organoleptik terdeteksi lebih cepat, yaitu pada hari ke-14, berupa warna lebih gelap, rasa agak pahit, serta aroma yang lebih tajam.

Pada sediaan serbuk, pola perubahan relatif serupa, namun ketahanan sedikit lebih baik dibandingkan sediaan geprek. Pada suhu ruang (27 °C), perubahan organoleptik mulai terlihat pada hari ke-7, terutama pada aroma yang semakin menyengat dan tekstur yang mengental. Pada suhu dingin (-1,5 °C), sediaan serbuk mampu bertahan hingga hari ke-28 sebelum terjadi perubahan signifikan berupa warna lebih gelap, rasa yang sangat pahit, dan aroma menyengat. Sedangkan pada

suhu tinggi (40 °C), perubahan mutu terdeteksi pada hari ke-14, hampir sama dengan sediaan geprek.

Secara umum, penyimpanan pada suhu rendah (-1,5 °C) mampu memperpanjang daya simpan baik pada sediaan geprek maupun serbuk, dengan masa simpan maksimal 28-35 hari. Sebaliknya, penyimpanan pada suhu ruang maupun suhu tinggi menyebabkan penurunan mutu organoleptik yang lebih cepat (≤ 14 hari). Hasil ini sejalan dengan penelitian [30] yang melaporkan bahwa stabilitas minuman herbal tradisional instan sangat dipengaruhi oleh suhu penyimpanan, di mana suhu rendah dapat memperlambat degradasi senyawa fenolik dan volatil yang berkontribusi pada aroma dan rasa. Temuan ini juga konsisten dengan studi [29] yang menegaskan pentingnya kondisi penyimpanan dalam menjaga kualitas organoleptik jamu instan.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa sediaan serbuk relatif memiliki daya simpan lebih baik dibandingkan dengan sediaan geprek, terutama pada suhu rendah. Implikasi praktisnya, produk wedang pokak dalam bentuk serbuk lebih sesuai untuk dikembangkan sebagai minuman instan dengan jangkauan distribusi lebih luas, sedangkan sediaan geprek lebih cocok untuk konsumsi harian dengan penyimpanan jangka pendek.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bentuk sediaan rempah (geprek dan serbuk) berpengaruh nyata terhadap penerimaan masyarakat terhadap mutu organoleptik wedang pokak. Rasa dan aroma merupakan atribut utama yang menentukan daya terima konsumen, sedangkan warna dan tekstur tidak memberikan pengaruh signifikan. Kelompok usia muda cenderung menyukai sediaan serbuk karena rasanya lebih ringan dan aromanya tidak terlalu kuat, sedangkan kelompok dewasa dan lansia lebih menyukai sediaan geprek dengan sensasi rempah yang lebih otentik. Formulasi dengan tingkat kesukaan tertinggi adalah F4A, F2A, dan F1A. Uji daya simpan menunjukkan bahwa penyimpanan pada suhu rendah dapat mempertahankan kualitas organoleptik, dan sediaan serbuk memiliki stabilitas yang lebih baik dibandingkan geprek. Dengan demikian, sediaan serbuk lebih sesuai dikembangkan sebagai produk herbal instan, sedangkan sediaan geprek lebih cocok untuk konsumsi harian.

Penelitian ini membuktikan bahwa inovasi formulasi wedang pokak mampu meningkatkan daya terima masyarakat serta membuka peluang pengembangan produk minuman herbal fungsional berbasis kearifan lokal yang bernilai ekonomi.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Bentuk Sediaan dan Penyimpanan



Penyimpanan Sediaan Serbuk Pada Suhu 4°C



Penyimpanan pada suhu -1,5°C



Sediaan geprek dan serbuk



Sediaan serbuk



Sediaan geprek

Lampiran 2. Proses pembuatan sediaan





Sediaan serbuk

Sediaan geprek



Penghalusan bahan dan Penyaringan bahan (serbuk) (Blender)

Lampiran 3. Kegiatan Pengabdian Masyarakat



DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Sci, H. Drink, F. Optimization, B. By, S. Fuzzy, and C. Evaluation, "HERBAL DRINK FORMULATION OPTIMIZATION," 2020.
- [2] Pratiwi, "Formulasi dan Uji Evaluasi Sediaan Sirup Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Formulation and Evaluation Test Syrup for Ethanol Extract of Bay Leaf (*Syzygium polyanthum*)," *IJMS-Indonesian J. Med. Sci.*, vol. 8, no. 2, pp. 166-171, 2021.
- [3] I. Batubara and M. E. Prastya, "The potency of indonesian spices and traditional medicine plants asfor the sources of fungtional foods ingredients," p. 1196, 2020.
- [4] F. H. Dwi, M. Herfian, M. M. Trias, M. C. Wahyudi, and R. Hasanah, "Studi Etnobotani Minuman Pokak di Desa Clarak Kabupaten Probolinggo Sebagai Potensi Wisata Kuliner," vol. 1, no. 2, pp. 63-70, 2021.
- [5] M. T. Widayanto, A. Yaqin, E. H. Hamim, B. Sari, and Zainaf, "Sosialisasi Pembuatan Pokak Jahe Untuk Meningkatkan Imunitas dimasa Pandemi Covid-19 di SumberKedawung Leces Probolinggo," *J. Pengabd. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 80-92, 2021.
- [6] Q. Q. Mao et al., "Bioactive compounds and bioactivities of ginger (*zingiber officinale roscoe*)," *Foods*, vol. 8, no. 6, pp. 1-21, 2019, doi: 10.3390/foods8060185.
- [7] R. Rosmalena et al., "The antiviral effect of indonesian medicinal plant extracts against dengue virus in vitro and in silico," *Pathogens*, vol. 8, no. 2, pp. 1-11, 2019, doi: 10.3390/pathogens8020085.
- [8] B. Najar, J. E. Shortrede, L. Pistelli, and J. Buhagiar, "Chemical Composition and in Vitro Cytotoxic Screening of Sixteen Commercial Essential Oils on Five Cancer Cell Lines," *Chem. Biodivers.*, vol. 17, no. 1, 2020, doi: 10.1002/cbdv.201900478.
- [9] C. P. Boeira et al., "Phytochemical characterization and antimicrobial activity of *Cymbopogon citratus* extract for application as natural antioxidant in fresh sausage," *Food Chem.*, vol. 319, no. November 2019, p. 126553, 2020, doi: 10.1016/j.foodchem.2020.126553.
- [10] C. A. Campos, B. S. Lima, and G. G. G. Trindade, "Anti-hyperalgesic and anti-inflammatory effects of citral with β -cyclodextrin and hydroxypropyl- β -cyclodextrin inclusion complexes in animal models," *Life Sci.*, vol. 229, pp. 139-148, 2019, doi: 10.1016/j.lfs.2019.05.026.
- [11] S. O. Jimoh, L. A. Arowolo, and K. A. Alabi, "Phytochemical Screening and Antimicrobial Evaluation of *Syzygium aromaticum* Extract and Essential oil," *Int. J. Curr. Microbiol. Appl. Sci.*, vol. 6, no. 7, pp. 4557-4567, 2017, doi: 10.20546/ijcmas.2017.607.476.
- [12] S. Kaushal, K. Kaur, K. Brajesh, A. Bhandari, and Y. Kumar, "Phytochemistry and pharmacological aspects of *Syzygium aromaticum*," *J. Pharmacogn. Phytochem.*, vol. 8, no. 1, pp. 398-406, 2019.

-
- [13] F. Maulana, M. Safithri, and U. P. Magharaniq Safira, "In Vitro Antioxidant and Antidiabetic Activities of Aqueous Extract of Cinnamon Bark (*Cinnamomum burmannii*) from Jambi," *J. Sumberd. Hayati*, vol. 8, no. 2, pp. 42-48, 2022, [Online]. Available: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/sumberdayahayati>
- [14] S. Saenthaweesuk, J. Naowaboot, and N. Somparn, "Pandanus amaryllifolius leaf extract increases insulin sensitivity in high-fat diet-induced obese mice," *Asian Pac. J. Trop. Biomed.*, vol. 6, no. 10, pp. 866-871, 2016, doi: 10.1016/j.apjtb.2016.08.010.
- [15] C. L. Suryani, S. T. C. Murti, A. Ardiyan, and A. Setyowati, "Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Fraksi-Fraksinya," *Agritech*, vol. 37, no. 3, p. 271, 2018, doi: 10.22146/agritech.11312.
- [16] M. Souissi, J. Azelmat, K. Chaieb, and D. Grenier, "Antibacterial and anti-inflammatory activities of cardamom (*Elettaria cardamomum*) extracts: Potential therapeutic benefits for periodontal infections," *Anaerobe*, vol. 61, p. 102089, 2020, doi: 10.1016/j.anaerobe.2019.102089.
- [17] Y. Masoumi-Ardakani et al., "Chemical composition, anticonvulsant activity, and toxicity of essential oil and methanolic extract of *Elettaria cardamomum*," *Planta Med.*, vol. 82, no. 17, pp. 1482-1486, 2016, doi: 10.1055/s-0042-106971.
- [18] O. E. Özkan, Ç. Olgun, B. Güney, M. Gür, K. Güney, and S. Ateş, "Chemical composition and antimicrobial activity of *Myristica fragrans* & *Elettaria cardamomum* essential oil," *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Derg.*, vol. 18, pp. 225-229, 2018, doi: 10.17475/kastorman.356765.
- [19] Y. Benmalek, O. A. Yahia, A. Belkebir, and M. L. Fardeau, "Anti-microbial and anti-oxidant activities of *illicium verum*, *Crataegus oxyacantha* ssp *monogyna* and *Allium cepa* red and white varieties," *Bioengineered*, vol. 4, no. 4, pp. 244-248, 2013, doi: 10.4161/bioe.24435.
- [20] M. Asif et al., "Anticancer attributes of *Illicium verum* essential oils against colon cancer," *South African J. Bot.*, vol. 103, pp. 156-161, 2016, doi: 10.1016/j.sajb.2015.08.017.
- [21] F. Yanti, Surhaini, and R. Suseno, "Formulasi Teh Herbal Berbasis Serai (*Cymbopogon citratus*), Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.), dan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.)," *J. Teknol. Has. Pertan.*, vol. 1, no. 1, pp. 1-9, 2022.
- [22] D. N. Priminingtyas and Y. Yuliati, "Peran Perempuan Dalam Ketahanan Pangan Keluarga," *Semin. Nas. Pembang. Pertan.*, pp. 422-424, 2016.
- [23] Defitasari, W. Sri, I. Pawana Nur, and S. Mirza Andrian, "Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Jamu Tradisional Di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk," *J. Ilm. Mhs. Agroinfo Galuh*, vol. 9, no. 2, pp. 513-526, 2022.
- [24] C. H. Wijaya and C. Carolina, "Preferensi Konsumen terhadap Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus*) sebagai Jamu," *J. Mutu Pangan Indones. J. Food Qual.*, vol. 9, no. 1, pp. 1-9, 2022, doi: 10.29244/jmpi.2022.9.1.1.
-

-
- [25] R. J. Fitriani, Y. V. Yoanita, H. H. Marfuah, and R. H. Hardyanto, "Preferensi Konsumen Terhadap Rasa dan Manfaat Jamu Tradisional sebagai Minuman Fungsional JURNAL MEDIA INFORMATIKA [JUMIN]," vol. 6, no. 4, pp. 2377-2381, 2025.
- [26] S. Khoirima, A. Khoiriyah, and A. Prayoga, "Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Minat Beli Produk Wedang Herbal," *J. Ilm. Manajemen, Bisnis dan Kewirausahaan*, vol. 5, no. 2, pp. 565-578, 2025, doi: 10.55606/jurimbik.v5i2.1186.
- [27] B. N. Yahya, A. Taufiq, T. Lestariningsih, and I. D. P. Prabowo, "Transformasi Konsumsi Jamu Di Kalangan Generasi Muda: Analisis Di Semarang Selatan," *Sages J.*, vol. 2, no. 02, pp. 74-83, 2024, doi: 10.61195/sages.v2i02.11.
- [28] S. M. Vanmathi, M. Monitha Star, N. Venkateswaramurthy, and R. Sambath Kumar, "Preterm birth facts: A review," *Res. J. Pharm. Technol.*, vol. 12, no. 3, pp. 1383-1390, 2019, doi: 10.5958/0974-360X.2019.00231.2.
- [29] S. A. Afifah, Y. Indriani, and W. D. Sayekti, "Sikap Dan Kepuasan Konsumen Dalam Mengonsumsi Jamu Kunyit Asam Instan Sebagai Minuman Kesehatan Di Kota Bandar Lampung," *J. Ilmu-Ilmu Agribisnis*, vol. 12, no. 2, p. 133, 2024, doi: 10.23960/jiia.v12i2.8629.
- [30] N. MinhThu and H. Le Son, "Effect of Storage Temperature and Preservatives on the Stability and Quality of Polyscias fruticosa (L.) Harms Herbal Health Drinks," *J. Pharm. Res. Int.*, vol. 26, no. 2, pp. 1-7, 2019, doi: 10.9734/jpri/2019/v26i230133.