

PENGENALAN APA ITU “JUJA”

Mohamad Afrizal Miradji*¹

Bayuadi²

Nofan Aldiansyah³

Ade Raffi Rizaldy⁴

M. Abbiyul Ilman Hakiki⁵

Ananda Cahya Adi Putra⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia

*e-mail: afrizal@unipasby.ac.id¹, bayuadi@unipasby.ac.id², nofanaldiansyah@gmail.com³, raffi280928092003@gmail.com⁴, hakikiilman5@gmail.com⁵, anandacahya055@gmail.com⁶.

Abstrak

Juja (jus jawa) adalah Juja, atau jus jawa, adalah minuman khas yang menggabungkan rasa gula jawa lokal dengan kesegaran jus buah. Ini membahas asal-usul juja, bahan utamanya, proses pembuatan, manfaat kesehatannya, dan variasi rasanya. Selain memberikan banyak manfaat kesehatan, minuman ini menggabungkan kelezatan tradisional dengan gaya kontemporer. Juja adalah alternatif minuman sehat yang cocok untuk segala tempat karena bahan-bahannya yang mudah ditemukan dan proses pembuatan yang sederhana.

Kata kunci: Alternatif minuman sehat, bahan lokal, Gula jawa, Jus buah, Minuman khas.

Abstract

Juja (Javanese juice) is Juja, or Javanese juice, is a typical drink that combines the taste of local Javanese sugar with the freshness of fruit juice. It discusses the origins of juja, its main ingredients, the process of making it, its health benefits, and its flavor variations. In addition to providing many health benefits, this drink combines traditional deliciousness with contemporary style. Juja is a healthy alternative drink that is suitable for any place because of its easy-to-find ingredients and simple process of making it.

Keywords: Healthy alternative drink, local ingredients, Javanese sugar, Fruit juice, Typical drink.

PENDAHULUAN

Karena mudah dikonsumsi dan kaya nutrisi, minuman kesehatan berbasis jus semakin populer di kota-kota. "Juja", atau jus jawa, adalah salah satu inovasi yang dapat memenuhi permintaan masyarakat modern terhadap minuman tradisional yang sehat dan memiliki rasa asli. Juja adalah pemanis alami yang dibuat dari pisang dan alpukat dengan gula jawa.

Gula jawa, yang berasal dari nira kelapa, memberikan rasa manis yang unik sekaligus menyimpan kandungan mineral seperti magnesium dan zat besi. Di sisi lain, pisang mengandung kalium, vitamin B6, dan serat, dan alpukat mengandung lemak sehat, vitamin E, dan antioksidan yang sangat kaya akan gizi, kaya akan vitamin, serta asam lemak yang bermanfaat bagi tubuh.

Tujuan dari inovasi ini adalah untuk menggabungkan rasa tradisional dengan keuntungan kesehatan yang sesuai dengan tuntutan gaya hidup modern. Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan Juja, menggali potensi manfaatnya, dan mengidentifikasi proses pembuatan yang optimal untuk menjaga kualitas rasa dan nutrisi yang terkandung dalam minuman ini.

METODE PEMBUATAN

Peneliti melihat bagaimana juja dibuat di beberapa tempat di mana minuman tradisional ini dijual. Tujuan observasi ini adalah untuk mengetahui bagaimana masyarakat membuat juja, termasuk bahan-bahan yang digunakan dan cara penyajiannya.

Studi sebelumnya tentang kandungan gizi gula jawa, alpukat, dan pisang serta manfaat kesehatan yang dapat diperoleh dari konsumsi mereka mendukung penelitian ini. Literatur ini dikumpulkan dari buku, jurnal ilmiah, dan artikel yang relevan.

Uji organoleptik dilakukan oleh peneliti untuk mengevaluasi rasa, aroma, dan tekstur juja yang dibuat dengan berbagai komposisi bahan. Untuk menjalankan uji ini, panelis yang memiliki pengalaman dalam menilai minuman tradisional Indonesia dilibatkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi lapangan dan survei pelanggan menunjukkan bahwa Jus Jawa memiliki beberapa fitur yang membedakannya dari minuman jus lainnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi gula jawa, alpukat, dan pisang menghasilkan rasa yang unik dan disukai banyak orang. Sebagian besar orang yang menjawab survei menyatakan bahwa mereka menyukai rasa manis alami gula jawa yang dikombinasikan dengan tekstur pisang yang kuat dan kelembutan alpukat.

Buah pisang dan alpukat memiliki kandungan gizi yang berbeda. Pisang menyediakan karbohidrat dan potasium yang mendukung keseimbangan elektrolit tubuh, dan alpukat menyediakan folat, vitamin E, dan lemak sehat. Meskipun mengandung banyak kalori, gula jawa juga memberi Anda mineral, terutama zat besi dan kalsium, yang tidak ada dalam gula putih.

Jus Jawa masih relatif baru di pasar urban, tetapi memiliki potensi besar untuk berkembang. Banyak pelanggan mengatakan bahwa Jus Jawa lebih sehat daripada minuman manis lainnya yang banyak dijual.

Namun, ada juga beberapa tantangan yang dihadapi oleh pedagang Jus Jawa, terutama dalam hal ketersediaan bahan baku yang berkualitas. Gula jawa yang digunakan harus memiliki rasa yang otentik dan bebas dari bahan kimia tambahan, sementara buah pisang dan alpukat harus dalam keadaan segar untuk menghasilkan rasa yang optimal.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa JUJA, juga dikenal sebagai "Jus Jawa", adalah minuman sehat yang menggabungkan rasa manis gula jawa alami dengan kelezatan buah pisang dan alpukat. Penelitian menunjukkan bahwa kandungan nutrisi dari bahan-bahan alami yang digunakan dalam membuat minuman ini baik untuk kesehatan. Meskipun tanggapan masyarakat terhadap Jus Jawa cukup positif, masih perlu disosialisasikan lebih banyak tentang keuntungan dan keunggulannya dibandingkan minuman lain yang lebih populer.

Tantangan yang dihadapi dalam pengembangan Jus Jawa adalah ketersediaan bahan baku berkualitas dan ketergantungan pada pasar lokal untuk memperoleh gula jawa yang otentik. Oleh karena itu, perlu adanya dukungan dari produsen lokal dan peningkatan kesadaran tentang manfaat Jus Jawa sebagai minuman sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S., & Lestari, M. (2020). *Kandungan Gizi Buah Pisang dan Manfaat Kesehatannya*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Dewi, Y., & Anwar, F. (2018). *Pengenalan Gula Jawa dan Proses Pembuatannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hidayat, T., & Suyatno, B. (2022). *Pentingnya Penggunaan Bahan Alami dalam Produk Minuman Sehat*. *Jurnal Teknologi dan Kesehatan*, 45(3), 203-211.
- Iskandar, R. (2019). *Alpukat: Manfaat dan Kandungan Gizi*. Bandung: Pustaka Alam.
- Rina, P., & Fitriani, D. (2021). *Tren Minuman Tradisional dalam Masyarakat Urban*. *Jurnal Kewirausahaan*, 12(2), 145-158.