

REVITALISASI IMAGE MASYARAKAT TERHADAP JAMU SEBAGAI KEARIFAN LOKAL MENUJU LEVEL INTERNASIONAL

Oleh:

Isnaeni, Ariel Dwi Puspitawati, Minarni Purnomo, Budiastuti,
Adi Suroso⁴, Ita Trisnowati⁴

Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya
isna.yudi@gmail.com

Abstrak

Salah satu warisan nenek moyang yang sudah digunakan sejak 1135 M adalah jamu. Masyarakat mengenal jamu dengan beberapa istilah, antara lain jamu kolonial, yang dalam perkembangannya dikenal jamu gendong, jamu nusantara, dan jamu kekinian atau jamu "millennial". Pemanfaatan jamu semula ditujukan untuk menjaga kesehatan baik mengurangi maupun menghilangkan gejala sakit. Penggunaan jamu yang awalnya berbasis empiris, berkembang menjadi bentuk sediaan yang diformulasi secara profesional. Permasalahan yang berkembang dan ditemukan di masyarakat adalah keengganan generasi muda untuk mengkonsumsi jamu, karena alasan rasanya yang pahit dan performanya yang tidak menarik. Untuk revitalisasi image masyarakat terhadap jamu, berbagai upaya telah dilakukan, mulai dari sosialisasi, modifikasi tampilan dan rasa jamu sehingga layak untuk diminati masyarakat sampai level internasional. Laporan ini memberikan gambaran terkait kegiatan pelatihan pembuatan jamu dengan teknologi sederhana, namun dapat menghasilkan sajian yang menyehatkan, menarik dengan rasa dan aroma khas. Kegiatan dilakukan secara sinergi melibatkan akademisi, praktisi yang tergabung dalam Gabungan Pengusaha Jamu Jatim (GP JAMU JATIM) dan diinisiasi oleh Himpunan Seminat Farmasi Industri Jawa Timur (HISFARIN JATIM). Peserta kegiatan meliputi masyarakat UMKM, apoteker, praktisi dengan target utama warga binaan Unit Pelaksana Tehnis Rehabilitasi Sosial Bina Daksa (UPT RSBD) Dinas Sosial Kecamatan Bangil Kabupaten Pasuruan.

Kata Kunci: revitalisasi; image masyarakat; jamu.

Abstract

One of the ancestral heritage that has been used since 1135 M is jamu. People know jamu by several terms, including colonial jamu, by which "jamu gendong", Nusantara jamu, and millennial jamu are developed. The use of jamu was originally intended to maintain health, both to reduce or eliminate symptoms of illness. The use of jamu, which was initially empirically based, developed into a professionally formulated dosage form after laboratorial and clinical evaluating various active compounds. The problem that develops in the community is the reluctance of the millennial generation to consume jamu, due to its bitter taste and unattractive performance. To revitalize the public image of jamu, various efforts have been made, including socialization, modifying the appearance and taste of jamu so that it is suitable for public interest to the international level. This report provides an overview of training activities for making jamu using simple technology, but which can produce healthy, attractive dishes with distinctive flavors and aromas. The activity is carried out in synergy involving academics, practitioners who are members of the East Java Herbal Medicine Association (GP JAMU JATIM) which was initiated by the East Java Industrial Pharmacy Seminat Association (HISFARIN JATIM). The participants of the activity included the UMKM community, pharmacists, practitioners with the main target being residents of the Technical Implementation Unit for Bina Daksa Social Rehabilitation (UPT RSBD) of the Social Service of Bangil District, Pasuruan Regency.

Keywords: revitalization; community image; jamu.

PENDAHULUAN

Sistem pengobatan tradisional seperti jamu (Indonesia), ayurveda (India), TCM (Traditional Chinese Medicine) dan Unani (Jazirah Arab) telah menjadikan tumbuhan sebagai bahan utama pengobatan (Taek, 2020). Di Indonesia kebiasaan meracik dan meminum jamu untuk memelihara kesehatan

sudah ditemukan pada relief candi-candi seperti candi Borobudur dan istilah jampi asal kata jamu pada naskah kuno Ghatotkacasraya yang ditulis Mpu Panuluh pada masa Kerajaan Kediri (1135-1159) (Sutarjadi dkk, 2002). Diperlukan suatu tindakan nyata untuk melestarikan dan meningkatkan mutu jamu, termasuk gerakan yang paling update adalah saintifikasi jamu.

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Kemendikbud Ristek) mengusulkan Budaya Jamu Sehat sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) ke UNESCO (SK Kemendikbud No 362/ M/2019) dan mendapat dukungan yang sangat baik dari masyarakat. Capaian ini termasuk salah satu perkembangan yang luar biasa untuk peluang jamu go international. Menurut data Badan Pusat Statistik di bawah Kelola Kementrian Perdagangan, total nilai ekspor jamu Indonesia pada 2021 mencapai USD 41,5 juta, meningkat sebesar 10,69% dibandingkan tahun 2019 (Kemlu.go.id/Bratislava).

Kebijakan tersebut juga sangat strategis terutama untuk mengantisipasi image jamu di masyarakat yang mulai kurang diminati seperti generasi millennial yang enggan minum jamu karena rasa pahit, tampilan dan aroma yang tidak menarik. Jamu adalah kearifan lokal, merupakan bahan awal produk herbal dan fitofarmaka melalui saintifikasi jamu (Purwadianto dkk., 2019). Untuk melestarikan jamu dan menimbulkan rasa cinta jamu berbagai upaya terus dilakukan seperti sosialisasi, motivasi dan modifikasi formula jamu untuk menghasilkan jamu yang menarik dan tidak pahit menggunakan teknologi dan bahan tambahan seperti susu, madu, jelly dan lainnya. Revitalisasi image jamu ditujukan agar masyarakat gemar minum jamu. Masyarakat terutama generasi millennial cenderung menikmati sajian yang praktis, rasa yang enak dengan tampilan menarik.

Salah satu contoh jamu "millennial" yang digemari oleh berbagai kalangan dan usia adalah sajian jamu (Gambar 1) yang tidak hanya memiliki aroma dan sensasi



Gambar 1. Contoh kemasan jamu "millennial" (Produk Café Love Jamu)

rasa khas, tetapi juga tidak mencerminkan rasa pahit dan warna kusam, sehingga mengundang selera.

Bahan baku yang digunakan dipilih yang mudah didapat, dan biasa dikonsumsi serta mudah diolah dengan teknologi sederhana, diharapkan dapat membuka peluang

berwirausaha. Tidak terkecuali bagi warga berkebutuhan khusus seperti tunadaksa.

Bahan baku dapat berupa daun segar atau kering, serbuk, irisan rimpang kering, kulit kayu, akar atau bunga. Bahan pelarut dan pendukung antara lain berupa air minum, susu, yogurt, madu, dan jelly. Alat yang digunakan adalah untuk sekali saji ala Barista.

Kegiatan Bakti Sosial dengan tema membuat jamu "millennial" telah dilakukan untuk melatih peserta yang berminat terutama warga berkebutuhan khusus tunadaksa di bawah binaan Unit Pelaksana Teknis Rehabilitasi Sosial Bina Daksa (UPT RSBD) Dinas Sosial Kecamatan Bangil Kabupaten Pasuruan (Gambar 2).

METODE

Pelatihan pembuatan jamu "millennial" dengan modifikasi kekinian bahan jamu yang diinisiasi oleh HISFARIN, dilakukan pada tanggal 2 Juli 2022 di Kecamatan Bangil, Kabupaten Pasuruan dengan melibatkan akademisi, GP Jamu Jatim dan para praktisi serta founder Café Love jamu..



Gambar 2. Peserta *luring* pada pembukaan Pelatihan pembuatan jamu "millennial"

Pelaksanaan pelatihan dilakukan secara hybrid, daring dan luring. Jumlah peserta luring sekitar 90 orang, dan 200 orang untuk peserta daring. Peserta harus mengikuti acara secara aktif, mengikuti post test sebagai syarat memperoleh sertifikat.

Pelatihan dibuka oleh Ketua HISFARIN Jatim Drs. Apt. Adi Suroso, M.Farm di lokasi pelatihan luring. Metode pelatihan dilakukan dalam tiga tahap, yaitu penjelasan materi diberikan oleh founder Café Love Jamu (CLJ), Apt. Ariel Dwi Puspitawati, S.Farm. Dilanjutkan tahap berikutnya peragaan cara pembuatan jamu "millennial" ala Barista oleh instruktur yang disaksikan para peserta (Gambar 4), diakhiri dengan acara berlatih membuat jamu

yang dilakukan oleh peserta baik secara mandiri atau berkelompok (Gambar 5).



Gambar 4. Instruktur memperagakan cara membuat jamu “*millennial*” dan menjelaskan dengan sabar, karena audience yang heterogen.



Gambar 5. Peserta berlatih membuat jamu “*millennial*”

Secara singkat metode yang dilatihkan terdiri dari dua macam sajian, yaitu Jamu “*millennial*” original dan Jamu “*millennial*” varian *milky*. Jamu “*millennial*” Original menggunakan rempah atau bahan jamu, sehingga perlu diseduh dengan air panas 70°C, disaring dalam *French press*, kemudian siap disajikan. Varian *milky* perlu teknologi dan teknik khusus, sehingga diperoleh bentuk sajian yang cantik berlapis-lapis. Sebagai bahan pendukung dapat digunakan susu dan es kristal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelatihan sangat memuaskan dengan angka kelulusan teori *post test* lebih dari 95%, semua anggota kelompok peserta *luring* antusias mengikuti pelatihan dan tidak ada yang gagal dalam berlatih (Gambar 2). Hal ini menunjukkan keniscayaan bahwa jamu masih mendapat tempat di hati masyarakat muda sampai lansia, walaupun jumlah populasi pesertanya baru 200 orang. Mulai dari membuat dengan teknologi serta alat yang sederhana dan pasti jadi atau resiko

kegagalannya rendah, membuat masyarakat tidak menjadi enggan untuk minum dan membuat obat. Apalagi untuk daerah yang surplus tanaman obat. Even semacam ini diharapkan dapat ditularkan oleh para peserta ke masyarakat luas di wilayahnya masing-masing, sehingga jamu *millennial* menjadi semakin populer.

Peserta Tunadaksapun secara antusias mengikuti pelatihan sampai selesai (Gambar 3). Seluruh peserta yang mendapat tugas yang



Gambar 3. Sebagian Peserta tunadaksa bersama crew Café Love Jamu, berfoto bersama usai berlatih membuat jamu “*millennial*”

sama dengan peserta yang lain, mampu menyelesaikan tugas dari instruktur dengan baik. Selain hasil pembuatan jamu, kebersihan juga dinilai oleh panitia penyelenggara, karena *hygiene* adalah salah satu syarat yang harus dipenuhi saat melakukan produksi. Hasil pelatihan diumumkan dan kelompok I mendapat *reward*, karena memenuhi persyaratan (Gambar 6).



Gambar 6: Hasil pelatihan kelompok I

Peserta pelatihan dari anggota tunadaksa tidak kalah dengan peserta praktisi dari industri. Hasil pelatihan juga “sempurna” dari persiapan hingga pengemasan lengkap dengan penutupnya, sukses menghasilkan tampilan yang cantik dan siap untuk disajikan (Gambar 7).



Gambar 7: Hasil kelompok anggota tunadaksa yang sempurna

Reward diberikan kepada kelompok tunadaksa bukan hanya karena partisipasi aktif saja, tetapi juga karena hasil yang rapi, bersih, cantik serta enak rasanya (Gambar 8). Apresiasi ini bermakna penghargaan terhadap partisipasinya yang serius dan fokus, sehingga menghasilkan produk yang memuaskan.



Gambar 8: Peserta tunadaksa yang mendapat *reward* berfoto bersama instruktur

Acara bakti sosial ini didesain dengan basis ilmu kefarmasian, pelaku pelatihan semua berlatar belakang pendidikan profesi apoteker dan praktisi industri obat tradisional serta industri farmasi. Materi yang diberikan mengacu standar proses produksi yang dipersyaratkan oleh Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB) (Kartini, 2019). Instruktur menjelaskan bahwa pemilihan dan pengelolaan bahan baku merupakan *rate determining factor*, berpotensi berbeda dalam hal sumber, lokasi, varietas, umur tanaman, dan waktu panen, sehingga terdapat variasi kandungan bahan aktif dan efek yang dihasilkan. Kualitas produk minuman jamu millennial sangat ditentukan oleh kualitas bahan baku, sehingga harus dikendalikan dan bahkan distandarisasi,

terutama untuk skala industri. Untuk itulah diperlukan pengetahuan terkait pemilihan tanaman, cara panen dan penyiapan bahan dan penyimpanan pasca panen. Untuk mengendalikan mutu bahan baku, WHO (2003) telah menetapkan parameter yang dituangkan dalam *guidelines on good agricultural and collection practices* (GACP) for medicinal plants. Lebih lanjut dijelaskan dalam pelatihan bahwa modifikasi jamu "*millennial*" menggunakan berbagai bahan pendukung antara lain susu, creamer, yogurt, jelly, dan madu. Perhatian khusus perlu diberikan pada pembuatan ramuan yang terdiri dari banyak komponen, seperti jamu anti kolesterol yang mengandung tujuh jenis tanaman (Zulkarnain dkk. 2021). Keamanan setiap ramuan jamu perlu dikembangkan dan diteliti untuk meningkatkan mutu. Kerjasama penelitian antara akademisi, pengusaha jamu dan *stakeholders* diperlukan untuk meningkatkan mutu sediaan jamu yang beredar di masyarakat.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Upaya strategis diikuti dengan program-program yang memotivasi masyarakat penting untuk revitalisasi *image* jamu agar tetap diminati sebagai gaya hidup dan menjaga kesehatan. Modifikasi cara meracik jamu perlu dikembangkan berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi sederhana, sehingga menghasilkan formula jamu "*millennial*" yang diminati oleh semua level masyarakat bahkan sampai anak-anak. Khasiat bahan alam dapat dimanfaatkan untuk menjaga kesehatan perlu didukung hasil penelitian untuk menaikkan citra jamu di masyarakat.

Saran

Program sosialisasi jamu millennial harus dilejitkan di masyarakat pada semua level untuk mengangkat *local wisdom* kita sampai ke tingkat internasional.

Dipadu dengan program saintifikasi jamu akan semakin memantapkan kepercayaan masyarakat khususnya dalam mengkonsumsi jamu demi menjaga dan meningkatkan kesehatan. Untuk menyiapkan jamu *go International*, kecintaan masyarakat akan jamu yang merupakan kearifan lokal ini harus dilejitkan. Apabila masyarakat meninggalkan warisan nenek moyang yang sangat berharga ini, khususnya dalam memanfaatkan sumber daya alam, maka semakin lama akan semakin punah. Sementara, pengunjung negeri ini dari

manca negara sudah banyak yang mengenal jamu yang sudah memenuhi display produk dalam negeri di bandara-bandara, hotel, atau di tempat wisata, bahkan beberapa sudah diekspor. Beberapa hotel berbintang lima sudah menggunakan jamu sebagai *welcome drink* atau salah satu minuman yang disajikan di restonya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2021. *Ekspor jamu Indonesia meningkat selama pandemi*. <https://kemlu.go.id/bratislava>. Diakses tanggal 07 Juli 2022.
- Kartini K, Jayani NIE, Octaviyanti ND, Krisnawan AH, Avanti 2019. *Standardization of Some Indonesian Medicinal Plants Used in "Scientific Jamu" IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 391 (2019) 012042: 1-3.
- Purwadianto A, Poerwaningsih E, Widiyastuti Y, Neilwan A, Sukasediati N. *Pedoman Penelitian Jamu Berbasis Pelayanan Kesehatan*. Jakarta: Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2017.
- Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No 362/M/ 2019 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2019.
- Sutarjadi, Rahman A, Indrawati NL, *Jamu Obat Asli Indonesia Pusaka Leluhur, Warisa, Nasional Bangsa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2002.
- Taek MM. *Etnomedisin Pengobatan Tradisional Penyakit Malaria Masyarakat Tetun di Timor Barat*
- World Health Organization. 2003. *WHO guidelines on good agricultural and collection practices (GACP) for medicinal plants*.
- World Health Organization. *WHO global report on traditional and complementary medicine 2019*. Geneva: WHO; 2019.
- Zulkarnain Z, Agus T, Danang A, Saryanto. 2021. *Uji Klinik Keamanan Ramuan Jamu Penurun Kolesterol*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 11(1), 8-16.