



Modifikasi Jamu sebagai Potensi Wisata Gastronomi untuk Generasi Muda di Jakarta Pusat

Stella Ferdiany Da Costa^{1*}, Wiwik Nirmala Sari²

^{1,2} Universitas Pradita

Abstrak: Minat generasi muda pada jamu menurun akibat rasanya pahit dan kurangnya pemahaman jamu akan nilai-nilai sejarah, budaya dan gastronomi. Modifikasi jamu dengan perpaduan modern dan tradisional telah diupayakan oleh kafe-kafe untuk mengangkat dan melestarikan jamu, yang belum dieksplorasi secara maksimal di Jakarta Pusat. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif berdasarkan 5 indikator teori Gastronomic Identity Model, yaitu *flavour profiles*, *etiquettes*, *recipes*, *fusion of ingredients or techniques*, *geographic regions*. Hasilnya, modifikasi jamu memenuhi 5 indikator tersebut tanpa menghilangkan identitas aslinya. *Flavour profiles* jamu adalah rasa pahit, getir, asam, pedas, dan manis. *Etiquettes* atau tata cara minum jamu di masa modern dapat dinikmati seperti kopi dan wine dengan dihirup aromanya dan minum perlahan. *Recipes* jamu di masa modern mengalami modifikasi dengan penambahan bahan. *Fusion of ingredients or techniques* pembuatan jamu telah berinovasi, seperti di Kafe Acaraki dan Kafe Jamu Bukti Mentjos. *Geographic regions* atau sejarah kemunculan jamu terlihat sejak masa kerajaan Mataram Kuno dan terdapat salah satu relief Candi Borobudur yang menggambarkan kegiatan meracik dan menggunakan jamu. Hasil penelitian ini dapat mendukung pelestarian jamu tradisional dan meningkatkan pemahaman terkait nilai-nilai gastronomi.

Kata Kunci: Jamu, Modifikasi, Nilai, Identitas, Gastronomi

DOI:

<https://doi.org/10.474134/pjpp.v2i1.3300>

*Correspondence: Stella Ferdiany Da Costa

Email: stelladacosta2003@gmail.com

Received: 20-09-2024

Accepted: 20-10-2024

Published: 21-11-2024



Copyright: © 2024 by the authors.

Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license

(<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract: *The declining interest of the younger generation in jamu (traditional Indonesian taste and a lack of understanding of its historical, cultural, and gastronomic values. experimenting with modern-traditional fusions, a trend yet to be fully explored in Cent based on Gastronomic Identity Model by Ondieki et al., (2017): flavour profiles, etiquet geographic regions. The findings reveal that the modified jamu meets all five indicators flavour profile of jamu is characterized by bitter, astringent, sour, spicy, and sweet taste wine, involving savoring the aroma and sipping slowly. Contemporary jamu recipes have Fusion of ingredients or techniques has been innovated, such as at Kafe Acaraki and Kafe of the existence of herbal medicine is seen since the time of the Ancient Mataram kingdom which describes the activities of concocting and using herbal medicine. This research enhances understanding of its gastronomic values.*

Keywords: *Jamu, Modification, Value, Identity, Gastronomy*

Pendahuluan

Daya tarik wisata menawarkan berbagai pilihan mulai dari *General Interest Tourism* (GIT) (wisata berbasis alam, wisata pedesaan, wisata pantai, wisata perkotaan dan wisata budaya) hingga *Special Interest Tourism* (SIT) yang menawarkan fitur atau elemen khusus

untuk memenuhi tuntutan pengalaman wisatawan secara spesifik, salah satunya adalah wisata gastronomi (Fernández, 2019). Melalui makanan dan minuman lokal yang memiliki karakteristik sosial, budaya, sejarah, legenda yang autentik, maka menciptakan sense of place serta identitas tersendiri yang menjadikan ciri khas tersebut mudah diingat atau distinctive memorable bagi masyarakat lokal dengan wisatawan (Dixit, 2019). Secara umum, sejak tahun 2013 masyarakat lebih populer dengan istilah kuliner, dibandingkan dengan istilah gastronomi. Persamaan kedua istilah, objek yang dibahas sama-sama tentang makanan dan minuman. Perbedaannya, kuliner mengacu pada orang yang mengolah resep masakan menjadi makanan. Sedangkan istilah gastronomi mengacu pada konsumen yang menikmati makanan juga memahami makanan dari aspek sejarah dan budayanya (Sari *et al.*, 2023). Di Indonesia, gastronomi memiliki dua aspek penting, yaitu tangible dan intangible. Aspek tangible artinya makanan yang diciptakan oleh manusia dan diwariskan turun temurun memiliki simbol budaya, cerita rakyat, dan nilai adat-istiadat. Aspek intangible artinya ritual, adat, dan kearifan lokal yang tersimpan pada makanan dapat membentuk jati diri dan identitas masyarakat atau bangsa (Ketaren, 2021).

Identitas gastronomi atau *gastronomic identity* dapat terbentuk karena dipengaruhi oleh lingkungan (geografis dan iklim) dan budaya (elemen etnis dan sejarah), sehingga membentuk karakteristik unik pada citarasa pada makanan dan minuman dari segi rasa, tekstur, dan rasa (Suna & Alvarez, 2019). Berkaitan dengan gastronomi yang bertema beverage tourism, di Indonesia terdapat minuman tradisional, yaitu jamu. Jamu merupakan minuman yang diracik dan diminum secara tradisional yang telah diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang untuk memelihara kesehatan dan kecantikan. Jamu dalam bahasa Jawa Kuno berasal dari kata *djampi* artinya penyembuhan dan *esodo* artinya kesehatan. Artinya, menggunakan ramuan obat atau ajiian doa untuk memperoleh kesehatan atau kesembuhan (Hadi, 2022). Pengobatan tradisional telah berkembang dan diminati karena kemudahan akses dan harganya terjangkau bagi banyak orang yang mencari pengobatan alternatif yang lebih alami dengan minim risiko efek samping (Rashid *et al.*, 2018). Jamu sebagai pengobatan tradisional pertama kali terlihat sejak masa kerajaan di Nusantara dan di awal abad ke-19 tercatat dalam naskah kuno, Serat Chenthini. Jamu digambarkan sebagai pusaka turun-temurun untuk mengobati penyakit, memelihara kesehatan, kecantikan dan kebutuhan ritual spiritual (Widjaja, 2024). Jamu memiliki nilai-nilai budaya dan kehidupan yang merepresentasikan kelahiran, tanggung jawab, pahit manisnya kehidupan, pengabdian diri sampai kematian dengan tata cara minum diawali dengan manis-asam, pedas-hangat, pedas, pahit, tawar, dan manis kembali (Cennywati *et al.*, 2020). Nilai-nilai tersebut dapat dijadikan sebagai nilai gastronomi jamu, yang tidak hanya mendapatkan manfaat, tetapi juga melalui nilai gastronomi dapat memberikan pemahaman akan peradaban, tradisi, budaya dan ideologi dari masyarakat etnis Jawa (Sari *et al.*, 2023).

Jamu tradisional memiliki rasa yang pahit, beraroma tidak sedap, dan penampilan tidak menarik bagi generasi muda. Oleh sebab itu, minat generasi muda pada jamu menjadi rendah. Di masa modern, generasi muda sangat menyukai inovasi dan teknologi. Maka, diperlukan modifikasi jamu agar tetap relevan (Tilaqza *et al.*, 2023). Menurut hasil survei

oleh CNN Indonesia tahun 2017, generasi muda saat ini, diketahui lebih banyak menyukai jamu yang rasanya manis, dibandingkan pahit. Dari 580 responden sebanyak 56% sudah tidak lagi minum jamu, sebanyak 60% dari 295 responden lebih menyukai jamu beras kencur dibandingkan jamu lain. Jamu kunyit asam menjadi favorit bagi 22% responden, 13% responden menyukai jamu temulawak dan hanya 5% responden yang menyukai jamu pahitan. Menurut artikel Kompas tahun 2020, minat generasi muda yang menurun terhadap jamu cukup mempengaruhi penjualan pedagang jamu. Terbukti pada tahun 2020 di Kabupaten Karanganyar, salah satu penjual jamu mengalami penurunan penjualan setiap setiap harinya. Generasi milenial beranggapan minum jamu itu kuno, padahal jamu merupakan warisan budaya Indonesia terutama bagi masyarakat etnis Jawa. Hal ini turut berpengaruh terhadap perusahaan jamu Nyonya Meneer, yang mengalami penurunan penjualan bahkan penutupan usaha. Supaya tidak mengalami kebangkrutan yang sama, salah satu perusahaan jamu tradisional di Indonesia Jawa Timur, Surabaya khususnya Perusahaan jamu IBOE terus berinovasi dengan membuka kafe dan bar bertema jamu, serta mempromosikan dan memperkenalkan jamu di mal untuk menarik minat generasi milenial (Wulandari, 2022).

Inovasi seperti ini juga terlihat di Pulau Jawa, tepatnya di Kota Jakarta Pusat yang menarik wisatawan dengan tujuan bisnis, wisata hingga wisata gastronomi karena masyarakatnya memiliki keberagaman budaya dengan perpaduan antara modern dan tradisional (Djumrianti, 2018). Perpaduan ini memberikan perubahan signifikan pada gaya hidup serta memengaruhi hubungan antara manusia dengan pola makanan dan minuman (Sahakian *et al.*, 2018). Kota Jakarta Pusat menjadi pilihan destinasi kuliner bagi masyarakat, karena berbagai restoran maupun kafe, berusaha menghadirkan hidangan khas Indonesia dan memodifikasinya secara kreatif, agar menarik bagi masyarakat (Bugaresta, 2023). Hal ini memperlihatkan adanya hubungan antara makanan minuman dengan wisata dan gastronomi (Forleo & Benedetto, 2020). Adanya dinamika kuliner di Jakarta, masalah dan kurangnya pemahaman generasi muda dalam mempertahankan keberlanjutan identitas jamu, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis modifikasi jamu tradisional sebagai potensi wisata gastronomi untuk generasi muda di Jakarta Pusat.

Metodologi

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode yang mengungkapkan data primer secara langsung yang tidak dapat didefinisikan menggunakan angka, dengan cara mengkaji data berupa studi kasus, fenomena pengalaman hidup, dan permasalahan yang dialami oleh suatu individu atau kelompok (Tahedoost, 2022). Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi lapangan observasi dan wawancara semi-terstruktur. Wawancara semi-terstruktur merupakan wawancara yang bersifat fleksibel dengan mengeksplorasi pertanyaan wawancara berdasarkan kerangka topik utama yang digali tanpa membatasi kalimat pertanyaan (Ruslin *et al.*, 2022). Teknik analisis data yang diaplikasikan pada penelitian ini adalah teknik Miles dan Huberman yang terdapat 3 langkah, yaitu reduksi data, pemaparan data, dan penarikan kesimpulan (Sari & Elsty, 2024). Pada hasil dan pembahasan

difokuskan berdasarkan teori Gastronomic Identity Model oleh Harrington (2011) dalam Ondieki *et al.*, (2017) yang bisa dilihat pada Figure 1. sebagai berikut:

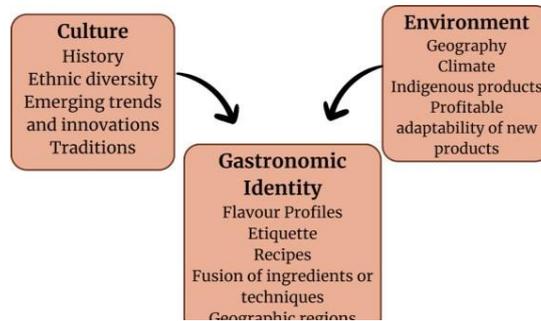


Figure 1. Gastronomic Identity Model Diadaptasi dari Teori Harrington (2011)
 Sumber: Ondieki *et al.*, 2017

Narasumber wawancara ditentukan menggunakan teknik purposive sampling dengan menentukan narasumber sesuai dengan kriteria, misalnya orang yang sudah membuat jamu selama lebih dari 10 tahun dengan resep yang turun-temurun, orang yang mewakili dari suatu usaha jamu modern, orang dengan latar pendidikan di bidang obat-obatan atau peneliti di bidang obat tradisional dan jamu (Sari & Elsty, 2024). Data wawancara didapatkan dari berbagai sudut pandang narasumber, misalnya dari manajer untuk memahami strategi dan aspek positif dari bisnis (Eikelenboom & de Jong, 2022), dan narasumber dari suatu organisasi yang terlibat dalam suatu tugas (Homburg *et al.*, 2012). Kriteria dalam menentukan narasumber yang direkomendasikan, yaitu narasumber yang posisi hirarkinya tinggi cenderung memberikan informasi yang lebih berkualitas dan lamanya pengalaman kerja cenderung memberikan informasi lebih akurat (Homburg *et al.*, 2012).

Tabel 1: Daftar Narasumber

NO	NAMA NARASUMBER	PROFIL SINGKAT
1	Wasista	Marketing Team Kafe Acaraki (cabang Kota tua, Jakarta Barat).
2	Sebastian Romuli	Penerus dari Horatius Romuli generasi ketiga sebagai pengurus konten dan situs (Kafe Jamu Bukti Mentjos, Senen, Jakarta Pusat).
3	Eva Kusumahati	Mengajar dan melatih calon herbalist (Herbalist assessor AIM Training Centre Jakarta Pusat & dosen Akademi Farmasi YPF, Bandung).
4	Dra. Suharmiati, Apt, M.Si	Peneliti Ahli Utama Badan Inovasi dan Pusat Riset bagian Pusat Riset Bahan Baku Obat dan Obat Tradisional (BRIN, Jawa Tengah).
5	Dra. Widowati, Apt, M.Si	Peneliti Ahli Utama Badan Inovasi dan Pusat Riset bagian Pusat Riset Bahan Baku Obat dan Obat Tradisional (BRIN, Jawa Tengah).
6	Larsi	Penjual jamu gendong asal Karanganyar, Solo (berjualan di Pasar Maharta, Tangerang Selatan & Kota Bogor) sudah berjualan jamu tradisional selama 15 tahun.
7	Warsih	Penjual jamu gendong asal Wonogiri, Solo (berjualan di Pasar Maharta, Tangerang Selatan) sudah berjualan jamu tradisional lebih dari 20 tahun.

Pembahasan

Jamu dapat dikatakan sebagai *an art of Javanese* ancestors atau seni menjaga kesehatan yang telah dilakukan oleh nenek moyang di Jawa. Jenis jamu antara lain, antara lain suroh, wejahan, kunir putih, daun pepaya, tapel, batu ginjal, dan sebagainya (Husain *et al.*, 2020). Tetapi umumnya masyarakat lebih familiar dengan 8 jenis jamu seperti kunyit asam, beras kencur, cabe puyang, pahitan, kunci sirih, kudu laos, gepyokan atau uyup-uyup atau sinom (Cennywati *et al.*, 2019). Di masa modern, modifikasi pada makanan dan minuman diperlukan. Modifikasi dilakukan dengan cara mengubahnya dari segi bentuk, rasa, komposisi bahan, teknik memasak, dan jumlah porsi agar lebih menarik, namun tidak menghilangkan fungsi, bentuk dan rasa asli dari makanan tersebut (Petriana *et al.*, 2021). Berdasarkan hasil observasi dan survei, modifikasi jamu terlihat pada beberapa kafe jamu di Jakarta, seperti Kafe Acaraki seluruh cabang (salah satu cabangnya di mal Grand Indonesia, Jakarta Pusat) dan Kafe Jamu Bukti Mentjos di Jakarta Pusat. Upaya kafe dalam memodifikasi jamu, dapat meningkatkan minat minum jamu dan memberikan pengenalan jamu pada masyarakat, terutama generasi muda. Dengan ini, nilai-nilai gastronomi yang membentuk identitas jamu dapat dilihat berdasarkan 5 indikator Gastronomic Identity Model menurut Ondieki *et al.*, (2017), yaitu *flavour profiles, etiquette, recipes, fusion of ingredients or techniques, geographic regions*.

Flavour Profiles

Herbs and spices atau Rempah-rempah yang berasal dari tanaman aromatik (daun, batang, biji, buah, dll) digunakan secara luas pada makanan, minuman dan pengobatan medis. Rempah pada makanan dan minuman memberikan aroma, rasa, warna dan manfaat kesehatan (Enejo & Martins, 2024). Rasa atau flavour merupakan kombinasi informasi dari bahan kimia umum seperti manis, asam, pahit, asin, dan umami yang dikirimkan reseptor pengecap lidah (Spence & Levitan, 2022). Berdasarkan hasil wawancara, jamu umumnya memiliki rasa pahit, getir, asam, pedas, dan manis. Rasa pahit pada jamu timbul dari bahan seperti daun sambiloto dan daun brotowali (dikenal dengan sebutan the king of bitter) yang biasa digunakan pada resep jamu pahitan. Rasa getir atau sepet atau kelat berasal dari buah pinang dan daun sirih. Rasa ini timbul karena ada sifat kimia astringent yang mengecilkan pori-pori lidah. Rasa asam pada jamu timbul dari bahan lemon, jeruk nipis, dan asam jawa atau asam kawak yang daging buahnya cokelat kehitaman. Rasa pedas pada jamu timbul dari bahan seperti pala, merica, lada, cabai puyang, dan jahe. Jahe sendiri memiliki varietas yang beragam misalnya jahe emprit, jahe merah, jahe putih dengan tingkat kepedasan yang berbeda. Rasa manis pada jamu timbul dari bahan seperti adas manis, daun stevia, buah ciplukan, daun saga, dan daun kunyit. Rasa manis juga timbul dari penambahan bahan seperti madu, gula putih, gula merah (digunakan pada jamu jamu kunyit asem). pemilihan bahan jamu yang tepat sesuai dengan resep yang digunakan, dapat menghasilkan rasa dan aroma yang berbeda, misalnya kunyit cinagara dan kunyit dari Solo dapat menghasilkan rasa yang berbeda.

Upaya menarik minat generasi muda pada jamu tradisional dilakukan dengan menghadirkan modifikasi rasa pada minuman jamu. Salah satu upaya telah dilakukan oleh Kafe Acaraki, misalnya mengombinasikan bahan kunyit dengan bunga rosella dalam

minuman “Ruby sparkling” atau temulawak dengan bunga rosella dalam minuman “Fun Date With Hibiki” yang menawarkan sensasi rasa yang lebih segar dan menarik untuk difoto bagi generasi muda. Hal ini diharapkan dapat mengubah persepsi negatif terhadap rasa jamu yang sering dianggap pahit, tajam atau nyegrak dan beraroma kuat.

Etiquette

Culinary etiquette merupakan budaya atau cara makan dan minum yang membentuk identitas makanan dan minuman daerah tertentu (Ondieki *et al.*, 2017). Terdapat tata cara minum, yaitu jamu diseduh dan dapat diminum pada waktu pagi dan malam. Jamu diseduh dengan air panas hingga ramuannya larut dan serbuk telah mengendap di dasar gelas. Kemudian jamu diminum saat sudah hangat (Zulkarnain *et al.*, 2019). Berdasarkan hasil observasi dan hasil wawancara diketahui bahwa masing-masing pengusaha jamu memiliki etika atau tata cara meminum jamu tersendiri. Di Kafe Jamu Bukti Mentjos bagi pelanggan yang belum familiar dengan jamu, pelanggan dapat berkonsultasi dulu dengan karyawan untuk menyesuaikan kebutuhannya dengan resep jamu, karena ada waktu-waktu tertentu yang lebih cocok untuk minum jamu misalnya, di pagi hari sebelum makan atau di malam hari sebelum tidur, dianjurkan minum jamu secara konsisten, serta bijak dalam mengombinasikan antara minum jamu dengan obat modern. Tata cara meminum jamu tradisional berbeda dengan jamu modern. Tata cara minum jamu tradisional, contohnya jamu pahitan (Figure 2.), pelanggan dapat minum 1 gelas jamu pahitan terlebih dahulu lalu disusul dengan minum air jahe atau keduanya dapat dicampur bersamaan bagi pelanggan yang tidak kuat dengan rasa pahitnya jamu pahitan.



Figure 2. Jamu Tradisional Pahitan dan Air Jahe Gula Merah

Kini, jamu telah berinovasi baik dari segi rasa, resep, tampilan maupun cara menikmatinya. Bapak Wasista dari Kafe Acaraki menyampaikan bahwa di masa lalu jamu hanya dianggap sebagai obat, sehingga diminum dengan cara menutup hidung dan langsung menenggak jamu. Tetapi di masa modern, jamu dapat dinikmati sama seperti minum kopi dan wine. Pertama, hirup dan rasakan aroma rempah-rempah, lalu minum secara perlahan. Kafe Acaraki memiliki banyak minuman jamu, sehingga cara menikmatinya juga menyesuaikan dengan jamu yang dipesan.



Figure 3. Contoh Modifikasi Jamu Kunyit Asam, yaitu “Golden Sparkling”

Sumber: acaraki.com, n.d.

Pada Figure 3. merupakan contoh modifikasi jamu kunyit asam dengan penambahan sparkling water pada minuman “Jamu New Wave”, yaitu “Golden Sparkling”. Tahapan meminumnya diawali dengan menuangkan 60 - 80 ml ekstrak kunyit asam atau jamu shot dari mini pitcher ke dalam segelas sparkling water lalu diaduk dengan long teaspoon dan minum menggunakan sedotan. Ibu Eva Kusumahati menganjurkan bagi individu yang tidak menderita sakit, sehari maksimal minum jamu adalah 1 kali sebanyak 200 ml. Apabila sedang menderita sakit, biasanya sehari minum jamu sebanyak 3 kali agar khasiat yang dimiliki jamu dapat menyembuhkan secara maksimal.

Recipes

Kekayaan rempah-rempah Indonesia terlihat dalam berbagai minuman tradisional. Meski bahan dasarnya sering kali sama, setiap daerah dengan latar sosial budaya berbeda-beda punya ciri khas tersendiri pada cara pembuatan dan sumber bahan yang memengaruhi resep (Setyowati *et al.*, 2023). Resep jamu di Kota Semarang, Jawa Tengah terdapat penambahan cabai Jawa yang memunculkan rasa pedas. Resep jamu di Jawa dibedakan dari jenis tanaman yang digunakan. Contohnya, resep jamu beras kencur dengan bahan utamanya kencur dan ditambah ekstrak air beras atau beras (Husain *et al.*, 2024). Hasil wawancara dengan Ibu Warsih, ditemukan bahwa pembuatan jamu ini serupa, tetapi terdapat modifikasi dari resep turun-temurun. Ibu Warsih sudah berjualan jamu sejak diturunkan dari keponakannya. Beliau menggunakan resep jamu beras kencur dengan bahan utama kencur dan dimodifikasi dengan penambahan bahan adas, kedawung, gula merah dan tepung beras. Ibu Larsi juga berjualan jamu yang diturunkan dari saudaranya di Bogor. Resep jamu beras kencur milik Ibu Larsi juga berbahan utama kencur dan bahan tambahan berupa adas, kedawung, kencur dan beras sangrai.

**Figure 4.** Vanilla Twilight di Kafe Acaraki

Pada Figure 4. merupakan salah satu contoh resep jamu beras kencur yang telah dimodifikasi, yaitu “Vanilla Twilight”. Menu ini dapat menarik minat anak muda mencicipi dan mengenal jamu dengan menghadirkan perpaduan unik antara ekstrak jamu beras kencur dan es krim vanila. Selain itu, minuman jamu lainnya terdapat bahan tambahan seperti sparkling water, bunga telang, dan bunga rosella agar minuman jamu terlihat lebih cantik, berwarna dan sesuai dengan selera generasi muda tanpa mengubah khasiat kesehatannya.

Fusion of Ingredients or Techniques

Semua masakan merupakan hasil perpaduan dari budaya atau ethnic influences, sejarah, dan ketersediaan bahan. Teknologi memberikan pengaruh besar dalam food tourism, sehingga membentuk tren kuliner, beragamnya selera dan preferensi pelanggan yang mengharuskan pengusaha berinovasi dan adaptif (Ondieki *et al.*, 2017). Penggunaan bahan dan teknik pembuatan jamu tradisional maupun jamu modern bermacam-macam disesuaikan oleh setiap pengusaha. Ibu Atiek Suhariningsih dan Ibu Lucie Widowati menyampaikan bahwa teknik pembuatan jamu tradisional umumnya hanya bahan segar yang diiris-iris sesuai kebutuhan lalu ditumbuk atau dihaluskan dan diperas untuk mengambil sari-sarinya (di masa kini disebut dengan ekstraksi) kemudian langsung direbus dengan air dan dapat langsung diminum atau disaring dahulu lalu diminum. Teknik pembuatan jamu tradisional ini sesuai dengan proses yang dijalankan oleh penjual jamu gendong Ibu Larsi dan Ibu Warsih. Namun beberapa langkah memasak sudah dibantu alat modern. Resep jamu kunyit asem dalam Husain *et al.*, (2024) bahan utamanya berupa kunyit dan asem. Resep ini serupa dengan resep Ibu Larsih, dengan tambahan gula merah dan dibantu alat modern berupa blender.



Figure 5. Pembuatan Jamu Kunyit Asem

Sebagai contoh pada Figure 5., langkah pertama membuat jamu kunyit asem adalah kupas semua kunyit lalu dihaluskan menggunakan blender. Kemudian tuang kunyit ke dalam panci dan tambahkan air hingga mencapai setengah panci, masukkan asam jawa (kawak) dan gula merah sambil sesekali diaduk hingga mendidih. Proses terakhir pada Figure 6. adalah Jamu kunyit asem yang sudah matang harus disaring dua kali untuk memisahkan antara sari-sari dan ampasnya. Pertama, saring ke ember kecil lalu saringan kedua ketika jamu dimasukkan ke dalam botol kaca, lalu ditutup rapat.



Figure 6. Proses Penyaringan Jamu

Seiring dengan perkembangan dan inovasi di masa modern, proses pembuatan jamu disederhanakan dan bahan menjadi lebih awet untuk disimpan dalam jangka waktu yang panjang melalui proses pengeringan. Bahan baku jamu yang diiris (misalnya, kunyit), dapat dikeringkan menggunakan oven atau dijemur di bawah sinar matahari. Ketika bahan jamu dikeringkan ukurannya akan menyusut, maka perlu menyesuaikan resep, misalnya perlu kunyit segar 10 gram, bila menggunakan kunyit kering takarannya harus dikurangi. Dalam proses pengeringan di oven terdapat bahan jamu tertentu, salah satunya buah mengkudu tidak boleh dikeringkan dengan oven yang bersuhu di atas 50 derajat celcius karena terdapat kandungan *proxeronine* dan *xeronine* (salah satu zat tersebut tidak tahan dengan proses pemanasan).



Figure 7. Teknik Infusion French Press di Kafe Acaraki

Teknik pembuatan jamu telah berinovasi secara modern, misalnya di Kafe Acaraki. Kafe ini menerapkan 3 metode pembuatan jamu yang sama dengan metode pembuatan kopi manual brewing, yaitu *infusion french press*, *ROK presso* dan *V60*. Pada Gambar 7 Metode infusion french press menghasilkan rasa jamu yang ringan (light) dibandingkan dengan direbus yang menghasilkan rasa lebih pekat (strong). Caranya, bahan jamu ditimbang dan dituang air panas lalu masukkan filter besi dan tekan hingga ke dasar agar ampas jamu tertahan di dasar dan tidak ikut terminum.

Teknik pembuatan jamu secara modern di Kafe Jamu Bukti Mentjos secara umum memuat 5 langkah. [1] Seleksi bahan baku jamu segar agar bebas kontaminasi [2] Semua bahan dicuci dan dipisahkan sesuai jenisnya, misalnya jahe, kunyit, kencur dikupas lalu diiris, dikeringkan dan direbus sedangkan bahan daun-daunan, harus dikeringkan dahulu

lalu digiling menjadi bubuk halus. [3] Alat produksi jamu harus sterilisasi setiap hari serta menggunakan bahan stainless steel dan kaca [4] Bahan kering yang telah digiling dan siap diracik menjadi jamu disimpan di dalam wadah bersih, tertutup, kedap udara terhindar dari paparan sinar matahari untuk menjaga kualitas dan keawetan bahan. [5] Jamu disajikan dengan berbagai cara, salah satunya langsung diseduh dengan air panas.



Figure 8. Jamu Botolan di Jamu Bukti Mentjos

Selain proses pembuatan jamu yang sudah berinovasi, pengemasan minuman jamu juga berinovasi seperti Figure 8. yang menunjukkan jamu dikemas dalam bentuk botol agar praktis dibawa kemanapun dan dapat disajikan dalam keadaan dingin. Sebagai contoh, Kafe Jamu Bukti Mentjos sudah menjual jamu botolan yang disajikan dingin pada pelanggan dalam 3 ukuran (250 ml, 600 ml dan 1 liter) seperti jamu beras kencur, kunyit asam, sambiloto, temulawak, dan sebagainya.

Geographic Regions

Berdasarkan pernyataan dari para narasumber dan informasi dilengkapi dari buku Budidaya Tanaman Obat & Rempah oleh Al Qamari *et al.*, (2017), sejarah penggunaan jamu di Indonesia dapat ditelusuri jauh ke masa lalu. Jamu dikenal sejak zaman kerajaan Mataram Kuno, Jawa Tengah. Di masa dinasti Syailendra, sejak dibangunnya Candi Borobudur (Tahun 772M, Magelang) terdapat salah satu reliefnya yang menggambarkan tentang praktik pengobatan tradisional dengan menggunakan tanaman obat seperti kecubung, mojo dan lontar. Relief tersebut juga menunjukkan kegiatan meracik dan meminum jamu. Cara pengobatan dengan jamu juga terdapat pada naskah peninggalan Keraton, salah satunya pada serat Centhini tahun 1418 Masehi. Pada Prasasti Madhawapura, peracik jamu di masa Kerajaan Hindu Majapahit disebut dengan "Acaraki". Jamu dipercaya masuk ke Indonesia melalui perdagangan, salah satunya dengan kehadiran Ibu-Ibu penjual jamu gendong keliling, contohnya Ibu Larsi dan Ibu Warsih yang keduanya berasal dari Kota Solo. Di masa kolonial tahun 1741 terbit sebuah buku Herbarium Amboinese dari penulis buku bernama Rumphius. Lalu di masa kolonial Jepang tahun 1940, terdapat seminar obat tradisional pertama di Indonesia tepatnya di Kota Solo. Kemudian, promosi jamu di masa kini telah didukung oleh pemerintah Indonesia dengan diterbitkannya Peraturan Presiden No. 54 Tahun 2023 yang berisi tentang penguatan sistem produksi, penguatan pasar, peningkatan pengetahuan tradisional masyarakat, kompetensi sumber daya manusia, pengembangan sistem informasi terpadu untuk jamu dan sebagainya.

Mengingat bahwa Indonesia merupakan negara yang dilewati garis khatulistiwa, beriklim tropis dan memiliki tanah yang sangat subur. Hal ini menjadikan Indonesia diberkahi dengan kekayaan hayati sebanyak 30.000 spesies tumbuhan. Di antara spesies tumbuhan tersebut, berdasarkan riset pada tahun 2012, 2015 dan 2017 oleh Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) bagian Pusat Riset Bahan Baku Obat dan Obat Tradisional (PRBBOOT) Jawa Tengah, ditemukan sebanyak 2.600 spesies tanaman obat untuk mengobati 74 penyakit. Selain itu, jamu tidak hanya berkembang di Pulau Jawa, tetapi turut berkembang di berbagai daerah seperti di Bali dan Indonesia bagian Timur. BRIN telah melakukan riset tumbuhan obat dan jamu atau RISTOJA dan ditemukan sekitar 30.000 ramuan herbal di seluruh Indonesia.

Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan terhadap 5 indikator Gastronomic Identity Model, Indikator flavour profiles jamu umumnya memiliki rasa pahit, getir, asam, pedas, dan manis. Etiquette atau tata cara minum jamu tradisional dengan modern berbeda. Di masa modern jamu dapat dinikmati seperti kopi dan wine dengan dihirup aromanya dan minum perlahan. Jamu sebaiknya diminum secara konsisten. Recipes atau resep jamu umumnya bersifat turun-temurun seperti jamu beras kencur dengan bahan utamanya beras dan kencur. Di masa modern, Kafe Acaraki memodifikasi resep jamu Beras dengan penambahan es krim vanilla untuk menarik generasi muda. Fusion of ingredients or techniques pembuatan jamu tradisional umumnya bahan segar diiris-iris sesuai kebutuhan lalu ditumbuk atau dihaluskan dan diperas untuk mengambil sari-sarinya. Teknik pembuatan jamu secara modern di Kafe Acaraki menggunakan metode pembuatan kopi manual brewing, yaitu infusion french press, ROK presso dan V60. Teknik pengemasan juga berinovasi, di Kafe Jamu Bukti Mentjos, jamu ada dalam bentuk botol. Geographic regions atau daerah geografis di Pulau Jawa khususnya Jawa Tengah memiliki peran utama dalam perkembangan jamu. Jamu telah berkembang sejak masa Kerajaan Mataram Kuno di Jawa tengah dan terdapat relief Candi Borobudur yang menggambarkan kegiatan meracik jamu. Jamu dipercaya masuk ke Indonesia melalui perdagangan, salah satunya dengan kehadiran Ibu-Ibu penjual jamu gendong keliling.

Dengan ini, dapat disimpulkan bahwa jamu memiliki nilai gastronomi dan memiliki potensi menjadi wisata gastronomi bagi generasi muda. Nilai-nilai gastronomi seperti yang ada pada jamu merepresentasikan identitas gastronomi Indonesia sekaligus kekayaan budaya kuliner Nusantara. Maka sebagai bagian dari generasi muda, menjaga eksistensi atau keberlanjutannya di tengah perubahan zaman sangat penting. Dengan dilakukannya modifikasi jamu tanpa mengesampingkan ciri khas dan nilai-nilai tradisional dapat memberikan motivasi untuk mengonsumsi jamu. Melalui modifikasi yang tepat, jamu tidak hanya dapat tetap relevan, tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup modern. Dengan demikian, nilai-nilai gastronomi yang melekat pada jamu akan terus lestari dan diwariskan kepada generasi muda.

Daftar Pustaka

- Al Qamari, M., Tarigan, D. M., & Alridiwersah. (2017). *Budidaya Tanaman Obat & Rempah*. UMSU PRESS.
- Bugaresta, H. H. (2023). *Studi kelayakan bisnis Catha Private Dining di Jakarta Pusat* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).
- Cennywati, C., Retno, F., & Oemar, I. (2019). The Jamu Herbs Illustration Card: Konservasi budaya kesehatan masyarakat Indonesia dengan medium ilustrasi augmented reality. *Ultimart: Jurnal Komunikasi Visual*, 12(2), 65-73.
- Dixit, S. K. (2019). *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Routledge.
- Djumrianti, D. (2018). *Representations of Jakarta as a Tourist Destination: a Critical Discourse Analysis*. Doctoral dissertation, University of Sunderland.
- Eikelenboom, M., & de Jong, G. (2022). The impact of managers and network interactions on the integration of circularity in business strategy. *Organization & Environment*, 35(3), 365-393. <https://doi.org/10.1177/1086026621994635>
- Enejo, O., & Martins, E. (2024). Herbs and spices-based value addition for nutritional and healthy living. *Herbs and Spices - New Perspectives in Human Health and Food Industry*. [IntechOpen]. <https://doi.org/10.5772/intechopen.1004345>
- Forleo, M. B., & Benedetto, G. (2020). Creative cities of gastronomy: Towards relationship between city and countryside. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100247. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100247>
- Hadi, W. (2022). Studi eksploratif tentang sentra jamu tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai daya tarik wisata kesehatan. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 13(1), 55-62. <https://doi.org/10.31294/khi.v13i1.12372>
- Homburg, C., Klarmann, M., Reimann, M., & Schilke, O. (2012). What drives key informant accuracy?. *Journal of Marketing Research*, 49(4), 594-608.
- Husain, F., Sary, D. P., Fajar, F., & Farhatul, B. (2020). Ethnobotanical knowledge of plant ingredients among sellers of jamu Ngadirgo Semarang. *Komunitas: International Journal of Indonesian Society and Culture*, 12(2), 150-162.
- Idris, M. (2020, June 7). Omzet Turun, Pedagang Jamu: Orang Sudah Tak Peduli Corona Omzet turun, pedagang jamu: orang sudah tak peduli corona. *Kompas.com*. <https://money.kompas.com/read/2020/06/07/071837526/omzet-turun-pedagang-jamu-orang-sudah-tak-peduli-corona?page=all>
- Ondieki, E. B., Kotut, E. J., Gatobu, C. K., & Wambari, E. M. (2017). Gastronomic identity: Role of the environment and culture on culinary tourism. *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies*, 3(1), 17-21.
- Petriana, A. J. C., Mulia, V. B., & Widani, N. N. (2021, December). Modifikasi Masakan Tradisional Kalimantan Berbahan Dasar Umbi-Umbian. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 4, No. 2, pp. 261-276). <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.78>
- Rashid, N., Gbedomon, R. C., Ahmad, M., Salako, V. K., Zafar, M., & Malik, K. (2018). Traditional knowledge on herbal drinks among indigenous communities in Azad Jammu and Kashmir, Pakistan. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 14, 1-20.

- Ruslin, R., Mashuri, S., Rasak, M. S. A., Alhabsyi, F., & Syam, H. (2022). Semi-structured Interview: A methodological reflection on the development of a qualitative research instrument in educational studies. *IOSR Journal of Research & Method in Education (IOSR-JRME)*, 12(1), 22-29.
- Sahakian, M., Saloma, C., & Ganguly, S. (2018). Exploring the role of taste in middle-class household practices: Implications for sustainable food consumption in metro Manila and Bangalore. *Asian Journal of Social Science*, 46(3), 304-329.
- Sari, W. N., & Elsty, K. (2024). Introducing Tuak, the Traditional Alcoholic Beverage of the Dayak Muara Tribe in Kalimantan, Indonesia: Gastronomy Identity Unveiled. *Mutiara: Multidisciplinary Scientific Journal*, 2(2), 863-878.
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun, M. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal 'Sate Rembiga' di Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 2075-2096.
- Setyanti, C. A. (2017, August 20). Survei: 56 Persen Orang Indonesia Tak Lagi Minum Jamu. *CNN Indonesia.com*. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170819013201-262-235777/survei-56-persen-orang-indonesia-tak-lagi-minum-jamu>
- Setyowati, N., Mulyo, J. H., & Yudhistira, B. (2023). The hidden treasure of wedang uwuh, an ethnic traditional drink from Java, Indonesia: Its benefits and innovations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100688.
- Spence, C., & Levitan, C. A. (2022). Exploring the links between colours and tastes/flavours. *Journal of Perceptual Imaging*, 5, 1-16.
- Suna, B., & Alvarez, M. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 7(2), 167-187.
- Taherdoost, H. (2022). What are different research approaches? Comprehensive Review of Qualitative, quantitative, and mixed method research, their applications, types, and limitations. *Journal of Management Science & Engineering Research*, 5(1), 53-63.
- Tilaqza, A., Aqilah, Z., Ningrum, I. S., & Matdoan, S. S. (2023). Pengenalan pengolahan jamu tradisional menjadi jamu millennial. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 228-234.
- Widjaja, G. (2024). The Role And Existence Of Herbal Medicine In Traditional Medicine Indonesia. *Jurnal Kesehatan*, 2, 296–308.
- Wulandari, V. P. (2022). Strategi Komunikasi Pemasaran Produk Jamu Iboe melalui Omni-Channel dan Brand Repositioning dalam menyasar Konsumen Milenial. *The Commercium*, 5(3), 1-12.
- Zulkarnain, Z., Nisa, U., Wijayanti, E., & Fitriani, U. (2019). Efek Dua Sediaan Ramuan Jamu pada Pasien Obesitas: Studi Klinis dengan Desain Paralel, Random dan Tidak Tersamar. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 82-88.