

BAB II. PENJUAL JAMU GENDONG TRADISIONAL SAAT INI

II.1 Landasan Teori

II.1.1 Profesi

Profesi merupakan suatu pekerjaan yang menetap dilakukan dalam kurun waktu yang cukup lama, yang memiliki dasar keahlian khusus, biasanya didapatkan dari hasil pendidikan tertentu yang sesuai dengan keahlian profesinya, dalam menjalankan suatu profesi harus dilakukan dengan tanggung jawab yang bertujuan untuk mendapatkan sebuah penghasilan (Aprita, 2020, h. 18).

II.1.2 Pekerjaan

Kerja merupakan sebuah gerakan atau aktivitas manusia yang diperlukan untuk kebutuhannya, kebutuhan bagi pelaku kerja tersebut atau bagi orang lain bahkan orang banyak. Kerja tidak mengandalkan fisik saja tetapi juga pikiran yang beraneka ragam, pekerjaan yang dilihat dari segi kemampuan seseorang, dapat dibedakan menjadi dua yaitu, pekerjaan yang fokus pada penggunaan fisik dan pekerjaan yang menggunakan pikiran (Yuwono, 2013, h. 7).

II.1.3 Keterkaitan Profesi dan Pekerjaan

Sejak zaman dahulu manusia sudah melakukan pekerjaan, namun berbeda dengan masa sekarang, manusia zaman dahulu hanya berpusat pada tenaga atau fisik saja. Karena kemampuan semakin berkembang dan berevolusi, maka dari itu manusia tidak lagi menggunakan fisiknya saja namun kecerdasannya juga. Pekerjaan yang berhasil dikembangkan itulah yang akan menjadi suatu profesi (Aprita, 2020).

Antara pekerjaan dan profesi memiliki keterkaitan. Profesi merupakan suatu pekerjaan yang dilakukan seseorang secara tekun, namun tidak semua pekerjaan tergolong kedalam suatu profesi, karena suatu hal yang dikerjakan memiliki kekhususan antara lain:

- Pekerjaan sebagai profesi

Pekerjaan atau kerja meliputi bidang yang sangat luas, dan tidak terbatas pada bidang tertentu, hanya pekerjaan tertentu yang dapat tergolong dalam suatu profesi,

yaitu suatu kegiatan utama yang menghasilkan pundi-pundi uang untuk mencukupi kebutuhan hidup dan mengandalkan suatu keahlian yang dapat disebut sebagai profesi.

Contoh dari kutipan di atas adalah profesi penjual jamu gendong, penjual jamu gendong menjadi profesi ketika pelaku usaha ahli dalam bidang meracik jamu dan menjualkannya, karena kurun waktu yang dijalani sudah cukup lama, yang menjadi pekerjaannya yaitu meracik jamu dan menjajakan jamu.

II.2 Objek Penelitian

II.2.1 Jamu Tradisional

Ciri dari negara berkembang, salah satu cirinya adalah budaya masyarakatnya masih kental dengan unsur-unsur tradisional yang masih menerapkan itu semua dalam kehidupan sehari-hari. Keadaan tersebut didukung oleh beragamnya hayati atau kehidupan variasi dari sebuah kehidupan maupun itu hewani atau nabati yang berada dalam berbagai macam macam ekosistem dari pemanfaatan hayati yang bervariasi mengalami sejarah cukup panjang hingga menjadi salah satu budaya Indonesia.

Kegiatan atau aktivitas berikut dibuktikan dengan adanya penggunaan tumbuhan alami sebagai pemelihara kesehatan manusia khususnya diseluruh penjuru Indonesia, atau masyarakat bertempat tinggal dipelosok. Beberapa budaya setempat biasanya berkaitan dengan tradisi pengobatan tradisional. Pandangan mengenai konsep sakit, sehat macam-macam obat tradisional yang dihasilkan dari berbagai jenis tanaman, semua itu terbentuk melalui suatu sosialisasi yang dilakukan secara turun temurun, hingga dipercaya menjadi sebuah kebenaran (Rahayu, Dkk, 2006).

Prasanti (2017) “Pengobatan tradisional masih banyak digunakan sebagai alternatif dalam masyarakat, hal ini menjadi bukti bahwa masyarakat masih mengakui khasiat dari pengobatan tradisional, dengan demikian jenis-jenis tanaman yang dapat dijadikan obat harus tetap dilestarikan dan dijaga agar dapat dimanfaatkan”.

Jamu sendiri merupakan sebuah kata lain atau definisi dari obat herbal atau obat tradisional. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia tahun 2016 jamu merupakan

obat yang terbuat dari berbagai jenis akar, tumbuh-tumbuhan dan hewani. Jamu merupakan merupakan salah satu warisan tradisional yang sebenarnya telah dikenal sejak zaman dahulu. Semakin maju peradaban semakin berubah dan kebudayaan mengakibatkan perubahan pada teknologi, produk, gaya hidup masyarakat, cukup banyak yang kurang menyukai jamu karena pahit yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, kemudian kebiasaan minum jamu dianggap berkesan kuno, sehingga hal tersebut merupakan salah satu faktor berkembangnya bidang pengobatan atau farmasi termasuk di Indonesia.

Jamu sendiri identik dengan serbuk yang harus dicampur dengan air dan terasa pahit, sehingga bayangan dalam pikiran masyarakat modern Indonesia, jamu merupakan minuman yang pahit bahkan berkesan kuno, menyadari hal ini, maka inovasi muncul dari produsen, seperti memproduksi jamu dalam bentuk kapsul atau tablet yang sering didengar dengan obat herbal (Harmanto & Subroto, 2013, h. 1).

Pada beberapa tahun terakhir Amerika memperlihatkan perkembangan penjualan produk herbal semakin meningkat. World Health Organization atau singkatan dari WHO melontarkan pernyataan melalui resolusi tahun 1977 bahwa sampai tahun 2000 pelayanan kesehatan pada masyarakat tidak merata, jika tidak menggunakan sistem *herbal medic* (Supardi & Notosiswoyo, 2005)

Yang khas dari Indonesia salah satunya adalah mengkonsumsi jamu merupakan salah satu kebiasaan atau tradisi masyarakatnya. Selain dipengaruhi oleh ajaran budaya terdahulu, kegiatan ini juga sangat dipengaruhi oleh faktor lain, seperti keluarga yang memberikan ajaran, referensi dan pengaruh dari psikologis terhadap produk tersebut (Triwijayati & Koesworo, 2006, h. 18).

II.2.2 Penjual Jamu Gendong

Masyarakat Indonesia sejak zaman dahulu, mengenal apa itu pengobatan tradisional, yang dimana orang Indonesia memanfaatkan hewani dan nabati sebagai pengobatan tradisional. Warisan Indonesia sangat beragam dan banyak, salah satu dari sekian banyak itu salah satunya adalah jamu tradisional, oleh karena itu pelestariannya harus tetap terjaga. Minuman dengan banyaknya manfaat masih menjadi pelopor kesehatan masyarakat tradisional sebagai pengobatan. Penjualan

jamu secara penjualan yang berbeda-beda banyak, namun yang paling dikenal sejak jaman dahulu adalah penjual jamu gendong.

Akar-akaran, dedaunan yang direbus dengan air hingga disaring merupakan khas dari jamu gendong, jamu gendong sendiri dapat diminum dalam beberapa waktu tertentu. Produksi jamu gendong tidak menggunakan bahan yang sudah basi, umumnya para penjual jamu gendong menggunakan bahan yang *fresh* atau segar (Wulandari & Azrianingsih, 2014)



Gambar II.1. Penjual Jamu Gendong
Sumber : Dokumentasi pribadi. (di akses pada 19 April 2020)

Pelaku usaha jamu gendong umumnya dilakoni oleh seorang perempuan. Penjual Jamu Gendong biasanya meracik sekaligus menjajakan jamunya dari kampung ke kampung, secara perorangan.

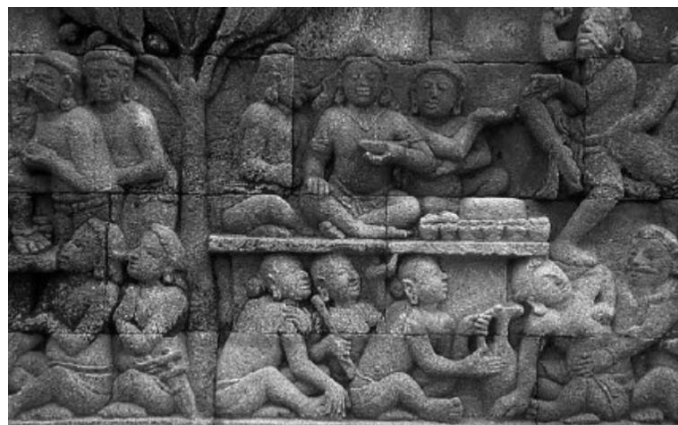
Ketinggalan zaman dan kuno merupakan beberapa pandangan masyarakat terhadap Jamu gendong bahkan beberapa mengatakan segmentasinya untuk kalangan bawah. Penggunaan alat alat sederhana dalam pembuatan jamu gedong dan kurangnya perhatian terhadap tingkat kebersihan, hal tersebut merupakan salah satu indikasi (Hersoelistyorini, dkk, 2016).

II.2.3 Sejarah Penjual Jamu Gendong

Jamu merupakan peninggalan nenek moyang Indonesia yang sudah tidak asing lagi ditelinga masyarakatnya. Masyarakat Indonesia menggunakan jamu sebagai pengobatan tradisional, memelihara kesehatan serta meningkatkan kekebalan tubuh. Meskipun pahit dari rasanya yang identik, meskipun demikian jamu selalu berada dalam tempat penting bagi kehidupan masyarakat Indonesia, contohnya seperti obat tradisional atau sebagai mata pencaharian.

Jamu berasal dari bahasa Jawa kuno, yakni *jampi* yang berarti doa-doa dan *usodo* adalah penyembuhan, berarti penyembuhan menggunakan obat-obatan dan doa (Sukini, 2018, h. 7).

Berdasarkan sejarah atau historis, telah berangsur lama masyarakat di Indonesia menggunakan kesehatan tradisional, upaya yang terus dilakukan untuk meningkatkan kualitas kesehatan sampai era sekarang. Dari beberapa pendapat membuktikan bahwa, hal tersebut bisa ditelusuri pada relief Karmawibhangga pada candi Borobudur, selain itu istilah jamu atau *Jampi Oesodo* juga dapat ditemukan pada peninggalan tulisan kuno, spekulasi bermunculan yang mengatakan bahwa tulisan tersebut ada pada naskah Serat Centhini, Serat Kawruh *Bab Jampi-jampi Jawi* dan Ghatotkacasraya (Mpu Panuluh) (Aditama, 2014, h. 1).



Gambar II.2. Relief Karmawibhangga

Sumber : <https://www.kompasiana.com/fakhriansyah/5e57ce54097f363e4d3a19d2/asal-usul-pengobatan-tradisional-indonesia> (di akses pada 2020)

Simpang siur mengenai sejarah jamu yang tidak diketahui secara pasti, adapun yang mengaitkannya pada kebiasaan kerajaan Hindu Mataram. Kebiasaan lainnya yang

dilakukan para putri kerajaan untuk memelihara kesehatan dan kecantikan diri, menggunakan tanaman atau tumbuhan sebagai kosmetik. Pada masa itu orang yang ahli dalam membuat jamu disebut sebagai “*Acaraki*” merupakan sebutan bagi para ahli yang meracik jamu dan terdapat ramuan jamu yang tertera serta terangkum dalam kitab (Aditama, 2014, h. 1).

Dari berbagai sumber sejarah diketahui bahwa awal mulanya budaya meracik jamu hanya dikenal pada kalangan istana saja, racikan jamu khusus untuk para raja, pangeran, permaisuri, dan para putri keraton, yang berguna untuk menjaga kesehatan, kesegaran serta kecantikan. Seiring berkembangnya zaman masyarakat keraton mulai memperkenalkan jamu kepada masyarakat luas. Pengenalan jamu pada masa itu diperkirakan sejak akhir kerajaan Majapahit. Setelah itu jamu tetap berlanjut hingga kerajaan setelah Majapahit yaitu kesultanan Yogyakarta dan kesunanan Surakarta.

Dahulu jamu hanya dibuat oleh seseorang yang memiliki kekuatan khusus seperti spiritual dan doa-doa, seperti *Wiku* atau dukun. Seorang *wiku* biasanya meracik jamu serta mengantarkan kepada orang yang membutuhkan atau yang memesan sebelumnya. Jamu dikirimkan oleh seorang utusan yaitu para laki-laki. Seiring berjalannya waktu, permintaan jamu semakin meningkat dan terus berkembang, karena perkembangannya, banyak orang-orang berjualan jamu berkeliling desa, dari laki-laki hingga perempuan, penjual jamu laki-laki membawa dagangannya dengan cara dipikul dan perempuan dengan cara menggendongnya. Semakin berkembangnya zaman pekerjaan ini banyak dilakukan oleh perempuan, karena tenaga laki-laki lebih diperlukan untuk pertanian dibandingkan dengan berjualan jamu, hingga kondisi seperti ini dirasakan pada era modern sekarang (Sukini, 2018, h. 9).

II.2.4 Kegiatan Penjual Jamu Gendong

Kegiatan penjual jamu gendong sebelum berjualan yaitu biasanya, menyiapkan bahan-bahan pembuatan jamu, seperti daun sereh, kunyit, gula merah, brotowali, jahe, temulawak, kencur, tepung beras dan lain-lain. Untuk bahan seperti kunyit, temulawak, kencur dan jahe biasanya diparut terlebih dahulu hingga halus, kemudian direbus dicampur dengan gula merah, untuk bahan jamu sirih hanya daun sirih saja

direbus tanpa menggunakan campuran apapun. Pembuatan jamu pahitan, bahan-bahan dari daun brotowali, cabe puyang dan lain sebagainya biasanya dijemur terlebih dahulu lalu direbus.

Selain kegiatan meracik jamu, penjual jamu gendong biasanya merias wajahnya sebelum berjualan untuk tampil lebih menarik. Pakaian yang menjadi ciri khasnya adalah selalu memakai sarung, kain jarik, bakul dari anyaman rotan serta beberapa penjual jamu terlihat memakai baju adat yaitu kebaya.

II.2.5 Beberapa Produk Jamu Gendong

Jamu gendong memiliki beberapa minuman jamu yang biasa diujakan, dikutip dari laman *website*, menurut Nurohmah (2016). Ada beberapa produk jamu gendong yang biasa diujakan, sebagai berikut:

- Jamu Beras Kencur

Jamu tersebut dapat ditemukan di penjual jamu tradisional seperti jamu gendong, jamu ini berkhasiat untuk pegal-pegal dan pemelihara daya tahan tubuh, agar tetap segar dan bugar. Bila terbiasa meminum jamu ini, tubuh akan membentuk sistem pertahanan agar terhindar dari pegal dan juga linu yang biasanya muncul pada saat bekerja atau beraktivitas. Selain khasiat tersebut adapun khasiat lain seperti meredakan batuk-batuk.



Gambar II.3. Jamu beras kencur

Sumber : <https://www.trubus-online.co.id/jamu-beras-kencur/> (di akses pada 2020)

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu beras kencur ini, beberapa bahan terdapat pada jamu beras kencur, tetapi ada bahan dasar khusus untuk pembuatan jamu beras kencur ini sesuai dengan namanya yaitu beras dan kencur. Beras dan kencur selalu digunakan pada pembuatan jamu ini dan selalu sama diantara penjual penjual jamu namun dalam komposisi yang berbeda-beda. Biji kedawung, rimpang, jahe, biji kapulogo, buah asem, kayu kering dan kunir merupakan bahan-bahan lain yang bisa di *mix* kedalam jamu beras kencur.

- Jamu cabe puyang

Jamu pegal linu merupakan panggilan dari jamu cabe puyang, biasanya penjual jamu menyebutnya demikian. Berarti bawa bila ingin menghilangkan pegal dan linu, terutama pegal yang berada dipinggang. Namun, adapun yang mengatakan bahwa jamu tersebut dapat menghilangkan keram otot atau kesemutan, meredakan badan demam atau biasa disebut panas dingin. Jamu cabe ini baik jika dikonsumsi oleh ibu hamil tua, dipercaya bahwa dapat membuat *si kecil* bersih dan tidak bau amis saat keluar dari rahim , begitu kata para penjual jamu.



Gambar II.4. Cabe puyang

Sumber : <https://www.hargabulanini.com/harga-cabe-jamu-kering-per-kg-terbaru/> (di akses pada 2020)

Menurut peneliti jamu cabe puyang banyak sekali mengandung zat besi yang berfungsi untuk menambah darah merah, oleh karena itu jamu ini sangat bermanfaat untuk mengobati penyakit anemia atau kurang darah.

Rimpang lempuyang dan cabe jawa merupakan bahan dasar yang digunakan untuk membuat jamu cabe payung. Adapun bahan lain yang digunakan adalah adas, pulosari, biji kedawung, asam luwak, pulosari, rimpang kunir dan jeningar.

- Jamu Kudu Laos

Para penjual jamu mengatakan dan sebagian dari penjual jamu mengatakan bahwa menurunkan tekanan darah tinggi dan melancarkan peredaran darah tinggi merupakan salah satu dari khasiatnya. Namun adapun khasiat lainnya yaitu membuat tubuh terasa hangat, kemudian berfungsi sebagai penghangat perut dan menambah nafsu makan. Kemudian bagi para wanita jamu ini sangat baik digunakan untuk melancarkan haid.



Gambar II.5. jamu kudu laos

Sumber : <https://beautynesia.id/45885/article/health-food/selain-aman-jamu-ini-memiliki-banyak-khasiat> (di akses pada 2020)

Buah mengkudu, rimpang laos, merica, cabe jawa, asam kawak, bawang putih, garam dan kedawung merupakan bahan pokok yang digunakan pada jamu ini. Penggunaan garam dan gula jawa pada jamu ini tidak begitu diperlukan.

- Jamu kunir asem

Panas dalam atau sering disebut sebagai sariawan dapat di obati oleh jamu kunir asem sering disebut dengan jamu segar, yang artinya adalah jamu ini bermanfaat untuk menyegarkan tubuh, karena rasanya yang memiliki sensasi dingin. Manfaat pada jamu ini adalah meredakan panas pada perut. Tidak baik bahkan tidak diperbolehkan jika jamu ini dikonsumsi oleh seorang ibu yang sedang hamil muda, karena jamu ini bersifat melancarkan haid, bila mengkonsumsi jamu ini secara teratur dikhawatirkan akan terjadi hal yang tidak diinginkan.



Gambar II.6. jamu kunir asem

Sumber : <https://kaltim.tribunnews.com/2020/03/05/menurunkan-berat-badan-dan-kurangi-resiko-kanker-6-manfaat-jamu-kunyit-asam-untuk-kesehatan-tubuh> (di akses pada 2020)

Terdapat beberapa penggunaan bahan utama jamu kunir asam seperti kunir atau kunyit dan buah asam, jamu ini dalam beberapa pembuatnya ada yang mencampurkan air perasan jeruk nipis dan temulawak. Campuran dari gula pasir dan gula merah digunakan sebagai pemanis pada jamu ini.

- Jamu pahit/pahitan

Jamu pahitan ini memiliki banyak sekali manfaatnya, gatal-gatal kencing manis merupakan penyakit yang bisa diobati oleh jamu pahitan ini. Manfaat lainnya yaitu menghilangkan bau tak sedap pada tubuh, menambah nafsu makan, lemak pada tubuh menghilang atau menurunnya tingkat kolesterol, menghilangkan jerawat, pusing dan mual.



Gambar II.7. Jamu pahitan

Sumber : <https://www.soco.id/post/lifestyle/5c1bc22b3ad3fa7d5e608ed2/default> (di akses pada 2020)

Sambiloloto yang terkenal sangat pahit merupakan bahan utama jamu pahitan ini. Tetapi banyak variasi bahan lain yang rasa pahitnya seperti widoro laut, brotowali, babakan pule dan doru putih. Jamu pahitan ini pada ramuan biasanya rempah-rempah digunakan sebagai pencampuran bahan-bahan, rempah-rempah sendiri merupakan penetralisir senyawa yang tidak baik dari bahan dasar, Karena bila tidak adanya campuran maka kurang baik untuk dikonsumsi.

II.3. Kondisi Masyarakat

Berbagai upaya dilakukan oleh beberapa kelompok untuk tetap melestarikan jamu gendong atau penjualnya, setiap tahun biasanya salah satu kelompok atau pemerintah mengadakan suatu kegiatan mengenalkan jamu gendong seperti pestival yang diadakan setiap tahun, mengajak anak muda untuk ikut dalam melestarikan jamu dan lain sebagainya, dalam upayanya pemerintah selalu mengajak anak muda untuk mengenal salah satu warisan nenek moyang ini, berarti bahwa anak muda menjadi salah satu pewaris dari generasi ke generasi demi melestarikan peninggalan, seperti contoh di bawah ini :



Gambar II.8. Festival Laskar Wanita Jamu Gendong

Sumber : <https://jakarta.tribunnews.com/2018/04/21/menyambut-hari-kartini-tmii-adakan-festival-jamu-gendong> (di akses pada 2020)

Pestival tersebut diadakan untuk memperingati hari kemerdekaan di Taman Mini Indonesia Indah, selain itu pestival tersebut juga bertujuan untuk melestarikan dan menjaga nilai-nilai warisan luhur.



Gambar II.9. Festival Jamu

Sumber : <https://jakarta.tribunnews.com/2018/04/21/menyambut-hari-kartini-tmii-adakan-festival-jamu-gendong> (di akses pada 2020)

Adanya pestival seperti ini dipergunakan untuk mengenalkan jamu kepada anak muda, macam rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan antara lain Jamu Goes to

Millennial, pemilihan jamu, dan beberapa acara lainnya seperti *talkshow* dengan pakar jamu, ujar. (Urip Sihabuddin, 2018). Selaku kepala dinas pemuda olahraga Provinsi Jawa Tengah, seperti dikutip dari TribunJateng.com.

Beberapa upaya pemerintah untuk tetap mengenalkan jamu pada masyarakat, meskipun nama jamu sudah melekat pada masyarakat Indonesia, upaya tersebut selalu dilakukan untuk tetap lestari dan tidak dilupakan serta menjaga nilai-nilai budaya, bahkan kegiatan tersebut mengajak para anak muda untuk lebih mengenal kepada salah satu warisan tak benda Indonesia ini.

Melihat kondisi dari masyarakat, upaya di atas merupakan upaya pemerintah selalu mengajak anak muda untuk ikut serta dalam melestarikan budaya, melihat dari berbagai upaya yang dilakukan oleh pemerintah, berarti peran anak muda sangat penting untuk menjaga kelestarian peninggalan nenek moyang, kemudian masyarakat juga jarang melihat hingga sulit menemui penjual jamu gendong, perancangan ini juga merupakan salah satu upaya mengenalkan penjual jamu gendong, untuk tetap menjaga kelestariannya serta menjaga nilai-nilai yang terkandung didalamnya.

II.4 Analisa

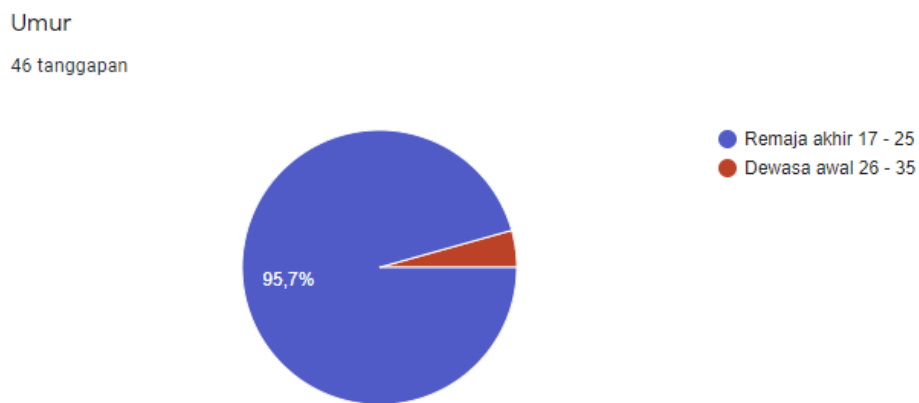
Dari analisis objek yang dilakukan demi menunjang seluruh data dan menjawab pertanyaan dalam rumusan masalah mengenai penjual jamu gendong ini, dengan demikian ditentukannya responden berdasarkan lingkup umur remaja akhir 17 hingga 25 tahun berjenis kelamin laki-laki dan perempuan, demi menjawab itu semua maka memerlukan tanggapan dari sebuah kuesioner online.

Selain itu narasumber sebagai pelengkap dari analisis objek ini adalah narasumber yang berhubungan dengan jamu gendong, yaitu penjual dari jamu gendong itu sendiri. Tidak ada demografis yang khusus untuk pencarian penjual jamu gendong, karena cara pemasaran, penyajian dan produk hampir sama berpegang teguh pada yang diwariskan oleh nenek moyang leluhur. Selain menjadi sebuah mata pencaharian adanya penjual jamu gendong secara tidak langsung menjadi sebuah pelestarian peninggalan Indonesia.

II.5 Kuesioner

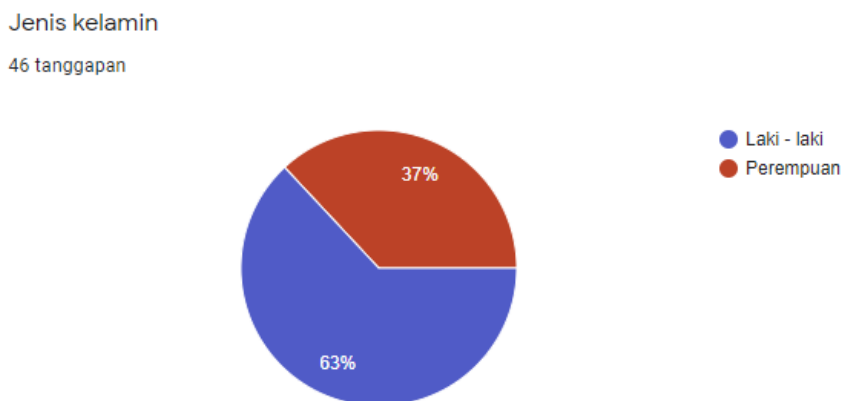
Berikut merupakan bukti dari data yang dihasilkan dari sebuah kuesioner *online*, kuesioner *online* ini bertujuan mengetahui fakta berupa terjadinya fenomena penjual jamu gendong tradisional dan pengetahuan masyarakat mengenai jamu gendong ini demi mendukung kelacaran perancangan.

Kuesioner ini ditanggapi oleh 46 responden laki-laki dan perempuan, berikut tanggapannya:



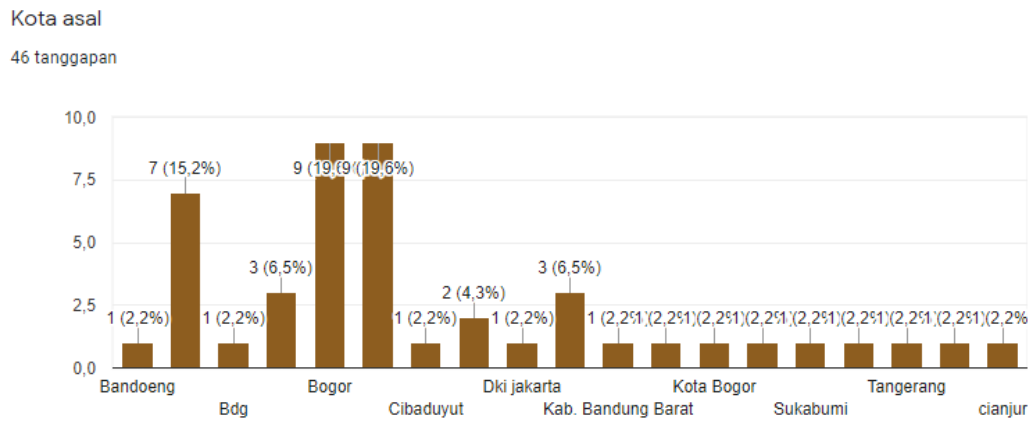
Gambar II.10. Tanggapan kuesioner
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

95,7% yang menanggapi kuesioner ini didominasi oleh remaja akhir 17-25 tahun, dan dewasa awal sebanyak 4,3% atau 2 orang.



Gambar II.11. Tanggapan kuesioner
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Berdasarkan jenis kelamin, yang menanggapi kuesioner ini didominasi oleh laki-laki 63% dan perempuan 37%.

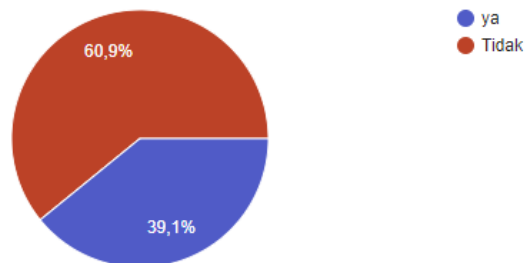


Gambar II.12. Tanggapan kuesioner
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Berikut merupakan tanggapan mengenai asal kota, seperti Bogor, Bandung Jakarta, Sukabumi, Tangerang, Sumedang, Cimahi, Cianjur. Dari beberapa kota yang terdapat pada hasil kuesioner responden didominasi oleh kota Bogor Jawa Barat.

Jamu termasuk dalam Warisan Budaya Indonesia Tak benda (WBtb) yang telah di sah kan oleh Kemendikbud pada tahun 2019, apakah anda mengetahuinya?

46 tanggapan

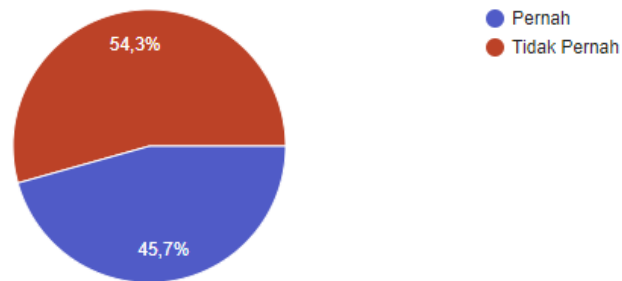


Gambar II.13. Tanggapan kuesioner
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Jamu termasuk dalam Warisan Budaya Indonesia Tak Benda (WBTB) yang telah di sah kan oleh Kemendikbud pada Tahun 2019, sebanyak 60,9% tidak mengetahui bahwa jamu termasuk kedalam Warisan Budaya Indonesia Tak Benda (WBTB), namun ada juga yang mengetahuinya sebanyak 39,1%.

Apakah anda pernah melihat atau membaca media edukasi mengenai jamu gendong tradisional ?

46 tanggapan



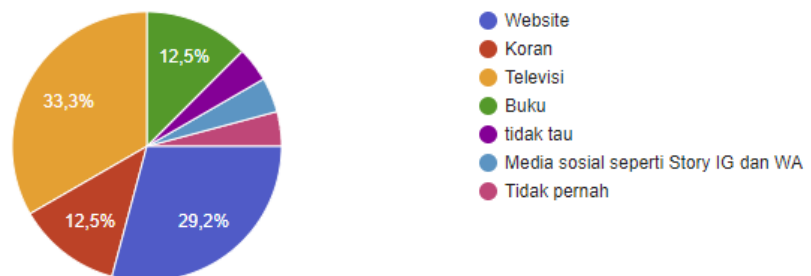
Gambar II.14. Tanggapan kuesioner

Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

46 responden yang menjawab mengenai pernahkan melihat atau membaca media edukasi mengenai jamu gendong, sebanyak 54,3% menjawab tidak pernah, dan yang pernah sebanyak 45,7%.

Jika pernah, media tersebut disajikan dalam sarana seperti apa ?

24 tanggapan



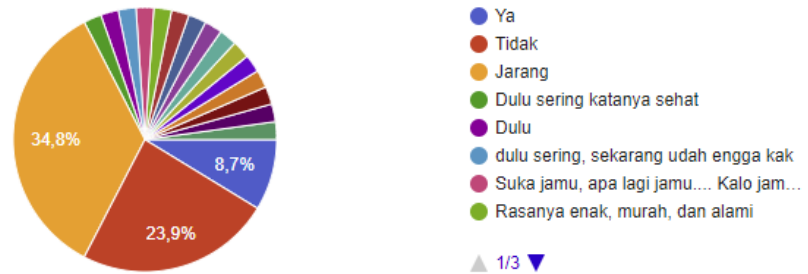
Gambar II.15. Tanggapan kuesioner

Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Tanggapan mengenai responden yang pernah melihat media edukasi jamu gendong tradisional melalui sarana *website*, koran, televisi, buku dan lainnya, yang ditanggapi oleh 24 orang. Responden yang lebih dominan adalah menjawab Televisi 33,3% kemudian disusul oleh *website* 29,2%, kemudian menjawab koran 12%, buku 12,5% dan sisanya menjawab tidak tahu dan tidak pernah.

Apakah anda suka mengonsumsi jamu gendong? Tolong tuliskan beserta alasannya di bagian lainnya.

46 tanggapan

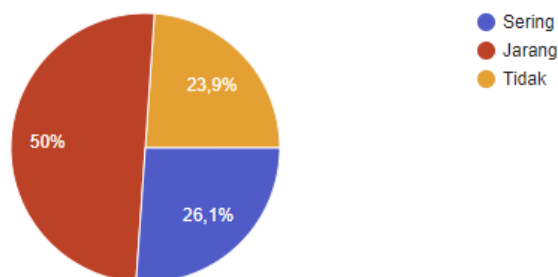


Gambar II.16. Tanggapan kuesioner
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Tanggapan mengenai suka atau tidaknya mengonsumsi jamu gendong tradisional, jawaban didominasi oleh responden yang jarang mengonsumsi jamu 34,8%, yang tidak suka sebanyak 23,9% dan yang dianggap suka sebanyak 8,7 %, sisanya berupa tanggapan lain.

Apakah anda sering melihat penjual jamu gendong pada akhir - akhir ini?

46 tanggapan

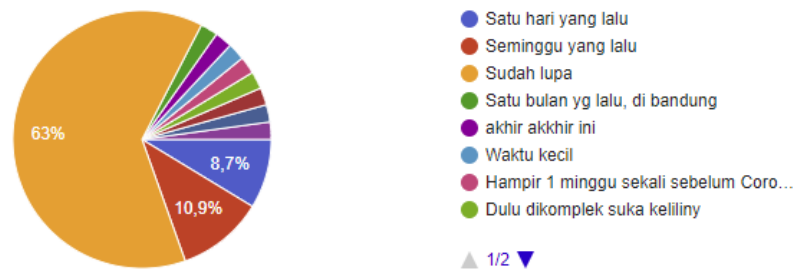


Gambar II.17. Tanggapan kuesioner
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Tanggapan responden mengenai seberapa sering melihat jamu gendong pada akhir-akhir ini. Sebanyak 50% menjawab jarang, kemudian 26,1% sering, bahkan tidak pernah melihat keberadaannya sebanyak 23,9%.

Kapan anda terakhir melihat penjual jamu gendong?

46 tanggapan



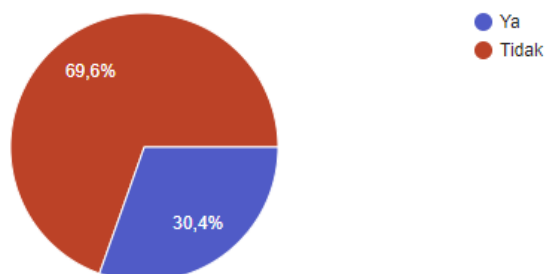
Gambar II.18. Tanggapan kuesioner

Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Dapat disimpulkan dari tanggapan mengenai kapan terakhir melihat penjual jamu gendong, responden menjawab sudah lupa sekitar 63% namun adapun yang menjawab satu hari yang lalu sebanyak 8,7%, kemudian yang menjawab seminggu yang lalu sebanyak 10,9%.

Apakah diantara responden/anda ada seorang pelanggan jamu gendong?

46 tanggapan



Gambar II.19. Tanggapan kuesioner

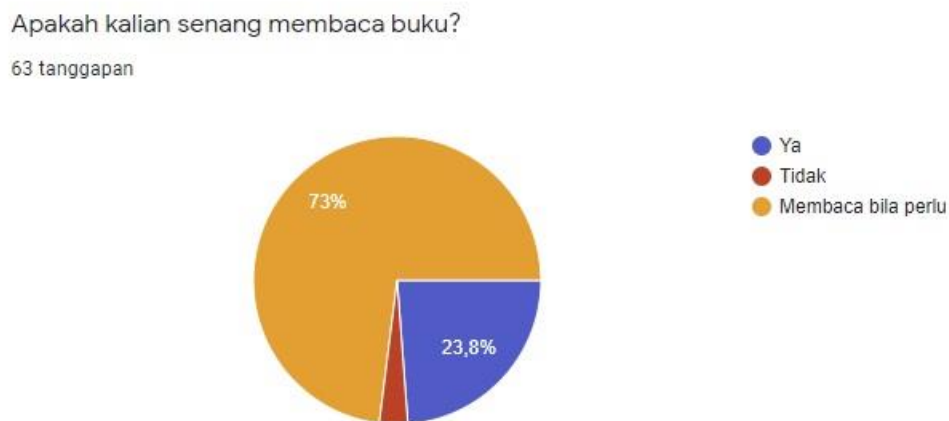
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

46 responden yang menjawab kuesioner ini diantara responden terdapat pelanggan jamu gendong sebanyak 30,4% dan yang bukan pelanggan jamu gendong sebanyak 69,6%.

Dari hasil kuesioner tersebut dapat disimpulkan bahwa kuesioner ini didominasi oleh tingkat remaja akhir, dari 46 responden yang menjawab, beberapa tidak mengetahui bahwa jamu merupakan salah satu warisan tak benda Indonesia

sebanyak 60,9%. Responden yang menjawab dari berbagai kota seperti Bogor, Sukabumi, Cianjur, Bandung, Jakarta, Cimahi, Tangerang dan yang lainnya, sebanyak 50% jarang melihat keberadaan penjual jamu gendong bahkan beberapa ada yang tidak sama sekali sebanyak 23,9%, dan yang sering melihat hanya 26,1%. Melihat dari persentase di atas, berarti penjual jamu gendong saat-saat ini memang sudah jarang terlihat.

Adapun kuesioner seputar media utama yang akan dirancang, kuesioner ditanggapi oleh 63 responden didominasi oleh remaja akhir sebanyak 96.8%. berikut kuesionernya:

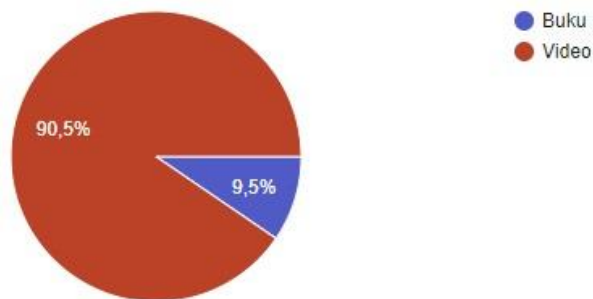


Gambar II.20. Tanggapan kuesioner media
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Dari 63 tanggapan dalam kuesioner yang berkaitan dengan media, sebanyak 73% responden membaca buku bila perlu saja dan yang gemar membaca buku hanya 23.8% sedangkan yang tidak suka membaca buku sebanyak 3.2%. Dapat dilihat dari diagram di atas, dari 63 tanggapan dari responden, lebih dominan yang membaca buku bila perlu saja, bila tidak perlu dan tidak ada yang mendasari untuk membaca buku, maka para responden tersebut tidak akan membaca buku, mungkin karena pada era sekarang mencari informasi bisa dilakukan dengan instan tanpa harus mencari buku ke perpustakaan atau di toko buku.

Lebih sering membaca buku atau menonton video?

63 tanggapan



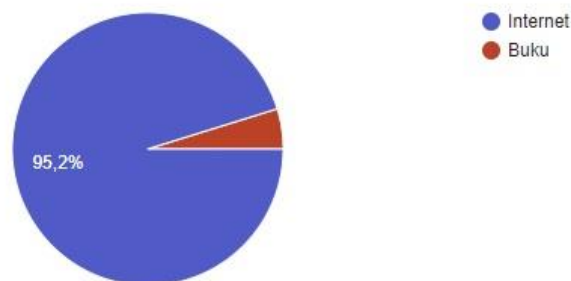
Gambar II.21 Tanggapan kuesioner media

Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Kemudian pertanyaan selanjutnya adalah, lebih banyak membaca buku atau menonton video, responden menjawab menonton video sebanyak 90,5% dan membaca buku 9.5%.

Lebih mudah mencari informasi melalui buku atau internet (video, media sosial, website)?

63 tanggapan



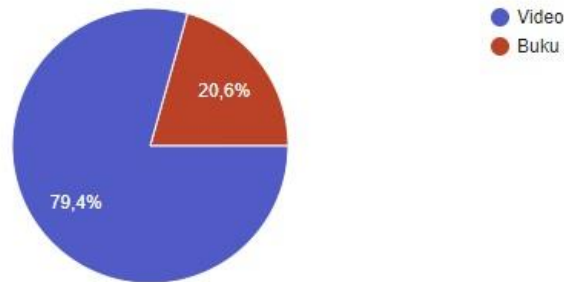
Gambar II.22 Tanggapan kuesioner media

Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Pertanyaan kepada responden yaitu, dalam mencari sebuah informasi lebih mudah melalui buku atau internet, responden sebanyak 95.2% menjawab dalam mencari informasi lebih mudah melalui internet daripada buku, seperti jawaban responden yang hanya 4.8% yang menjawab buku. Segala fasilitas dalam mencari sebuah informasi pada era serba digital sehingga jawaban yang paling tinggi adalah mencari informasi melalui internet.

Lebih suka mencari informasi dari buku atau video informasi?

63 tanggapan

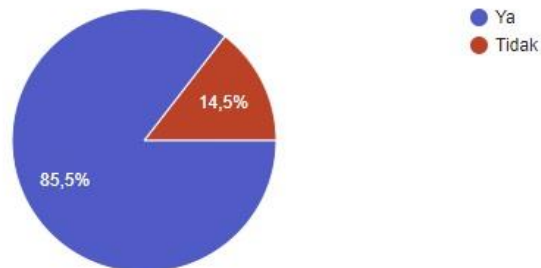


Gambar II.23. Tanggapan kuesioner media
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Responden yang menjawab lebih suka mencari informasi melalui video sebanyak 79.4% lebih suka mencari informasi melalui video dan jawaban terendah adalah 20.6% melalui buku.

Apa kalian tahu apa itu video Motion Graphic?

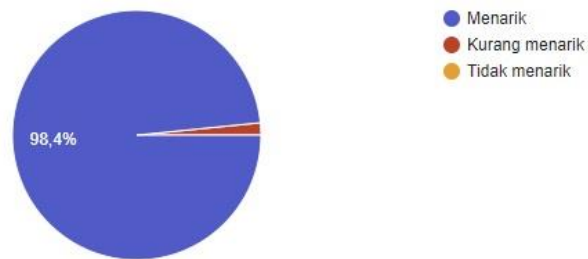
62 tanggapan



Gambar II.24. Tanggapan kuesioner media
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Pengenalan kepada responden mengenai video *motion graphic*, sebanyak 85.5% mengetahui apa itu *motion graphic*, responden yang mengetahui apa itu *motion graphic* mungkin pada era sekarang media tersebut menjadi salah satu media yang sering digunakan karena keunggulannya yang menarik dan dapat menampung informasi yang banyak dikemas dengan singkat dan padat, sehingga informasi dalam bentuk *motion graphic* menjadi sering dilihat oleh responden dan 14.5% tidak mengetahuinya.

Jika informasi yang disajikan dalam bentuk video motion graphic apakah akan lebih menarik?
63 tanggapan



Gambar II.25. Tanggapan kuesioner media
Sumber : Tangkapan layar, Google form. (di akses pada 2020)

Setelah memberikan contoh video *motion graphic* kepada responden, Kemudian pertanyaan terakhir adalah seberapa menarik jika suatu informasi disajikan dalam bentuk video *motion graphic*, sebanyak 98.4% menjawab menarik dan tidak menarik sebanyak 1.6% dari 63 tanggapan.

Kesimpulannya dari 63 responden yang menanggapi, membaca buku dilakukan bila perlu dan hanya sekian persen yang suka membaca buku. Kemudian responden lebih sering mencari informasi dari internet dibandingkan dengan buku, sebanyak 63 responden menjawab video menjadi media yang dipilih sebagai sumber mencari informasi dengan mudah dibandingkan dengan buku, kemudian video tersebut lebih menarik jika disajikan dalam bentuk video *motion graphic*.

II.6 Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data yang di perlukan berupa informasi yang terkait dengan masalah. Wawancara dilakukan pada tanggal 18 April 2020, di desa Mayak, Kecamatan Cibeber, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat. Lokasi tersebut merupakan tempat tinggal dari narasumber yaitu Sarmini asal kota Wonogiri, penjual jamu gendong sejak tahun 2010. Berikut adalah hasil wawancara yang telah dilakukan.



Gambar II.26. Penjual Jamu Gendong
Sumber : Dokumentasi pribadi. (di akses pada 19 April 2020)

Penjual jamu gendong yang telah menjadi narasumber adalah seorang Ibu bernama Sarmini, lahir pada tanggal 18 Maret 1974, Sarmini berasal dari kota Wonogiri desa Ngandong Kepyar 1, Provinsi Jawa Tengah. Kini ibu Sarmini tinggal di desa Mayak, Kecamatan Cibeber, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat. Sarmini adalah seorang ibu dari tiga orang anak. Berjualan jamu sudah menjadi profesi utamanya, selain itu profesi sampingannya adalah membantu suaminya bertani.

Menjual jamu gendong merupakan salah satu peninggalan turun temurun dari ibu mertuanya yang juga berjualan jamu gendong di kota Wonogiri, kini Sarmini merupakan generasi ke 3 penjual jamu gendong di keluarganya. Sarmini berjualan jamu sudah sepuluh tahun dari Tahun 2010 hingga sekarang. Sarmini mempunyai seorang anak perempuan berumur 24 Tahun, Sarmini mencoba mengajarkan meracik jamu kepada anaknya, agar suatu saat nanti, ketika Sarmini sudah tidak kuat lagi berjualan ada yang mewarisi jualannya yaitu anak perempuannya. Meskipun anaknya bisa mengolah jamu, tetapi anak perempuannya lebih memilih untuk tidak berjualan jamu, karena fisik dan juga mental belum terbiasa karena belum pernah berjualan jamu gendong.



Gambar II.27. Pengolahan Jamu Gendong
Sumber : Dokumentasi pribadi. (di akses pada 19 April 2020)

Sarmini menjual jamu gendong berkeliling dari kampung ke kampung, produk yang dijajakannya adalah jamu kunyit asem, beras kencur, jamu cabe puyang, daun sirih, pahitan dan jahe manis.



Gambar II.28. Proses Pembuatan Jamu Gendong
Sumber : Dokumentasi pribadi. (di akses pada 19 April 2020)

Proses pembuatan jamu gendong masih menggunakan cara tradisional, yaitu dengan cara diparut kemudian dimasak di atas *hawu* menggunakan kayu sebagai baha bakar. Sarmini biasa membuat jamu gendong saat tengah hari usai bertani dengan suaminya, proses pembuatan jamu gendong biasanya mencapai satu sampai dua jam, kemudian Sarmini mulai berjualan dari jam tiga sore hari.



Gambar II.29. Interaksi dengan Penjual Jamu Gendong
Sumber : Dokumentasi pribadi. (di akses pada 19 April 2020)

Menjaga kelestarian dari jamu gendong dengan cara tradisional selalu dilakukan oleh Sarmini, seperti berjualan jamu gendong menggunakan kebaya, sarung, dan kain jarik untuk menggendong bakul. Sarmini berjualan jamu gendong hampir setiap hari, namun bila bahan belum tersedia maka Sarmini tidak berjualan. Sarmini berjualan dari mulai jam tiga sore, hingga berkumandang azan magrib, jamu yang diujakan sering habis, terkadang masih tersisa sedikit. Produknya dibeli oleh pelanggan dari mulai orang tua hingga anak muda. Bertanya perihal cerita yang beredar mengenai jumlah botol pada bakul seperti, 5 sampai 6 botol merupakan penjual jamu yang lajang, delapan botol pada bakul jamu melambangkan sudah memiliki suami, kemudian bila menjual sembilan botol dalam bakul maka, artinya

penjual jamu tersebut berstatus janda, kemudian Sarmini menjawab betul, memang seperti itu namun, Sarmini tidak menerapkan pada bakul miliknya.

Pertanyaan yang terkait masalah yang sedang terjadi adalah bila adanya kemasan baru pada jamu gendong yang lebih menarik, menjadikan itu sebuah masalah atau tidak bagi penjual jamu gendong tradisional, Sarmini menjawab tidak jadi masalah, narasumber percaya bahwa jamu gendong tradisional akan selalu diminati oleh pelanggannya dan akan selalu dicari. Kemudian pertanyaan perihal jarang terlihatnya penjual jamu gendong, Sarmini sering berjualan dari kampung ke kampung menyusuri gang perkampungan, tidak pernah ke daerah perkotaan, mungkin karena itulah jarang terlihat penjual jamu gendong.

Berikut merupakan kesimpulan dari hasil data wawancara di atas. Sarmini lahir pada tanggal 18 Maret 1974 adalah seorang penjual jamu gendong dari tahun 2010 yang masih berjualan hingga saat ini. Sarmini berasal dari kota Wonogiri Jawa Tengah yang kini tinggal di desa Mayak, Kecamatan Cibeber, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat. Sarmini merupakan pewaris jamu gendong dari ibu mertuanya. Berjualan jamu gendong merupakan profesi utamanya, jamu yang dijajakannya adalah kunyit asam, beras kencur, daun sirih, jahe manis, dan pahitan. Sarmini biasa berjualan jamu dari sore hari hingga magrib, jamu yang dijajakan bisa habis terkadang hanya tersisa sedikit saja, selain orang tua sebagai pelanggan, adapula anak muda. Bila adanya kemasan yang lebih menarik pada produk jamu gendong bukan merupakan masalah, bagi Sarmini karena percaya bahwa jamu gendong tradisional akan selalu diminati dan dicari oleh pelanggannya. Terkait permasalahan jamu gendong jarang terlihat, Sarmini sering berjualan dari kampung ke kampung menyusuri gang perkampungan, mungkin karena itulah salah satu faktor jarang terlihat penjual jamu gendong.

II.7 Resume

Jamu merupakan salah satu peninggalan kebudayaan tak benda Indonesia. Manfaat yang banyak dari jamu tradisional dipercaya secara turun temurun, dapat mengatasi berbagai kondisi kesehatan. Cara meracik dan bahan alaminya tidak berubah dari zaman dahulu karena berpegang teguh kepada apa yang diwariskan nenek moyang,

begitu pula dengan para penjual jamu gendong, selalu menggunakan pakaian tradisional, bahan tradisional serta menjajakan dengan cara tradisional pula, dari situlah sisi unik penjual jamu gendong. Kemudian yang menjadi persoalan adalah fenomena penjual jamu gendong yang jarang terlihat, serta beberapa masyarakat kurang mengetahui warisan budaya tak benda Indonesia ini, oleh karena itu harus ada upaya yang dilakukan, sebagai bukti melestarikan, dan berharap dapat meningkatkan kembali salah satu warisan budaya ini, kemudian memberikan pengetahuan kepada pewaris sehingga menjadi salah satu anak muda yang memiliki pengetahuan mengenai penjual jamu gendong tradisional serta tertarik hingga peduli pada budaya tradisional.

II.8 Solusi Perancangan

Pernyataan dari hasil wawancara mendukung alasan terciptanya sebuah karya seperti, Ibu Sarmini biasa berjualan jamu dari sore hari hingga magrib, jamu yang dijajakan bisa habis terkadang hanya tersisa sedikit, selain orang tua sebagai pelanggan adapula anak muda, oleh karena itu media promosi tidak terlalu urgensi sebagai pemecahan masalah, karena jamu yang dijual selalu habis. Begitupula dengan persuasi, bila anak muda tidak suka mengkonsumsi jamu maka, itu bukan merupakan permasalahan masyarakat, karena suka atau tidak suka merupakan pilihan, kurangnya urgensi yang mengharuskan anak muda untuk meminum jamu.

Data dari hasil kuesioner contohnya yang menunjukkan sedikit yang mengetahui bahwa jamu telah disahkan sebagai Warisan Budaya tak Benda Indonesia dan kini penjual jamu gendong jarang terlihat. Oleh karena itu perancangan informasi yang diharapkan dapat berguna dan bermanfaat sebagai media edukasi masyarakat yang dikemas melalui video yang berisi informasi penjual jamu gendong, hingga keunikan dari jamu gendong itu sendiri, upaya tersebut harapannya adalah sebagai solusi pada saat ini jarang terlihat penjual jamu gendong perancangan ini mengingatkan kembali pada salah satu peninggalan nenek moyang yang masih bertahan hingga saat ini dan diharapkan juga dapat menarik minat khalayak untuk lebih tertarik hingga peduli pada unsur tradisional dan budaya.