

Studi permasalahan pedagang jamu tradisional di Malang

Nurwidodo¹, Mulyono², Ahmad Fauzi¹, Husamah¹

¹Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Muhammadiyah Malang

²Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Malang



Penulis koresponden

Nurwidodo,
Pendidikan Biologi, FKIP
Universitas Muhammadiyah
Malang

Email:
nurwidodo88@yahoo.com

Kata kunci:

Jamu tradisional
Pedagang jamu
Pemasaran jamu
Produksi jamu

ABSTRAK

Produsen dan penjual jamu tradisional sering kali menghadapi berbagai permasalahan, baik selama produksi maupun pemasaran. Pada studi ini, identifikasi permasalahan produksi dan pemasaran jamu melalui kegiatan observasi dan wawancara terhadap penjual jamu tradisional di wilayah Malang dilakukan. Subjek penelitian ini adalah dua kelompok penjual jamu di wilayah Malang dan penelitian dilakukan pada Bulan Maret hingga Juni 2018. Hasil pengumpulan data menyimpulkan bahwa terdapat beberapa permasalahan utama yang dihadapi para penjual jamu tradisional, yaitu (1) jumlah produksi yang terbatas karena keterbatasan alat; (2) pemasaran terbatas karena pemasaran hanya dari rumah ke rumah; serta (3) *kehighienisan* jamu rendah karena kebersihan selama produksi kurang terjaga. Temuan yang diperoleh melalui penelitian ini dapat dijadikan dasar pengambilan keputusan dalam usaha meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi jamu tradisional di Malang.

Copyright © 2018 Universitas Muhammadiyah Malang

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya. Kekayaan budaya tersebut berlimpah ruah dan tidak terbatas pada kebiasaan masyarakat melakukan aktivitas tertentu maupun kerajinan tangan yang dihasilkan. Kekayaan budaya Indonesia juga dapat ditemukan dari olahan kekayaan alam yang ada di Indonesia, salah satunya adalah ramuan obat tradisional yang dikenal sebagai jamu.

Jamu merupakan minuman herbal tradisional khas Indonesia yang sudah dikenal sejak lama (Elfahmi, Woerdenbag, & Kayser, 2014; Riswan & Sangat-Roemantyo, 2002). Istilah "jamu" tersebut berasal dari kata "djampi" dan ditujukan untuk penyembuhan dan kesegaran tubuh

(Yulagustinus & Tridjaja, 2017). Selain untuk penyembuhan, konsumsi jamu juga ditujukan untuk obat penguat, penambah nafsu makan, serta obat pelangsing (Natadajaja, Tripoli, & Wahyono, 2014; Riswan & Sangat-Roemantyo, 2002).

Masyarakat Indonesia telah mengenal dan mengonsumsi jamu secara turun temurun. Awal mula pemanfaatan jamu sebagai obat herbal memang belum jelas terungkap (Afdhal & Welsch, 1988). Namun, di perkirakan, masyarakat Jawa telah melakukan kebiasaan ini sejak Abad ke-9 (Yulagustinus & Tridjaja, 2017). Kebiasaan meminum jamu bahkan sudah mengakar sebagai salah satu tradisi masyarakat hingga saat ini.

Tingginya minat masyarakat terhadap jamu mendorong berbagai perusahaan berlomba-lomba

memproduksi jamu berkualitas dan berkhasiat tinggi. Berkaitan dengan hal tersebut, terdapat sekitar 17 perusahaan jamu yang tersebar di wilayah Indonesia (Elfahmi et al., 2014). Semakin berkembangnya berbagai perusahaan jamu memberikan dampak positif terhadap tetap terjaganya kultur meminum jamu oleh masyarakat Indonesia. Namun, kondisi ini juga memberikan dampak negatif bagi pengusaha-pengusaha jamu tradisional yang ada di sekitar masyarakat.

Seperti yang telah diketahui, seluruh aspek dan komponen masyarakat dapat membuat jamu. Di negara ini, baik perusahaan besar, industri rumahan, hingga ibu rumah tangga dapat membuat jamu (Gunawan & Mustofa, 2017). Risiko yang dihadapi oleh pengusaha jamu tradisional mengenai kondisi tersebut adalah berkaitan dengan persaingan pasar. Penurunan pangsa pasar akan menurunkan pendapatan dan dapat mematikan usaha tersebut. Namun, bisa saja terdapat berbagai kendala lain yang dirasakan oleh penjual jamu yang perlu diungkap secara lebih detail.

Pada penelitian ini, penelitian akan difokuskan untuk mengungkap berbagai kendala yang dihadapi oleh para penjual jamu tradisional. Melalui penelitian semacam ini, beberapa kendala yang sebenarnya dihadapi oleh para pengusaha jamu tersebut akan terungkap.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang bertujuan menggambarkan kondisi dan kendala yang dihadapi oleh para penjual jamu tradisional. Penelitian dilakukan di wilayah Malang selama Bulan Maret hingga Juni 2018. Subjek penelitian ini adalah dua kelompok penjual jamu tradisional yang berada di wilayah sekitar Universitas Muhammadiyah Malang. Kedua kelompok penjual jamu yang diposisikan sebagai subjek penelitian ini adalah kelompok pedagang kecil. Kedua kelompok tersebut juga melakukan produksi jamu dalam skala

kecil dan dengan jangkauan pemasaran yang sempit.

Observasi dan wawancara dipilih sebagai teknik pengumpulan data pada studi kali ini. Observasi difokuskan pada proses produksi jamu tradisional yang dilakukan oleh kedua kelompok penjual jamu, sedangkan wawancara difokuskan untuk mengungkap kondisi penjualan jamu-jamu yang dihasilkan. Data penelitian yang telah terkumpul kemudian dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas Kelompok Penjual Jamu

Terdapat dua kelompok penjual jamu tradisional yang diposisikan sebagai subjek penelitian pada studi ini. Kedua kelompok penjual jamu tersebut memiliki jangkauan pemasaran yang tidak luas. Penjualan produk jamu dilakukan dengan menjajakan ke sekitar wilayah rumah. Secara lebih detail, berikut kondisi umum kedua kelompok penjual jamu tersebut.

Kelompok masyarakat jamu keliling

Kelompok Masyarakat Jamu Keliling merupakan kelompok masyarakat yang anggotanya melakukan produksi jamu tradisional yang pemasarannya dijajakan keliling wilayah sekitar mereka dengan bantuan sepeda motor. Pusat kegiatan dan pusat produksi dari kelompok masyarakat ini beralamat di Jetis, Malang. Ketua dari kelompok masyarakat tersebut bernama Sumani. Sesuai dengan hasil observasi dan wawancara, proses produksi jamu kelompok masyarakat Jamu Keliling masih manual dan jumlah produksi masih rendah. Kapasitas produksi tersebut hanyalah 20 botol air mineral berukuran 1,5 L per harinya.

Kelompok masyarakat jamu gendong

Kelompok Masyarakat Jamu Gendong beralamat pusat di Desa Tegalondo, Malang. Kelompok masyarakat ini merupakan kelompok penjual jamu tradisional yang

penjualannya secara keliling dari satu rumah ke rumah lain. Para pedagangnya tidak menggunakan alat transportasi, sehingga pedagang-pedagang tersebut berjalan kaki dengan menggondong jamu dagangannya. Ketua dari kelompok masyarakat ini bernama Siyatin. Oleh karena itu, wilayah pemasarannya hanya sebatas Desa Dadaprejo, Areng-areng, Malang.

Sama dengan Kelompok Masyarakat Jamu Keliling, Kelompok Masyarakat Jamu Gendong masih menggunakan cara manual dalam memproduksi jamunya. Produksi jamu Siyatin adalah 15 botol air mineral berukuran 1,5 L perharinya. Jamu yang diproduksi dan dijual oleh Siyatin adalah jamu beras kencur, kunir asem, keja, sirih, dan huyup uyup.

Gambaran tempat produksi jamu

Kedua kelompok masyarakat yang dipilih menjadi subjek penelitian ini masih menggunakan peralatan dapur sederhana. Dapur sederhana tersebut adalah dapur rumahnya sendiri. Di dapur tersebut, bahan-bahan jamu diolah menjadi minuman jamu yang kemudian dimasukkan ke dalam botol air mineral. Gambar 1. menyajikan beberapa foto yang mewakili kondisi peralatan pembuatan jamu beserta dapur dari kedua pedangan jamu tersebut.

Berdasarkan Gambar 1., nampak terlihat bahwa peralatan yang digunakan oleh kedua pedagang jamu masih sederhana dan manual. Selain itu, beberapa peralatan dan kondisi dapur memiliki kecenderungan untuk menurunkan tingkat kebersihan/higienitas jamu yang sedang diproduksi. Ketidakhigienisan produk dapat menyebabkan produk jamu yang dihasilkan terkontaminasi oleh berbagai mikroba. Kondisi ini menyebabkan jamu produksi Sumani maupun Siyatin hanya bertahan satu hari. Selain itu, proses produksi jamu secara garis besar adalah melalui penggilingan dan pemanasan menggunakan kompor LPG. Pemanasan tersebut dapat menyebabkan kandungan gizi dari bahan jamu mengalami kerusakan.



Gambar 1. Kondisi dapur tempat produksi jamu

Highienitas merupakan salah satu fokus penelitian yang sering dipilih oleh para peneliti jamu tradisional (Fhitryani, Suryanto, & Karim, 2017; Primatika, Nugroho, & Abadi, 2015; Sukmawati, Proborrini, & Kawuri, 2012). Beberapa penelitian melaporkan bahwa jamu tradisional yang diproduksi oleh para penjual jamu berpotensi terkontaminasi oleh berbagai mikroba. Kontaminasi tersebut dapat terjadi saat proses produksi, pengemasan, proses penjualan, hingga saat pengonsumsiannya oleh konsumen. Kebersihan peralatan memegang peranan penting dalam kondisi tersebut.

Ketidaktersterilan proses produksi dan pengemasan jamu tradisional menyebabkan munculnya permasalahan lain yang dihadapi oleh para penjual jamu tersebut. Permasalahan yang dimaksud adalah singkatnya masa simpan produk jamu. Masa simpan produk jamu hanya bertahan satu hari akibat keberadaan berbagai mikroba kontaminan di dalam jamu tersebut. Akibatnya, setelah satu hari diproduksi, minuman sudah tidak layak dikonsumsi lagi. Alasannya, kontaminasi mikroba merupakan salah satu faktor utama penyebab kebusukan dari bahan makanan (Aneja, Dhiman, Aggarwal, & Aneja, 2014; Rawat, 2015; Wareing & Davenport, 2005).

Permasalahan lain yang dihadapi oleh penjual jamu tradisional adalah berkaitan dengan penurunan kualitas gizi jamu. Penurunan kualitas gizi produk makanan merupakan salah satu permasalahan yang sering terjadi akibat proses produksi yang tidak memiliki SOP adalah menurunnya gizi dari produk yang dihasilkan. Pada produksi jamu tradisional, penurunan gizi dapat terjadi akibat proses produksi yang melibatkan pemasakan dengan suhu tinggi yang terlalu lama. Suhu tinggi selama pemasakan tersebut dapat merusak berbagai nutrisi yang terkandung dalam bahan-bahan makanan (Devi, 2015; Fillion & Henry, 1998; Otemuyiwa, Falade, & Adewusi, 2018; Tyagi, Kharkwal, & Saxena, 2015).

Selain penurunan kualitas nutrisi, produksi jamu tradisional yang diikuti dengan pengemasan produk setelah pemasakan rentan menyebabkan produk menjadi bersifat karsinogen. Karsinogen adalah istilah yang merujuk pada agen penyebab kanker (Klug, Cummings, Spencer, & Palladino, 2012; Lewin, 2008; Snustad & Simmons, 2012). Salah satu penyebab kemunculan kanker adalah terkonsumsinya plastik ke dalam tubuh manusia (Ahmed, 2012; Halden, 2010; Verma, Vinoda, Papireddy, & Gowda, 2016). Berkaitan dengan hal tersebut, produk jamu yang masih panas biasanya langsung dikemas oleh para pedagang ke dalam botol-botol plastik. Panasnya minuman jamu tersebut dapat melunturkan dinding botol plastik, sehingga sebagian partikel plastik akan larut ke dalam minuman tersebut. Keberadaan partikel plastik tersebut dapat masuk ke dalam tubuh ketika jamu dikonsumsi oleh pelanggan.

Selanjutnya, jumlah produksi juga merupakan permasalahan yang dihadapi oleh para penjual jamu tradisional. Para penjual jamu tradisional sering kali hanya mampu memproduksi 10 hingga 20 botol jamu perharinya. Keterbatasan produk tersebut disebabkan oleh dua faktor. Faktor pertama karena keterbatasan alat dan bahan produksi. Faktor kedua adalah keterbatasan daya simpan produk. Faktor kedua tersebut juga berkaitan dengan pemasaran yang tidak optimal, sehingga produksi terlalu besar berisiko terhadap terbuangnya produk yang tidak habis terjual.

Permasalahan selanjutnya yang dihadapi oleh penjual jamu tradisional adalah terkait jangkauan pemasaran. Para pedagang jamu tradisional hanya menjajakan jamu racikannya dari rumah ke rumah. Usaha tersebut hanya mampu menjangkau wilayah yang sempit. Akibatnya, pelanggan dan konsumen jamu juga terbatas di wilayah yang sempit tersebut.

Berbagai permasalahan yang telah dipaparkan merupakan permasalahan yang dapat dihadapi oleh para penjual jamu lain di tempat lain. Permasalahan produksi, pengemasan, dan pemasaran

merupakan permasalahan utama yang harus diatasi. Penerapan teknologi yang dapat membantuk proses produksi dapat dijadikan alternatif yang dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi jamu tradisional. Pengaplikasian teknologi pengemasan yang lebih praktis dan aman juga dapat dijadikan solusi permasalahan. Selain itu, penggunaan internet dan media sosial dapat dijadikan solusi terhadap permasalahan jangkauan pemasaran yang masih dianggap terlalu sempit.

KESIMPULAN

Berdasarkan studi yang telah dilakukan pada penelitian ini, beberapa permasalahan yang dihadapi oleh para penjual jamu tradisional telah teridentifikasi. Beberapa permasalahan tersebut, antara lain (1) proses produksi yang kurang *highiensis*; (2) daya simpan jamu yang pendek; (3) mudah rusaknya kandungan gizi jamu; (4) potensi jamu sebagai karsinogen; (5) keterbatasan jumlah produksi; serta (6) keterbatasan jangkauan pemasaran.

Hasil studi ini dapat dijadikan dasar informasi bagi para pihak yang berkeinginan meningkatkan kesejahteraan penjual jamu tradisional. Beberapa permasalahan yang dipaparkan pada studi ini juga dapat memberikan gambaran solusi apa yang paling tepat dalam meningkatkan kualitas produksi jamu tradisional yang dilakukan oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afdhal, A. F., & Welsch, R. L. (1988). The rise of the modern jamu industry in Indonesia: A preliminary overview. In S. Geest & S. Whyte (Eds.), *The Context of Medicines in Developing Countries* (pp. 149–172). Kluwer Academic Publishers. Retrieved from <http://dabamirror.scihub.tw/4452/421c02f15705d9f6af8aa3d5005b4b99/afdhal1988.pdf>
- Ahmed, H. G. (2012). Cancer awareness survey on exposure and attitude toward the common chemical carcinogenes in Northern State of Sudan. *Management in Health*, 9–12. Retrieved from <http://journal.managementinhealth.com/index.php/rms/article/viewFile/247/774>
- Aneja, K. R., Dhiman, R., Aggarwal, N. K., & Aneja, A. (2014). Emerging preservation techniques for controlling spoilage and pathogenic microorganisms in fruit juices. *International Journal of Microbiology*, 2014. <https://doi.org/10.1155/2014/758942>
- Devi, R. (2015). Food processing and impact on nutrition. *Sch J Agric Vet Sci.*, 2(4A), 304–311. Retrieved from <http://saspjournals.com/wp-content/uploads/2015/08/SJAVS-24A304-311.pdf>
- Elfahmi, Woerdenbag, H. J., & Kayser, O. (2014). Jamu: Indonesian traditional herbal medicine towards rational phytopharmacological use. *Journal of Herbal Medicine*, 1–23. <https://doi.org/10.1016/j.hermed.2014.01.002>
- Fhitryani, S., Suryanto, D., & Karim, A. (2017). Pemeriksaan Escherichia coli, Staphylococcus aureus dan Salmonella sp. pada jamu gendong yang dijajakan di Kota Medan. *BioLink*, 3(2), 142–151. Retrieved from <http://ojs.uma.ac.id/index.php/biolink/article/download/845/821>
- Fillion, L., & Henry, C. J. K. (1998). Nutrient losses and gains during frying: A review. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 49(2), 157–168. <https://doi.org/10.3109/09637489809089395>
- Gunawan, R., & Mustofa, K. (2017). Finding knowledge from Indonesian traditional medicine using semantic web rule language. *International Journal of Electrical and Computer Engineering (IJECE)*, 7(6), 3674–3682. <https://doi.org/10.11591/ijece.v7i6>

- pp3674-3682
- Halden, R. U. (2010). Plastics and health risks. *Annual Review of Public Health*, 31(1), 179–194. <https://doi.org/10.1146/annurev.publhealth.012809.103714>
- Klug, W. S., Cummings, M. R., Spencer, C. A., & Palladino, M. A. (2012). *Concepts of Genetics* (10th ed.). San Francisco: Benjamin Cummings.
- Lewin, B. (2008). *Genes IX*. Sudbury: Jones and Bartlett Publishers.
- Natadjaja, L., Tripoli, F., & Wahyono, B. (2014). The ideal female body on the packaging design of traditional medicine (jamu). *Journal of Arts and Humanities (JAH)*, 3(4), 51–59.
- Otemuyiwa, I. O., Falade, O. S., & Adewusi, S. R. A. (2018). Effect of various cooking methods on the proximate composition and nutrient contents of different rice varieties grown in Nigeria. *International Food Research Journal*, 25(2), 747–754. Retrieved from [http://www.ifrj.upm.edu.my/25\(02\)2018/\(42\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/25(02)2018/(42).pdf)
- Primatika, R. A., Nugroho, W. S., & Abadi, R. D. (2015). Analisis cemaran *Staphylococcus aureus* pada gelas, darah segar, dan jamu dengan ramuan darah ular kobra Jawa (*Naja sputatrix*). *Jurnal Sain Veteriner*, 33(2), 190–194. Retrieved from <https://jurnal.ugm.ac.id/jsv/article/download/17918/14681>
- Rawat, S. (2015). Food spoilage: Microorganisms and their prevention. *Asian Journal of Plant Science and Research*, 5(4), 47–56. Retrieved from <http://www.imedpub.com/articles/food-spoilage-microorganisms-and-their-prevention.pdf>
- Riswan, S., & Sangat-Roemantyo, H. (2002). Jamu as traditional medicine in Java, Indonesia. *South Pacific Study*, 23(1), 1–10. Retrieved from [http://cpi.kagoshima-u.ac.jp/publications/southpacificstudies/sps/sps23-1/SouthPacificStudies23\(1\)pp1-10.pdf](http://cpi.kagoshima-u.ac.jp/publications/southpacificstudies/sps/sps23-1/SouthPacificStudies23(1)pp1-10.pdf)
- Snustad, D. P., & Simmons, M. J. (2012). *Genetics*. New Jersey: Wiley.
- Sukmawati, P. A., Proborrini, M. W., & Kawuri, R. (2012). Identifikasi fungi dan total bakteri pada jamu tradisional di pasar kedonganan Kelurahan Jimbaran Kabupaten Badung Provinsi Bali. *Jurnal Biologi*, 16(2), 31–35. Retrieved from <http://thescipub.com/pdf/10.3844/ojbsci.2017.285.289>
- Tyagi, S. B., Kharkwal, M., & Saxena, T. (2015). Impact Of Cooking On Nutritional Content Of Food. *DU Journal of Undergraduate Research and Innovation*, 1(3), 180–186. Retrieved from <http://journals.du.ac.in/ugresearch/pdf-vol3/U18.pdf>
- Verma, R., Vinoda, K. S., Papireddy, M., & Gowda, A. N. S. (2016). Toxic pollutants from plastic waste- A review. *Procedia Environmental Sciences*, 35, 701–708. <https://doi.org/10.1016/j.proenv.2016.07.069>
- Wareing, P., & Davenport, R. R. (2005). Microbiology of soft drinks and fruit juices. *Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices*, (November 2007), 279–297. <https://doi.org/10.1002/9780470995822.ch11>
- Yulagustinus, & Tridjaja, N. O. (2017). Jamu—A healthy drink of Indonesia. *Journal of Food Science and Engineering*, 7, 221–226. <https://doi.org/10.17265/2159-5828/2017.04.007>