Dimensia: Jurnal Kajian Sosiologi
Volume 15, Number 02, 2026 pp. 22-35
P-ISSN: 1978-192X | E-ISSN: 2654-9344
DOI: https://doi.org/10.21831/dimensia.v15i2.95702

Pewarisan pengetahuan lokal jamu dalam Masyarakat Kampung Tematik

Fike Windi Nufria Wati[1], Mutiatus Soleha[1], Suci Anjani[1]
[1] Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Semarang

Informasi Artikel

Article history:

Dikirimkan 23/02/2026
Direvisi 11/04/2026
Diterima 09/06/2026

Kata kunci:

Jamu
Kampung Tematik
Pewarisan

Keywords:
Herbal Medicine
Thematic Village
Inheritance

This is an open access article under the CC BY-NC license.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mekanisme pewarisan pengetahuan lokal meracik jamu di Kampung Tematik Jamu, Dusun Sumbersari, Desa Wonolopo, sebagai bentuk pelestarian kearifan lokal. Menggunakan metode kualitatif melalui observasi dan wawancara mendalam dengan tokoh masyarakat serta pengurus Paguyuban Jamu Sumber Husodo, Hasil dari penelitian ini tradisi jamu di Wonolopo diinisiasi oleh pendatang asal Sukoharjo pada tahun 1985, pewarisan pengetahuan dilakukan melalui tiga cara utama: lembaga keluarga (praktik langsung antar generasi), lembaga masyarakat (sosialisasi dan peran Paguyuban Sumber Husodo yang menaungi 48 unit usaha rumah tangga), serta lembaga pendidikan (melalui program P5 di sekolah). Paguyuban berperan sentral tidak hanya sebagai wadah konsultasi teknis, tetapi juga sebagai pengatur wilayah pemasaran untuk menghindari konflik antar pedagang jamu dalam satu paguyuban. Namun proses pewarisan ini menghadapi tantangan berupa pengurangan minat generasi muda yang cenderung memilih pekerjaan formal di sektor industri karena faktor gengsi dan beban kerja fisik yang dirasa berat oleh generasi muda. Penelitian ini menyimpulkan bahwa revitalisasi citra profesi perajin jamu di mata generasi muda sangat diperlukan agar potensi ekonomi yang menjanjikan ini tidak terhenti di masa depan.

Abstract

The author would like to express his gratitude to Allah subhanahu wa ta'ala for the completion of this research. The author also expresses his deepest appreciation and gratitude to various parties who have contributed and helped in the writing of this article, to Mr. Harto Wicaksono as the supervising lecturer who has provided direction, guidance and input in the preparation of this article until completion, to the head of the RT and all residents of Sumbersari Hamlet, Wonolopo Village for the permission and willingness that has been given during the data collection process in the field, the head and secretary of the Sumber Husada herbal medicine association for the availability of various historical data in the herbal medicine thematic village, the herbal medicine craftsmen who have shared their knowledge regarding the production process to herbal medicine marketing strategies, and all parties who have provided moral and material support so that this research can be completed well. Hopefully this article can benefit the development of science and become a reference in the preservation of local wisdom in Indonesia.

Penulis Korespondensi

Fike Windi Nufria Wati
Departemen Pendidikan Sosiologi dan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Semarang
Jl. Taman Siswa, Sekaran, Gn. Pati Kota Semarang 50229 Jawa Tengah
Email: fikewindi@students.unnes.ac.id

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keanekaragaman hayati yang terkenal. Tumbuhan dan tanaman yang dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia sangat beragam salah satunya untuk pengobatan. Obat tradisional ini terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari tumbuhan biasa dikenal dengan jamu. Jamu merupakan obat tradisional yang berbahan baku dari alam, yang merupakan praksis budaya yang telah diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi guna kesehatan (Erlyana, 2018). Mayoritas masyarakat mengkonsumsi jamu karena masyarakat beritikad bahwa jamu dapat memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap kesehatan baik untuk pencegahan maupun pengobatan untuk penyakit. Akan tetapi, jamu juga dapat menjaga kebugaran dan meningkatkan stamina tubuh bahkan digunakan untuk kecantikan. Penggunaan tanaman herbal untuk pengobatan sudah dilakukan sejak dahulu yang diturunkan dari satu generasi ke generasi seperti halnya dengan tradisi minum jamu tradisional merupakan budaya turun temurun dari leluhur.

Minum jamu merupakan salah satu tradisi yang ada pada masyarakat Indonesia, salah satunya terdapat pada masyarakat Sumbersari. Minum dan memproduksi jamu telah menjadi salah satu bagian dari budaya bangsa Indonesia yang telah diwariskan secara turun temurun oleh leluhur dan masih dipertahankan oleh masyarakat. Upaya yang dilakukan oleh masyarakat setempat dalam proses pewarisan pengetahuan jamu dilaksanakan sesuai dengan tingkat pemahamanya, melakukan komunikasi yang efektif dan mengenalkan jamu sebagai tradisi yang menjadi identitas masyarakat. Masyarakat memaknai jamu sebagai bentuk pemertahanan tradisi minum jamu untuk pengobatan lokal, jamu merupakan hasil ramuan pengobatan dari pengetahuan lokal yang dimiliki masyarakat tentang tanaman obat (Satriyati, 2016).

Pewarisan pengetahuan tentang jamu menjadi penting dalam masyarakat tertentu karena dijadikan sebagai identitas daerah tersebut. Pengetahuan tentang jamu harus dirawat agar tidak mengalami kemusnahan dimasa mendatang. Pewarisan pengetahuan yang dilakukan oleh masyarakat pada umumnya dengan cara pendidikan informal berupa pembelajaran yang *ortodoks*. Proses pewarisan yang dilakukan oleh masyarakat misalnya mendorong generasi muda untuk menerima pengetahuan apa saja yang diajarkan oleh orang tuanya. Para generasi muda yang telah mendapatkan ilmu dari para orang tuanya harus melakukan hal-hal yang bisa menjadikan tradisi jamu di wilayah tersebut dapat terjaga. Berbagai pengetahuan dalam masyarakat termasuk dalam pengobatan tradisional, diantaranya masyarakat yang bergantung kembali pada alam dengan cara mengonsumsi jamu yang berasal dari tumbuhan menjadi salah satu bentuk masyarakat hidup sehat merupakan implementasi pewarisan pengetahuan di masyarakat (Ariyati, Marlina, & Ruqiah, 2016).

Kampung tematik jamu Wonolopo terletak di kecamatan Mijen, kota Semarang, atau tepatnya sekitar 18 Km dari pusat kota Semarang, di mana kampung ini berbatasan langsung dengan Ngadirgo di bagian utara, kelurahan Jatisari di bagian selatan, kelurahan Wonoplumbon di bagian barat, dan kelurahan Mijen di bagian timur (Ananda, et al., 2022). Sejarah adanya kampung tematik bermula pada tahun 1985, ketika itu ada seorang pendatang dari Solo yang mulai berjualan jamu di wilayah Wonolopo. Pendatang ini telah memberikan pengaruh yang besar bagi penduduk. Pendatang ini memberikan pengetahuan dan juga keterampilan yang berharga bagi komunitas setempat yakni mengenai pembuatan jamu herbal yang diharapkan dapat menjadi penunjang ekonomi. Kemudian seiring berjalannya waktu,

menjual jamu menjadi sebuah usaha keluarga yang berkelanjutan sehingga pewarisan pengetahuan jamu ini diteruskan secara turun temurun ke generasi muda (Nursanty, et al., 2023). Kampung Tematik menjadi salah satu inovasi dari pemerintah Kota Semarang dalam mengatasi permasalahan mengenai pemenuhan kebutuhan masyarakat dalam upaya peningkatan kualitas prasarana di desa tersebut. Kelurahan Wonolopo menjadi sebuah kampung jamu tradisional dengan mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai penjual jamu. Penduduk di wilayah Wonolopo sebagian besar menjual jamu herbal yang terbuat dari berbagai tanaman yang berkhasiat bagi kesehatan dengan cara digendong maupun menggunakan motor.

Kelurahan Wonolopo mulai ditetapkan sebagai kampung tematik jamu pada 2016 karena memiliki keunikan yang berbeda dari daerah lainya, selain merupakan agrowisata beberapa tanaman seperti salak, durian, jambu biji, dan pepaya, Wonolopo juga merupakan sentra pembuatan jamu tradisional, di mana minum jamu sendiri merupakan salah satu gerakan yang didukung penuh oleh pemerintah salah satu programnya adalah kampanye minum jamu setiap hari Jumat. Wonolopo sebagai sentra jamu memang sudah cukup dikenal di kalangan kota Semarang, bahkan telah dibentuk paguyuban peracik jamu yang bernama "SUMBER HUSODO" yang mulanya diketuai oleh bapak H. kholidin dan kemudian diteruskan oleh bapak Supriyanto, paguyuban jamu ini setidaknya telah beranggotakan 27 orang (Rosidah, Kusumastuti, & Widodo, 2018).

Masyarakat kampung tematik jamu Wonolopo yang mayoritas berprofesi sebagai penjual jamu memberikan dampak yang cukup signifikan dalam bidang perekonomian, dari produksi jamu ini tidak harus dengan modal yang banyak karena bahan bakunya juga dapat diperoleh di perkebunan, selain itu yang menjadi ciri khas dalam kampung ini adalah ditetapkannya sebagai destinasi wisata edukasi dengan memperkenalkan bagaimana proses peracikan jamu, tanaman yang digunakan sebagai bahan produksi jamu, hingga pada proses pemasaranya (Amin, Winarno, Hartono, & Santoso, 2023).

Berdasarkan studi literatur yang telah dijelaskan diatas, belum ada riset yang menjelaskan tentang proses pewarisan pengetahuan jamu pada kampung tematik jamu Wonolopo. Perlu diketahui bahwasanya proses pewarisan pengetahuan jamu memiliki peran yang sangat penting untuk menjaga serta mewariskan budaya minum jamu yang telah diturunkan oleh para leluhur kepada generasi selanjutnya terutama pada generasi muda di kampung tematik jamu Wonolopo, selain itu dalam proses pewarisan pengetahuan jamu perlu adanya kolaborasi antara lembaga keluarga dan lembaga masyarakat guna mendidik supaya generasi muda bisa terus mewariskan budaya jamu kepada generasi selanjutnya sehingga tradisi jamu ini bisa terus ada dalam masyarakat. Sehingga penulis tertarik untuk mengkaji lebih lanjut mengenai proses pewarisan pengetahuan jamu di kampung tematik jamu Wonolopo, serta apa saja hambatan yang dialami oleh masyarakat dalam proses pewarisan tersebut.

Penelitian ini dilakukan guna memahami lebih mendalam mengenai proses pewarisan pengetahuan lokal meracik jamu yang terdapat di kampung tematik jamu dusun Sumbersari, desa Wonolopo. Selain itu, dalam konteks keilmuan penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada pembaca bahwa proses pewarisan pengetahuan baik dari produksi, pemilihan bahan, pengemasan, dan pemasaran yang ada di Kampung Tematik Jamu.

Dalam hal ini, diharapkan masyarakat luar dapat mengenal jamu sebagai bentuk kearifan lokal yang perlu dilestarikan agar tidak tergerus oleh perkembangan zaman.

Artikel ini menggunakan landasan teori Antropologi, khususnya pada pendekatan fenomenologi dengan terfokus pada Etnomedisin melalui pemahaman masyarakat yang mengenai konsep kesehatan, hal yang mendasari munculnya penyakit, dan proses pengobatan yang diyakini oleh masyarakat pemilik kebudayaan tersebut (Foster dan Anderson, 1986:61). Masyarakat Kampung Tematik Jamu memiliki pandangan bahwa dengan mengkonsumsi jamu sebagai pengobatan tradisional. Oleh karena itu, masyarakat memproduksi jamu dan mengkonsumsi jamu bukan hanya karena mereka membutuhkan jamu namun karena mereka memang menyukai jamu.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus untuk mengeksplorasi fenomena pewarisan pengetahuan lokal di Kampung Tematik Jamu, Dusun Sumbersari, Desa Wonolopo. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober 2023 dengan fokus pada mekanisme transfer pengetahuan tradisional di tengah modernisasi. Penentuan informan dilakukan menggunakan teknik *purposive sampling* untuk mendapatkan data yang kredibel dan otoritatif, yang meliputi Ketua RT Dusun Sumbersari, Ketua serta Sekretaris Paguyuban Jamu Sumber Husodo, dan beberapa warga perajin jamu. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam. Observasi dilakukan untuk melihat secara langsung aktivitas produksi jamu di lingkungan Dusun Sumbersari, sementara wawancara mendalam digunakan untuk menggali sejarah pemukiman pendatang Sukoharjo sejak tahun 1985 serta peran Paguyuban Sumber Husodo yang membawahi 48 industri rumah tangga. Data yang terkumpul kemudian dianalisis secara kualitatif, yang mencakup tahap reduksi data, penyajian data secara deskriptif, hingga penarikan kesimpulan. Untuk menjamin keabsahan temuan, peneliti melakukan triangulasi sumber dengan membandingkan keterangan dari pihak pengurus paguyuban, tokoh masyarakat, dan praktik langsung yang dilakukan oleh warga setempat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Potret Konstruksi Kampung Tematik Jamu

Kampung Tematik atau Desa Sumbersari terletak di kelurahan Wonolopo, Mijen, Semarang. Saat ini Desa Sumbersari tercatat menjadi salah satu desa yang memiliki daya tarik dan menjadi destinasi kampung wisata. Jamu menjadi daya tarik yang sangat dominan di wilayah Desa Sumbersari. Karena jamu menjadi komoditas utama perekonomian bagi masyarakat di Desa Sumbersari, karena mayoritas masyarakat kini berjualan jamu, Desa Sumbersari ditetapkan menjadi Desa Jamu.

Gambar 1. Ikon Kampung Tematik Jamu
Sumber: Ilva Syukria, 2023

Namun, sebelum jamu menguasai ekonomi di Desa Sumbersari pada awalnya Desa Sumbersari mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, mengumpulkan barang bekas pakai, mencari ranting-ranting kering di hutan yang kemudian dijual di pasar, tukang bangunan, petani palawija, dan berkebun. Banyak dari masyarakat juga dulu tidak mempunyai pekerjaan atau menganggur. Masyarakat dari kalangan perempuan sering berkumpul untuk *ngerumpi*. Dahulu, lahan perumahan di Desa Sumbersari adalah lahan persawahan, yang mendorong masyarakat untuk terus melakukan pertanian demi memenuhi kebutuhan sehari-hari, seperti singkong, ubi jalar, dan lompong. Mata pencaharian penduduk sebelum adanya berjualan jamu sama seperti pekerjaan di desa pada umumnya. Pekerjaan yang dilakukan oleh masyarakat Desa Sumbersari pada saat itu cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup masing-masing keluarga.

Awal mula dari sejarah transformasi ilmu terkait pembuatan jamu dan pengenalan jamu di Desa Sumbersari diawali oleh masyarakat yang berasal dari Solo pada tahun 1985. Menurut salah satu narasumber yaitu Bapak Pri, Ibu Tukiyem adalah seorang masyarakat Sukoharjo, Solo yang mengawali pengetahuan ilmu mengenai jamu, bersama dengan Ibu Rebi, Ibu Meki, Mbah Wagina, diperkenalkan tata cara pembuatan jamu kepada masyarakat, dan hingga sampai kepada Pak Haji Kholidi yang pertama kali memperkenalkan kepada masyarakat terkait proses pengetahuan meracik jamu kepada masyarakat Desa Sumbersari.

Secara natural proses pewarisan meracik jamu itu terus diturunkan kepada anak dan cucu masyarakat di Desa Sumbersari, hingga pada akhirnya beberapa masyarakat mulai meninggalkan pekerjaan sebelumnya dan bertransformasi menjadi seorang penjual jamu karena menurut masyarakat jauh lebih menjanjikan dan tidak terikat, pada awalnya tidak banyak masyarakat yang menjual jamu, tapi setelah permintaan jamu berdatangan dan masyarakat lain melihat bagaimana perekonomian beberapa warga yang menjual jamu kini lebih membaik dari sebelumnya, masyarakat pun beramai-ramai mengimplementasikan pengetahuan cara meracik jamu yang masyarakat tahu dan mulai menjual jamu.

Kini, setelah masuknya jamu perekonomian di Desa Sumbersari mulai membaik dan meningkat. Karena mayoritas dari penduduk mempelajari dan menggunakan jamu sebagai mata pencaharian utama masyarakat yaitu dengan berjualan jamu baik transaksi dilaksanakan

secara langsung maupun sebelumnya beberapa pembeli melakukan pemesanan terlebih dahulu melalui aplikasi Whatsapp. Dikarenakan beberapa masyarakat kini juga ikut menjual jamu maka hal tersebut yang membuat Desa Sumbersari dikenal oleh banyak masyarakat di luar desa tersebut hingga terdengar dan terdeteksi oleh Walikota Semarang pada kala itu dan dinobatkan sebagai Desa Jamu bahkan sekarang kampung jamu sudah mengajukan sebagai salah satu warisan budaya ke UNESCO.

Melihat peningkatan ekonomi masyarakat Desa Sumbersari di Wonolopo ini pada tahun 2016 yang saat itu walikotanya bapak Dr. Hendrar Prihadi, S.E., M.M menetapkan Desa Sumbersari menjadi Desa Tematik Jamu untuk meratakan pembangunan serta kesejahteraan. Sudah hampir 7 tahun Desa Sumbersari dikenal sebagai Desa Wisata Tematik Jamu, jamu yang menjadi komoditas utama mata pencaharian masyarakat Desa Sumbersari yang terus diwariskan kepada anak-anak dan cucu agar tetap lestari dan tidak hilang begitu saja. Desa Sumbersari ini mendapatkan pembinaan dan dukungan dalam bentuk sertifikasi halal, alat produksi, dan program-program pembinaan lainnya.

Desa Sumbersari membentuk paguyuban komunitas jamu yang beranggotakan sekitar 48 masyarakat. Paguyuban jamu di Desa Sumbersari diketuai oleh Bapak Suprianto. Paguyuban jamu berfungsi sebagai wadah musyawarah mengenai bagaimana membawa produksi jamu lebih baik dari sistem produksi hingga pemasaran atau penjualan. Usaha jamu gendong mayoritas dilakukan oleh ibu-ibu, diantar oleh para suaminya menuju tempat menetap. Jamu motor merupakan salah satu bentuk inovasi cara menjual jamu seiring dengan perkembangan zaman masyarakat menggunakan kendaraan bermotor untuk menghemat waktu sampai ke tempat menetap untuk berjualan. Paguyuban jamu juga terdapat koperasi untuk melakukan simpan pinjam apabila masyarakat membutuhkan dana tambahan, juga dilaksanakannya arisan setiap sebulan sekali setiap tanggal 25.

Pemerintah memberikan beberapa bantuan untuk menunjang keberlangsungan penjualan jamu di Desa Sumbersari. Pemerintah memberikan berbagai alat, seperti alat penyaring, alat pengering, dan alat perebusan, sebagai bentuk dukungan kepada masyarakat Desa Sumbersari. Hal ini dilakukan sebagai bentuk dukungan agar masyarakat dengan semangat dan terus berinovasi dengan jamu yang menjadi komoditas perekonomian terbesar masyarakat di Desa Sumbersari.

3.2 Proses Pewarisan Pengetahuan Jamu Herbal sebagai Obat-obatan Tradisional di Dusun Sumbersari

Penyampaian pewarisan jamu yang dilakukan dari generasi ke generasi di Kampung Tematik, desa Sumbersari dilakukan secara turun-temurun. Hal ini dilakukan oleh orang tua pembuat jamu secara langsung kepada anaknya, seperti yang dilakukan oleh salah satu narasumber yang sudah diwawancarai bisa meracik jamu dengan cara melihat dan membantu ibunya setiap hari untuk mempelajari cara memilih bahan-bahan yang tepat, cara mengolah bahan-bahan tersebut dengan benar, memasarkan, dan cara menyajikan jamu sampai menjadi jamu yang bisa dikonsumsi dengan khasiat yang menyehatkan untuk tubuh. Karena telah melihat proses pembuatan jamu setiap hari lama-kelamaan menjadi terbiasa bisa meracik sendiri dan membuat resep sendiri yang lebih enak dan berkhasiat.

Selain itu para anak muda di Kampung Tematik belajar dengan cara bergabung di paguyuban Sumber Husodo dengan mengikuti serangkaian pelatihan pembuatan jamu yang diadakan di Kampung Tematik sehingga dapat ilmu dan inovasi baru untuk proses pembuatan jamu. Pelatihan yang ada diikuti oleh semua kalangan remaja yang ada di Kampung Tematik tersebut. Proses pelatihan jamu juga sering dilakukan ketika bertepatan dengan para remaja saat mengadakan kumpulan rutin. Para remaja mengikuti serangkaian pelatihan dengan antusias dan senang. kemudian Para warga desa juga sangat mendukung generasi muda untuk melestarikan pembuatan jamu ini dengan selalu melibatkan anak muda ke dalam kepengurusan jamu seperti, pengurusan surat ijin dan menjadikan jamu sebagai BPOM. Para remaja diundang kemudian mengikuti serangkaian acara dengan harapan kedepannya dapat menjadikan kampung tematik jamu tetap berjalan dan memperluas pemasaran.

Gambar 2. Bagan Pewarisan Pengetahuan Jamu

Setelah merasa sudah mantap pengetahuan dan bisa meracik jamu sendiri para remaja mulai berjualan jamu keliling dengan hasil racikan yang berbeda dengan orang tuanya karena disesuaikan dengan selera masing-masing anak. Dengan menjual jamu keliling, para anak muda terbantu dari segi ekonominya sehingga dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari tanpa minta uang lagi ke orang tuanya, apabila tidak memiliki pekerjaan tetap dan sulit untuk mencari lapangan pekerjaan bisa langsung membantu orang tua atau meneruskan usaha orang tuanya yang berjualan jamu yang sudah memiliki peminatnya sehingga tinggal meneruskan dan membantu menjalankan usaha orang tuanya tersebut.

Proses Pewarisan pengetahuan pembuatan jamu ini selain dilakukan secara turun temurun dari orang tua untuk anak juga dapat dipelajari oleh orang luar dari Kampung Tematik seperti terdapat para mahasiswa dari dalam maupun luar negeri yang tertarik untuk meracik jamu bisa datang dan belajar secara langsung ke kampung Tematik. Menurut Informasi yang sudah diteliti, di kampung Tematik sering kali kedatangan mahasiswa luar negeri dari Uzbekistan, Belanda dan Jepang yang bertujuan untuk memahami mengenai pengolahan jamu herbal yang sudah diproduksi masyarakat kampung Tematik sejak lama ini. Para warga terbuka dan senang apabila terdapat orang yang ingin belajar proses pembuatan jamu sehingga diperbolehkan menginap dan melihat cara-cara meracik jamu dengan benar sehingga menghasilkan jamu yang berkhasiat dan menyehatkan untuk tubuh. Adanya pelatihan yang diikuti oleh orang luar negeri membuat kampung jamu ini semakin dikenal oleh masyarakat luas dan harapan dari warga semoga dengan terkenalnya jamu tersebut memuat kampung

semakin maju dan para remaja lebih mengetahui bagaimana khasiat minuman jamu serta minuman jamu bisa eksis lagi dan peminatnya semakin bertambah.

Produksi jamu herbal ini kemudian diwariskan dari generasi ke generasi dan berlanjut ke keturunan selanjutnya dari masing-masing keluarga sehingga banyak sekali masyarakat setempat yang sudah paham mengenai pengolahan dan penjualan jamu. Usaha pembuatan jamu herbal ini akan diwariskan kepada keturunannya agar usaha tersebut dapat terus eksis. Pewarisan jamu yang ada di kampung Tematik ini diperjual belikan di semua pasar yang ada di wilayah kota Semarang, seperti pasar Mijen, pasar Ngaliyan, pasar Simongan, Johar, dan lain-lain.

Tabel 1. Jenis Jamu untuk Anak-anak

Jenis jamu	Bahan	Manfaat
Beras kencur	Beras, kencur, gula, Jahe, kayu manis, garam.	1. Menyembuhkan magh 2. Meningkatkan nafsu makan 3. Menghilangkan rasa capek pada anak
Kunir asem	Kunyit, gula aren, gula pasir, asam, kayu manis, garam.	1. Menetralkan racun dalam tubuh 2. Mengatasi infeksis
Gula asam	Asam jawa, gula merah, air mineral.	1. Mengatasi batuk kering 2. Meredakan sariawan 3. Mengatasi campak
Jahe sereh	Jahe, gula pasir, garam.	1. Menghangatkan tubuh

Tabel 2. Jamu untuk Orang Dewasa

Jenis jamu	Bahan	Manfaat
Temu lawak	Rimpang, temulawak, daun sambiloto, air putih, temu putih, kunyit.	1. Mengatasi dan menghilangkan rasa nyeri pada persendian 2. Membantu mengontrol dan menurunkan kadar kolesterol dalam darah 3. Membuang racun-racun dalam tubuh
Lempuyang	Ceplik, cabe, lempuyang, adas.	1. Membuat tubuh menjadi langsing 2. Melawan kanker 3. Mengatasi demam 4. Mengobati wasir dan beberapa macam alergi
Daun pepaya	Daun pepaya, Adas	1. Penambah nafsu makan 2. Melancarkan pencernaan 3. Menghilangkan jerawat di wajah 4. Mencegah penyakit kanker 5. Mengobati demam berdarah
Sambiroto	Sambiroto, brotowali, kayu secang, temulawak kering.	1. Mengobati penyakit diare 2. Mengobati radang saluran pernafasan 3. Mengobati radang paru-paru 4. Mengobati influenza 5. Mengobati sakit kepala

Kunyit kental	Kunyit kental, air masak.	1. Mengangkat sel kulit mati 2. Mengatasi pigmentasi 3. Mengobati jerawat 4. Mencegah penuaan dini dan keriput pada kulit 5. Mengatasi ketombe dan rambut rontok
Cabe puyang	Cabe jawa kering, lempuyang, temulawak, garam, air hangat.	1. Melancarkan peredaran darah 2. Menghilangkan pegal linu 3. Meredakan nyeri gigi 4. Menambah stamina
Wejahan	Kunyit, jahe, ketumbar, kencur, gula aren.	1. Membantu menyegarkan badan
Paitan	Sambiloto.	1. Menurunkan kolesterol 2. Mengatasi perut kembung 3. Mengobati kencing manis
Jahe sereh	Jahe, sereh, gula, garam	1. Menghangatkan tubuh
Wedang uwuh	Serutan kayu secang kering, jahe, kayu manis, cengkeh kering, pala.	1. Mencegah dan mengobati masuk angin 2. Memperlancar peredaran darah

Tabel 3. **Jamu untuk Vitalitas Perempuan**

Jenis jamu	Bahan	Manfaat
Sirih manjakani	Daun sirih, temu mangga, kunyit, manjakani, kayu rapet.	1. Menjaga kesehatan organ intim perempuan 2. Merapatkan organ intim perempuan 3. Mengatasi organ intim perempuan yang kering 4. Mengobati kista
Kunir asem	Kunyit, gula aren. gula pasir, asam, kayu manis garam.	1. Minuman diet alami 2. Memperlancar siklus haid
Gula asam	Asam jawa. Gula merah, air mineral.	1. Mengatasi haid bau anyir 2. Mengatasi keputihan
Kunyit kental	Kunyit kental, air masak.	1. Mengangkat sel kulit mati 2. Mengatasi pigmentasi 3. Mengobati jerawat 4. Mencegah penuaan dini dan keriput pada kulit 5. Mengatasi ketombe dan rambut rontok

Perbedaan antara jamu anak dan dewasa dapat dilihat dari racikan, komposisi, bahan-bahan yang digunakan, dan manfaat yang didapatkan apabila minum jamu tersebut. Bagi anak-anak manfaat mengkonsumsi jamu untuk mendukung pertumbuhan, sistem kekebalan tubuh, dan kebutuhan kesehatan khusus anak-anak, sedangkan manfaat mengkonsumsi jamu bagi orang dewasa untuk meningkatkan energi, atau mengatasi kondisi kesehatan tertentu yang umumnya lebih sering ditemui pada orang dewasa. Racikan jamu untuk anak-anak biasanya lebih sederhana daripada racikan untuk orang dewasa. Hal ini karena anak-anak

cenderung memiliki berat badan yang lebih rendah dan sistem pencernaan yang masih berkembang, sedangkan racikan jamu untuk orang dewasa disesuaikan dengan kebutuhan tubuh yang lebih besar dan umumnya lebih tinggi dibandingkan dengan racikan untuk anak-anak.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan jamu anak-anak mengandung bahan yang lebih ramah anak, dengan dominan rasa yang lebih manis, seperti rasa buah-buahan atau rasa lain yang disukai anak-anak agar lebih mudah dikonsumsi. Selain itu, komposisinya dirancang untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak-anak, kemudian jamu untuk orang dewasa dapat mengandung bahan-bahan yang lebih banyak akan kandungan tanaman herbal karena tubuh orang dewasa umumnya berbeda dengan tubuh anak-anak. Jamu untuk orang dewasa memiliki variasi rasa yang lebih luas, termasuk rasa yang lebih kuat atau pahit, tergantung pada tujuan penggunaan dan bahan-bahan yang digunakan.

Gambar 3. Pengemasan Jamu
Sumber: Suci Anjani, 2023

Pengemasan jamu yang digunakan oleh pedagang di Kampung Tematik Jamu masih tergolong sederhana, dengan menggunakan botol mineral yang berukuran 200 ml, 600 ml, hingga satu liter botol sesuai dengan permintaan pembeli. Kemudian dalam pengemasan ditambahkan inovasi *sticker* di setiap kemasan produk untuk lebih menarik perhatian pembeli dan bisa mengetahui jenis jamu yang akan dibeli. Pedagang dalam menjual jamu menggunakan botol kaca berukuran 600 ml untuk menyediakan konsumen yang akan mengkonsumsi jamu secara langsung di tempat. Hal tersebut dilakukan apabila pembeli hanya ingin meminum jamu segelas dan tidak berminat untuk membeli sebotol jamu. Biasanya pembeli membawa gelas sendiri ataupun sudah disiapkan oleh penjual menggunakan gelas plastik sekali pakai.

Pedagang jamu sebelumnya juga sempat mencoba menggunakan inovasi berupa pengemasan secara *sachet* namun, inovasi tersebut tidak berlangsung lama karena kurang diminati oleh beberapa konsumen. Mereka menganggap bahwa jamu dalam *sachet*

memiliki kualitas yang lebih rendah dan merasa kurang mantap karena dirasa jamu tidak *fresh*, terdapat pengawet, serta kurang memberikan khasiat yang bagus untuk tubuh. Konsumen lebih memilih produk yang dijual secara langsung ke penjual jamu yang ada di pasar maupun jamu keliling karena jamu dalam pengemasan *sachet* memiliki beberapa pilihan varian yang lebih terbatas dibandingkan dengan produk yang dijual langsung di pasaran. Kemudian produk jamu *sachet* tidak dipromosikan dengan cukup sehingga mempengaruhi kurangnya pemahaman atau pengetahuan konsumen tentang manfaat dan keunggulan produk dan kebanyakan masyarakat perkotaan lebih memilih obat konvensional dibandingkan jamu karena merasa obat-obatan yang dibeli dari apotek lebih efektif dan efisien bagi tubuh sehingga jamu kurang diminati.

Keberhasilan proses pewarisan pengetahuan pembuatan jamu di Kampung Tematik ditandai dengan anak-anaknya yang sudah berhasil memasarkan produk jamu yang sudah dibuatnya sendiri. Pengetahuan tersebut diperoleh dari adanya inovasi pengemasan jamu, pemilihan bahan yang bagus untuk pembuatan jamu dan proses pemasaran jamu. Banyak rumah tangga produksi jamu yang sudah menggunakan mesin untuk membantu memproduksi jamu. Kampung jamu sudah terkenal sejak Walikota Semarang menetapkan Kampung Wonolopo menjadi Kampung jamu pada tahun 2016. Berbagai bantuan Pemerintah yang diterima oleh Kampung Jamu untuk menunjang produksi yang dilakukan. Terbentuknya paguyuban jamu yang menyejahterakan anggotanya, dan perkenalan hingga keluar daerah. Seperti, diundang oleh perusahaan swasta yaitu PT. Sidomuncul untuk melihat proses produksi dan belajar terkait dengan produksi jamu. Beberapa anggota juga diundang untuk menghadiri *workshop* terkait dengan jamu dan cara produksinya.

3.3 Kendala Dalam Proses Pembuatan dan Pewarisan Pengetahuan Lokal Meracik Jamu di Kampung Tematik Sumbersari

Dalam proses pembuatan dan pewarisan pengetahuan lokal meracik jamu masyarakat Desa Sumbersari khususnya warga RT 2 mengalami beberapa kendala, kendala tersebut terbagi menjadi dua, yakni kendala dalam proses pembuatan dan kendala dalam pewarisan. Demikian beberapa kendala yang dialami masyarakat Desa Sumbersari saat ini

a. Bahan Pembuatan Jamu

Di Kampung Sumbersari mayoritas masyarakatnya menyuplai bahan baku jamu dari berbagai daerah tergantung tumbuhan herbal (*empon-empon*) yang dibutuhkan. Seperti halnya kunyit dan lempuyang biasanya masyarakat menyuplai dari Wonoplumbon, namun karena kemarau yang panjang menyebabkan sedikit mengalami kesulitan dalam mendapatkan lempuyang di Wonoplumbon sehingga terkadang harus berpindah *supplier* ke daerah Singaraja. Bukan hanya kunyit dan lempuyang, untuk tumbuhan herbal sambiloto biasanya masyarakat memperolehnya dari Solo. Sulitnya mendapatkan *supplier* tetap menjadi sebuah kendala bagi masyarakat Kampung Sumbersari dalam mendapatkan bahan baku, apabila satu tempat yang biasa menjadi *supplier* tidak bisa mengirimkan bahan baku maka harus mencari tempat lain yang menyediakan bahan baku yang dibutuhkan. Namun, kendala tersebut tidak berlangsung secara berkelanjutan, terkadang banyak juga para *supplier* yang justru menawarkan bahan baku kepada masyarakat Kampung Sumbersari. Tetapi beberapa penjual jamu terkadang kesulitan mendapatkan bahan baku juga karena harganya yang terlalu mahal.

Selain kendala dalam bahan baku jamu, terdapat pula kendala dalam pembuatan jamu di mana rasa jamu yang dibuat oleh generasi muda dan generasi tua berbeda karena generasi muda cenderung memiliki sifat *ngentengke* atau menggampangkan atau menganggap remeh.

b. Penjualan Jamu

Dalam penjualan jamu masyarakat Desa Sumbersari sudah dibagi area penjualannya melalui paguyuban. Setiap *home industry* memiliki wilayah masing-masing dalam penjualan jamu. Namun bagi warga yang baru memulai usaha penjualan jamu, mengalami kesulitan dalam mencari wilayah tetap untuk berjualan jamu, selain itu juga mengalami kendala dalam mendapatkan konsumen tetap. Oleh karena itu, bagi warga yang baru merintis jamu sangat dianjurkan untuk bergabung ke dalam paguyuban kampung jamu Subersada, hal tersebut karena paguyuban yang mengatur masyarakat dalam pembagian wilayah tetap untuk berjualan agar tidak mengganggu anggota paguyuban yang menjual jamu.

c. Pewarisan Jamu kepada Generasi Muda

Proses pewarisan pengetahuan lokal mengenai pembuatan jamu di Kampung Tematik Sumbersari ini diwariskan secara turun temurun oleh para orang tua kepada anak-anaknya. Generasi muda di Kampung Sumbersari mayoritas bekerja sebagai penjual jamu meneruskan pekerjaan orang tuanya, generasi muda yang berasal dari keluarga penjual jamu biasanya sudah diajarkan mengenai proses pembuatan jamu sejak dini sehingga proses pewarisannya masih terlestarikan terus menerus hingga saat ini. Para pemuda Kampung Sumbersari yang masih berstatus sebagai pelajar sudah mulai berkontribusi dalam proses pembuatan jamu di keluarganya seperti membantu menumbuk dan menggiling bahan-bahan jamu sehingga secara langsung para pemuda dapat melihat proses pembuatannya. Dalam hal ini secara tidak langsung terjadi *transfer knowledge* di dalamnya dari orang tua kepada anak-anaknya, ketika proses tersebut dilakukan secara terus menerus maka akan terekam di dalam memori anak sehingga kelak dapat membuat jamu sendiri meneruskan usaha jamu keluarganya.

Warga Desa Sumbersari sedikit mengalami kendala dalam pewarisan pengetahuan lokal meracik jamu. Kendala tersebut bukan dari para orang tua yang mengajarkan pembuatan jamu, namun kendala tersebut terletak pada generasi mudanya. Mayoritas generasi muda yang ada di Desa Sumbersari atau sekitarnya ini merasa gengsi untuk melanjutkan pekerjaan memproduksi jamu yang telah diturunkan secara turun-temurun oleh keluarganya. Berdasarkan yang diungkapkan oleh pak Haji Kholidi bahwasannya, "saat ini generasi muda cenderung berpikir bahwa menjadi penjual jamu itu capek dan untungnya sedikit apabila dibandingkan dengan bekerja menjadi buruh pabrik". Profesi menjual jamu ini dijadikan opsi terakhir para generasi muda, apabila tidak mendapatkan pekerjaan yang diinginkan. Sementara di sisi lain dari setiap *Home Industry* sangat memberi peluang besar bagi generasi muda yang ingin bekerja menjadi penjual jamu dan ingin belajar lebih dalam mengenai proses pembuatan jamu.

Namun menurut penuturan dari ketua komunitas paguyuban jamu yakni bapak Suprianto mengatakan bahwasannya, "Sekarang itu yang sering belajar dan mulai ikut berjualan mayoritas anak muda dari kelurahan sebelah, mereka beranggapan daripada pusing mencari pekerjaan lalu tidak dapat-dapat, mereka lebih memilih untuk berjualan jamu saja yang sudah lebih menjanjikan." Adanya hal tersebut membuktikan bahwasannya para pemuda kelurahan sebelah atau pendatang lebih memiliki minat belajar yang tinggi dalam meracik jamu

dibandingkan dengan para pemuda yang ada di Kampung Sumbersari sendiri. Bagi para pemuda luar kampung yang melakukan kunjungan dan ingin belajar di Kampung Sumbersari akan mendapatkan sosialisasi dari anggota paguyuban jamu mengenai proses pembuatan jamu dari mulai produksi hingga manajemen pemasarannya. Berdasarkan informasi yang didapatkan di Kampung Sumbersari bahwasannya tidak ada kendala yang begitu berat dalam proses pewarisan pengetahuan lokal mengenai meracik jamu, karena pada umumnya para pemuda Kampung Sumbersari berasal dari keluarga yang memproduksi jamu.

Bagian pembahasan atau diskusi dimaksudkan untuk memberikan interpretasi dan pemaknaan terhadap hasil penelitian sesuai dengan teori dan referensi yang digunakan. Ini tidak hanya digunakan untuk mempresentasikan temuan. Interpretasi harus diperkaya dengan merujuk, membandingkan, atau mengkontraskan dengan temuan-temuan penelitian sebelumnya yang diterbitkan dalam jurnal bereputasi, bukan predator. Dianjurkan untuk mengintegrasikan temuan ke dalam kumpulan teori atau pengetahuan yang sudah mapan, pengembangan teori baru, atau modifikasi teori yang sudah ada. Implikasi dari temuan penelitian diberikan.

4. SIMPULAN

Kampung tematik jamu Desa Wonolopo merupakan salah satu Desa dengan daya tarik yang unik karena jamu dijadikan komoditas utama perekonomian masyarakat, yang mulanya masyarakat bekerja sebagai buruh sebelum kampung dinobatkan sebagai kampung tematik jamu, namun setelah melihat potensi usaha yang cukup menguntungkan hampir seluruh masyarakat menjadikan jamu sebagai komoditas utama perekonomian, kampung jamu ini bermula pada tahun 1985 oleh beberapa orang pendatang dari Sukoharjo Yang kemudian terus mewariskan pengetahuan tersebut kepada masyarakat, dalam proses pewarisan pengetahuan dilakukan melalui berbagai lembaga seperti keluarga, dimana melalui keluarga orang tua mengajari anak terkait jamu secara turun menurun dan membiasakan anak untuk ikut serta dalam membantu orang tua memproduksi jamu, melalui lembaga masyarakat, dengan mengadakan sosialisasi dan juga melalui paguyuban jamu gendong Sumber Husodo yang beranggotakan 48 home industri, dimana dari paguyuban tersebut selain untuk menghindari konflik antar penjual jamu dengan pemlotingan area penjualan juga digunakan sebagai tempat untuk saling berkonsultasi antar penjual jamu, selain itu dalam lembaga pendidikan juga ikut serta dalam proses pewarisan pengetahuan jamu melalui program P5 dimana siswa dilatih untuk praktik membuat jamu. Namun dalam proses pewarisan pengetahuan jamu sekarang ini mulai terhambat karena kurangnya ketertarikan generasi muda untuk menjual jamu, mereka cenderung gengsi dan beranggapan bahwa menjual jamu melelahkan tanpa melihat potensi keuntungan yang lebih menjanjikan daripada bekerja di pabrik.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan puji syukur kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas selesainya penelitian ini. Penulis juga menyampaikan apresiasi serta ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah berkontribusi dan membantu jalannya penulisan artikel ini, kepada bapak Harto Wicaksono selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan serta masukan dalam penyusunan artikel ini sampai selesai, kepada ketua RT dan segenap warga Dusun Sumbersari, Desa Wonolopo atas izin dan kesediaan yang

telah diberikan selama proses pengambilan data di lapangan, ketua dan sekretaris paguyuban jamu sumber Husada atas kesediaan berbagai data sejarah di kampung tematik jamu, para perajin jamu yang telah berbagi pengetahuan mengenai proses produksi hingga strategi pemasaran jamu, dan seluruh pihak yang telah memberikan dukungan moral maupun material sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik. Semoga artikel ini dapat memberi manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan menjadi referensi dalam pelestarian kearifan lokal di Indonesia.

6. DAFTAR PUSTAKA

Amin, I. H., Winarno, E., Hartono, B., & Santoso, D. B. (2023). Integrated marketing communication (IMC) Desa Wisata Wonolopo dalam upaya publikasi ikonik "Kampoeng Jamu." *Jurnal IKRATH-ABDIMAS*, 47–52.

Ananda, N., Iftita, M. A., Nugroho, R. A., Rahayuni, M. D., Ernawati, N. P., Putri, V. A., et al. (2022). Pembangunan green house sebagai upaya konservasi tanaman obat di Kampung Jamu Kelurahan Wonolopo. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, 1615–1624.

Ariyati, E., Marlina, S., & Ruqiah. (2016). Pewarisan pengetahuan tanaman obat di Desa Garu Kabupaten Landak. *Publikasi Ilmiah UMS*, 774–778.

Chaerunissa, S. F., & Yuniningsih, T. (2020). Analisis komponen pengembangan pariwisata Desa Wisata Wonolopo Kota Semarang. *Journal of Public and Management Review*, 159–175.

Erlyana, Y. (2018). Perancangan buku informasi tentang jamu sebagai bentuk pelestarian warisan budaya Indonesia. *Narada: Jurnal Desain dan Seni*, 99–109.

Febrianto, A., & Wicaksono, H. (2023). Pewarisan pengetahuan etnobotani minyak rempah. *Jurnal Sosiologi Dialektika Sosial*, 106–120.

Husain, F., Yuniati, E., Arsi, A. A., Wicaksono, H., & Wahidah, B. F. (2021). Ethnobotanical knowledge on jamu herbal drink among consumers in Semarang. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 743, No. 1, p. 012019). IOP Publishing. https://doi.org/10.1088/1755-1315/743/1/012019

Nursanty, E., Rusmiatmoko, D., Destiawan, W., Musni, M. F., Yuliati, Y., Wicaksono, H., & Kogoya, Y. (2023). Kampung jamu: Pilar peningkatan kemampuan bersaing Kota Semarang. *Perigel: Jurnal Penyuluhan Masyarakat Indonesia*, 38–47.

Rosidah, R., Kusumastuti, A., & Widodo, R. D. (2018). Pemberdayaan perajin jamu tradisional untuk mendukung program Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen Kota Semarang. *Rekayasa*, 69–76.

Satriyati, E. (2016). Pola tradisi minum jamu: Upaya pemertahanan pengobatan lokal sebagai identitas masyarakat Bangkalan Madura. *Dimensi: Journal of Sociology*, 115–122.

Wicaksono, H., Gustaman, F., & Arsi, A. (2019). Childhood ethnoepidemiology in the context of cosmology Java. In *Proceedings of the 1st International Conference on Environment and Sustainability Issues (ICESI 2019)*, Semarang, Indonesia.