



**INTEGRASI ETNOBOTANI DAN STRUKTURALISME
DALAM EKOSISTEM JAMU MASYARAKAT
KELURAHAN WONOLOPO, KECAMATAN MIJEN,
KOTA SEMARANG**

SKRIPSI

Diajukan untuk Melengkapi Persyaratan Mencapai
Gelar Sarjana Antropologi Sosial

Disusun Oleh:

SUKMA PRAMUDYA

NIM : 13040221130070

**PROGRAM STUDI S-1 ANTROPOLOGI SOSIAL
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG**

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sukma Pramudya
NIM : 13040221130070
Program Studi : S1 Antropologi Sosial
Fakultas : Fakultas Ilmu Budaya
Judul Skripsi : Integrasi Etnobotani dan Strukturalisme dalam ekosistem
Jamu, Masyarakat Kelurahan Wonolopo, Kecamatan
Mijen, Kota Semarang

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di perguruan tinggi mana pun. Semua sumber data dan informasi yang digunakan dalam skripsi ini telah saya cantumkan dengan jelas sesuai dengan norma dan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya bukti bahwa karya ini bukan hasil karya saya sendiri atau terdapat unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Diponegoro.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 16 September 2025

Yang menyatakan,

(Sukma Pramudya)

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

Lebih baik menderita karena belajar daripada menanggung kebodohan seumur hidup.

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada keluarga, sahabat dan juga seluruh produsen jamu Kelurahan Wonolopo yang sudah menerima saya dengan baik selama proses penelitian

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul “Integrasi Etnobotani dan Strukturalisme dalam ekosistem Jamu, Masyarakat Kelurahan Wonolopo, Kecamatan Mijen, Kota Semarang” ini telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk diajukan ke sidang panitia skripsi pada:

Hari : Rabu

Tanggal : 3 September 2025

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II

Dr. Suyanto, M.Si.

Dani Mohammad Ramadhan, S.Ant., M.Ant.

NIP 196603111994031003

NIP 199303152022041001

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“INTEGRASI ETNOBOTANI DAN STRUKTURALISME DALAM EKOSISTEM JAMU MASYARAKAT KELURAHAN WONOLOPO, KECAMATAN MIJEN, KOTA SEMARANG”**

Telah diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Skripsi Strata 1 Program Studi Antropologi Sosial Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro, Pada:

Hari/Tanggal : Rabu, 22 Oktober 2025

Pukul : 14.55 WIB

Panitia Ujian Skripsi Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro:

Ketua Penguji

Afidatul Lathifah

NIP 198604222012002

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II

Dr. Suyanto, M.Si.

Dani Mohammad Ramadhan, S.Ant., M.Ant.

NIP 196603111994031003

NIP 199303152022041001

Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas
Diponegoro

Prof. Dr. Alamsyah, S.S., M.Hum.

NIP: 197211191998021002

PRAKATA

Segala puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya. Berkat segala nikmat tersebut, saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul *"Integrasi Etnobotani dan Strukturalisme dalam ekosistem Jamu, Masyarakat Kelurahan Wonolopo, Kecamatan Mijen, Kota Semarang"*. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ilmu Sosial pada Program Studi Antropologi Sosial, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro.

Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat dan terima kasih, penulis menyampaikan apresiasi sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Drs. Suyanto, M.Si., selaku Ketua Program Studi Antropologi Sosial Universitas Diponegoro, yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama penulis menjalani studi.
2. Para dosen pengampu mata kuliah Etnografi Indonesia, yaitu Suyani, S.Ant., M.A., dan Budaya Korporat dan Bisnis, yaitu Zulfa Safitri Kusumaningrum, S.Sos., M.Si., yang telah memberikan ilmu, inspirasi, dan peluang yang sangat membantu dalam penulisan skripsi ini.
3. Keluarga tercinta yang senantiasa mendoakan, memberikan dukungan moral, serta menjadi sumber kekuatan selama perjalanan akademik hingga selesainya skripsi ini.
4. Teman-teman dan rekan seperjuangan, khususnya mahasiswa Program Studi Antropologi Sosial, yang telah banyak membantu, menyemangati, serta memberikan masukan selama proses penelitian.
5. Para informan, termasuk anggota paguyuban jamu serta masyarakat dari dalam maupun luar kelurahan, yang dengan sukarela membagikan informasi dan pengalaman berharga selama pelaksanaan penelitian lapangan.

6. Dan kepada diri saya sendiri, penulis mengucapkan terima kasih atas ketekunan dan usaha yang telah dicurahkan dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan, baik dari segi isi maupun penyajiannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan masukan dan kritik yang membangun demi perbaikan dan pengembangan penelitian di masa yang akan datang.

ABSTRAK

Penelitian ini menggambarkan ekosistem jamu di Kelurahan Wonolopo, Kecamatan Mijen, Semarang, dengan memadukan kajian etnobotani dan pembacaan strukturalisme. Latar permasalahan berangkat dari alih fungsi lahan di sekitar BSB yang mengurangi kemandirian bahan baku dan mendorong ketergantungan pada pasok lintas daerah. Tujuan penelitian adalah memetakan klasifikasi tanaman yang dipakai, menjelaskan pewarisan pengetahuan etnobotani di tingkat rumah tangga paguyuban sekolah dan TOGA, menganalisis rantai produksi dari hulu ke hilir, serta membaca keputusan tanam racik dan distribusi melalui pasangan nilai yang berulang. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif melalui observasi, wawancara mendalam dengan produsen, penelusuran rute jual, serta dokumentasi proses produksi. Hasil menunjukkan bahwa spesies inti yang menopang produksi adalah kunyit, kencur, jahe, temulawak, dan sirih, sementara TOGA dan kebun rumah berfungsi sebagai penyangga kecil dan ruang edukasi. Di dapur produksi, etika bersih dan kotor komunitas menjadi tanda mutu yang dibaca pelanggan, namun persyaratan teknis SPP-IRT seperti pemisahan ruang dan kapasitas masih menjadi kendala sehingga label resmi belum digunakan pada penjualan harian. Pada hilir, pemasaran bertumpu pada kedekatan sosial melalui rute keliling dan kios pasar, dengan penceritaan singkat tentang asal bahan dan kebersihan alat untuk membangun kepercayaan. Dengan kacamata strukturalisme, keputusan harian dipandu oleh pasangan nilai manis dan pahit, harian dan terapi, lokal dan luar, lisan dan dokumen, serta rumah tangga dan standar formal. Ketegangan di antara pasangan itu diredakan oleh penengah seperti paguyuban, TOGA dan rumah kaca, mesin pengering, catatan proses sederhana, dan penceritaan di titik jual. Studi ini merekomendasikan penguatan penyangga lokal melalui jejaring pasok paguyuban, pencatatan proses yang ringkas, perbaikan bertahap tata ruang produksi, skema regenerasi yang memberi pengakuan bagi pemuda, serta advokasi zonasi ruang tanam di tepi BSB agar pasokan kembali bertumpu pada sumber lokal yang berkelanjutan.

Kata kunci: etnobotani, pengetahuan lokal, jamu, rantai pasok, strukturalisme, pemasaran berbasis kearifan lokal.

ABSTRACT

This study examines the jamu ecosystem in Wonolopo Village, Mijen District, Semarang, combining an ethnobotanical approach with a structuralist reading. The problem background concerns land conversion around BSB, which reduces the autonomy of raw materials and increases dependence on supplies from other regions. The study aims to map the plant classifications in use, explain how ethnobotanical knowledge is transmitted in households, the producers association, schools, and TOGA gardens, analyze the production chain from upstream to downstream, and interpret decisions on planting, blending, and distribution through recurrent value pairs. The research employs a qualitative design using observation, in-depth interviews with producers, route tracing of sales, and documentation of production processes. Findings show that production rests on a core set of species namely turmeric, kencur, ginger, Javanese turmeric, and betel. TOGA gardens and home plots function mainly as small buffers and learning spaces. In the production kitchen, community norms of clean and unclean operate as a work ethic. Selecting fresh rhizomes, arranging tools neatly, and cleaning at the end of work serve as quality signals visible to customers. Yet technical requirements for SPP-IRT certification such as separated rooms and adequate capacity remain a constraint, so official labels are not used in daily sales. On the downstream side, marketing relies on social proximity through door-to-door routes and market stalls, supported by brief storytelling about the origin of ingredients and tool hygiene to build trust. Through a structuralist lens, day-to-day decisions are guided by paired values such as sweet and bitter, daily and therapeutic, local and external, oral and documented, household practice and formal standards. Tensions between these pairs are moderated by mediators such as the producers association, TOGA and greenhouse facilities, drying machines, simple process notes, and storytelling at the point of sale. The study recommends strengthening local buffers through association based supply networking, concise process recording, gradual improvements to production layout, regeneration schemes that recognize youth contributions, and policy advocacy for planting zones along the BSB edge so that supply can again rely on sustainable local sources.

Keywords: *ethnobotany, local knowledge, jamu, supply chains, structuralism, indigenous marketing*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN.....	i
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PRAKATA.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR BAGAN.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Penelitian	4
1.3.2 Manfaat Penelitian	4
1.4 Kerangka Pemikiran.....	5
1.4.1 Tinjauan Pustaka	5
1.4.2 Landasan Teori.....	12
1.5 Metode Penelitian.....	16
1.5.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	16
1.5.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	17
1.5.3 Penentuan Informan	17
1.5.4 Teknik Analisis Data.....	18
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data.....	19

1.6 Sistematika Penulisan	19
BAB II WONOLOPO SEBAGAI WILAYAH PRODUSEN JAMU	21
2.1 Kampung Tematik Semarang.....	21
2.2 Sejarah Pengelolaan Jamu pada Kawasan Kelurahan Wonolopo	22
2.3 Profil Kelurahan Wonolopo Kecamatan Mijen.....	22
2.3.1 Geografis.....	23
2.3.2 Topografi.....	24
2.3.3 Geologi dan Tanah	25
2.3.4 Iklim	26
2.3.5 Aksesibilitas	26
2.4 Kondisi Sosial, Ekonomi, dan Demografis	27
2.4.1 Kondisi Demografis	27
2.4.2 Kondisi Ekonomi	28
2.4.3 Kondisi Sosial	29
2.5 Infrastruktur dan Kelembagaan Pendukung.....	30
2.5.1 Kebijakan & Fasilitas Pemerintah.....	31
2.5.2 Dukungan Perguruan Tinggi/LSM.....	32
2.5.3 Paguyuban dan Jejaring Internal	33
2.5.4 Sarana & Prasarana Budidaya/Produksi	34
2.5.5 Skema Pembiayaan Komunitas.....	35
2.5.6 Kemitraan Distribusi & Pemasaran.....	35
2.5.7 Tantangan & Peluang Pengembangan	35
2.6 Daftar Informan.....	36
BAB III SISTEM PENGETAHUAN ETNOBOTANI DAN PRAKTIK BUDIDAYA TANAMAN JAMU	39
3.1 Klasifikasi Lahan Budidaya	39

3.1.1 Perkebunan Pribadi	41
3.1.2 Taman Obat Keluarga	42
3.1.3 Lahan Pemerintah.....	44
3.2 Klasifikasi Etnobotani	45
3.2.1 Tanaman Non Obat	48
3.2.2 Tanaman Obat	51
3.2.3 Bagian Tanaman Yang Dimanfaatkan	56
3.2.4 Sifat “Panas/Dingin”, Pahit/Manis, Dan Logika Rasa	58
3.3 Kategori Tanaman Berdasarkan Posisinya	60
3.3.1 Tanaman Wajib	61
3.3.2 Tanaman Pelengkap	62
3.3.3 Rasionalisasi Penempatan	62
3.4 Tata Kelola Budidaya dan Pengetahuan Lokal Etnobotani.....	64
3.4.1 Prinsip Dasar Penataan dan Zonasi Tanaman	65
3.4.2 Pewarisan Pengetahuan Etnobotani	67
3.4.3 Etika Panen & Pertukaran Bibit	69
3.5 Sintesis Etnobotani Wonolopo.....	70
BAB IV Strukturalisme dan Rantai Pasok Industri Jamu Wonolopo.....	73
4.1 Pengantar Teoritis	73
4.2 Dampak Alih Fungsi Lahan terhadap Pasok & Biaya	75
4.3 Sistem Produksi dan Rantai Pasok Terpadu.....	77
4.3.1 Sumber bahan dan pola musiman	77
4.3.2 Proses Produksi & Kapasitas	79
4.3.3 Distribusi, wilayah dagang, dan pemasaran.....	82
4.3.4 Aktor dan tata kelola paguyuban.....	84

4.3.5 Higiene, Sanitasi & Perizinan	89
4.4 Indigenous Marketing	91
4.4.1 Poros nilai dan praktik di titik jual	91
4.4.2 Praktik Lapangan	92
4.5 Analisis Integrasi Etnobotani dalam Kerangka Struktural	94
4.5.1 Preferensi dan Segmentasi Konsumen	94
4.5.2 Integrasi Etnobotani dan Strukturalisme	97
4.5.3 Tantangan Dan Peluang Integrasi Etnobotani	99
4.6 Regenerasi Generasi dalam Bingkai Strukturalisme	101
4.6.1 Jalur Regenerasi	102
4.6.2 Strategi Implikasi	103
BAB V PENUTUP.....	104
5.1 Kesimpulan	104
5.2 Saran	105
5.2.1 Saran praktis.....	105
5.2.2 Saran teoritis.....	106
5.3 Limitasi Penelitian	107
DAFTAR PUSTAKA.....	108
DAFTAR LAMPIRAN	115
Lampiran 01. Biodata Penulis	115
Lampiran 02. Fieldnotes 1/ Catatan Lapangan 1	116
Lampiran 03. Fieldnotes 2/ Catatan Lapangan 2	122
Lampiran 04. Fieldnotes 3/ Catatan Lapangan 3	125
Lampiran 05. Fieldnotes 4/ Catatan Lapangan 4	131
Lampiran 06. Fieldnotes 5/ Catatan Lapangan 5	137
Lampiran 07. Fieldnotes 6/ Catatan Lapangan 6	143

Lampiran 08. Fieldnotes 7/ Catatan Lapangan 7	145
Lampiran 09. Fieldnotes 8/ Catatan Lapangan 8	152
Lampiran 10. Fieldnotes 9/ Catatan Lapangan 9	154
Lampiran 11. Lampiran Daftar Jamu	157
Lampiran 12. Dokumentasi Foto Lapangan.....	158

DAFTAR BAGAN

Bagan 3. 1 Klasifikasi Berdasarkan Lahan	39
Bagan 3. 2 Klasifikasi Tanaman.....	45
Bagan 3. 3 Kategori Tanaman	60
Bagan 4. 1 Rantai Pasok dan Distribusi	77
Bagan 4. 2 Skema Keterlibatan Aktor dalam Industri Jamu Wonolopo.....	84
Bagan 4. 3 Klasifikasi Minuman Jamu	95

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Batas Administrasi Kelurahan Wonolopo	24
Tabel 2. 2 Daftar informan	36
Tabel 3. 1 Luas Panen Tanaman Biofarmaka Menurut Jenis (Mijen, 2020-2023).	40
Tabel 3. 2 Produksi Tanaman Biofarmaka Menurut Jenis (Mijen, 2020-2023)	41
Tabel 3. 3 Fokus Pengamatan.....	47
Tabel 3. 4 Peran bagian tanaman yang dimanfaatkan	57
Tabel 4. 1 Daftar Anggota Paguyuban, 2024	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Peta Kelurahan Wonolopo	23
Gambar 3. 1 Nampak Depan Toga	42
Gambar 3. 2 Penempatan Spot Tanam	64
Gambar 4. 1 Citra Satelit Kawasan BSB City Semarang tahun 2025 dan 2010....	75

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri jamu merupakan bagian penting dari praktik kesehatan tradisional di Indonesia sejak berabad-abad lalu. Dalam buku *Jamu Authentic Indonesian Healthcare, A Legacy for the Nation* dijelaskan bahwa pemanfaatan tanaman obat sebagai jamu telah hadir sejak era kerajaan Hindu Buddha. Indikasinya terlihat pada relief candi serta naskah kuno yang membahas penyembuhan dan pengobatan. Salah satu rujukan adalah Serat Centhini yang memuat ragam ramuan masyarakat Jawa dan disusun atas perintah Sri Susuhunan Pakubuwono V dengan judul Serat Kawruh bab jampi jampi jawi tahun 1831 (Murdijati, 2021). Secara etimologis, kata jamu berasal dari bahasa Jawa yang berarti ramuan. Merujuk Kamus Besar Bahasa Indonesia, jamu adalah ramuan herbal tradisional berbahan tanaman obat, rempah, dan bahan alami lain. Jamu bukan semata metode pengobatan, melainkan juga warisan budaya yang memuat nilai sosial, spiritual, dan tradisi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Lesmana (2021) menunjukkan bahwa pengetahuan tentang jamu umumnya diwariskan antargenerasi dan mencakup pengetahuan etnobotani, yaitu bagaimana tanaman dimanfaatkan untuk kesehatan, perawatan tubuh, dan ritual budaya.

Seiring berkembangnya zaman, sektor jamu telah banyak mengalami gejolak dinamika didalamnya, khususnya yang berkaitan dengan modernisasi pada aspek produksi, distribusi, dan pemasaran. Semakin majunya teknologi pengolahan dan semakin efisiennya kemasan produk, mendorong perluasan pasar dari tingkat lokal menuju skala nasional. Di saat yang sama muncul juga persoalan terkait keberlanjutan usaha, baik pada sisi ketersediaan bahan baku maupun masalah terkait generasi penerus. Studi Lianawaty dan Marcelli (2002) mencatat sejumlah pelaku di Semarang yang masih bergantung pada pasokan luar daerah serta menghadapi isu kelangkaan tanaman obat sebagai bahan utama. Adi Nugroho

(2016) menekankan pentingnya pengelolaan tanaman obat agar industri jamu lokal dapat bertah.

Dalam konteks ini, kajian etnobotani menjadi kunci untuk menjawab permasalahan tersebut. Klasifikasi etnobotani dapat membantu menjaga pengetahuan seputar pemanfaatan tanaman sekaligus dapat memperlihatkan derajat ketergantungan masyarakat pada sumber daya hayati yang mereka gunakan sehari-hari. Etnobotani di sisi lain juga mempelajari relasi antara budaya dan tumbuhan baik untuk pangan, pengobatan, serta kebutuhan lainnya. Richard Evans Schultes yang kerap disebut sebagai pelopor di bidang Etnobotani, melalui penelitiannya di Amerika Latin tepatnya di hutan hujan Amazon, ia berhasil mendokumentasikan penggunaan tanaman obat dalam ritual bersama dengan komunitas adat setempat, hasil penelitiannya ini kemudian ia himpun dalam buku berjudul *The Lost Amazon (1941)*. Dalam konteks penelitian ini, pengetahuan seputar etnobotani dapat mempermudah identifikasi spesies yang digunakan, penautan dengan khasiat yang diyakini, serta penyusunan sistem klasifikasi yang relevan dengan praktik peramuan lokal. Di kelurahan penghasil jamu seperti Wonolopo, pengetahuan seputar etnobotani terutama terkait pemilihan dan teknik pengolahan bahan baku telah tumbuh kuat di masyarakat, bahkan jauh sebelum jamu menjadi komoditas ekonomi yang umum di Wonolopo.

Kelurahan Wonolopo di Kecamatan Mijen, Kota Semarang, telah dikenal secara luas sebagai salah satu sentra produksi jamu tradisional skala industri kecil hingga menengah khususnya di kota Semarang. Soeprapto (2009) mendefinisikan industri kecil sebagai pengembangan usaha yang ditopang bahan pertanian dan bahan lokal dengan sasaran pasar domestik terbatas. Masyarakat Wonolopo dalam konteks penelitian ini memanfaatkan aneka tanaman obat yang tumbuh di kebun, pekarangan, maupun taman sebagai bahan tambahan racikan mereka. Keanekaragaman hayati di wilayah ini secara langsung memberi akses yang lebih mudah terhadap bahan peramuan, sedangkan keterampilan memilih bahan serta teknik pengolahan menjadi bagian dari kearifan lokal yang layak untuk dilestarikan. Di sisi lain, peningkatan permintaan terhadap komoditas jamu dapat memicu kelangkaan bahan baku karena musim panen yang tidak selalu dapat diprediksi,

ditambah masalah alih fungsi lahan yang kian masif khususnya dikota Semarang, telah banyak mengubah lanskap wilayah dan mempersempit zona hijau tanaman. Melihat kondisi tersebut, maka penting untuk menambah pemahaman khususnya terkait dengan alur produksi, agar kita dapat membingkai bagaimana pertimbangan serta adaptasi lokal bekerja. (Wibisono, 2009).

Rantai produksi tidak hanya sekadar aliran komoditas yang berkaitan dengan nilai ekonomi. Tetapi didalamnya terdapat Interaksi antara pelaku usaha dengan pelanggan yang dapat dilihat dan dianalisis menggunakan pendekatan sosial, budaya, dan lingkungan yang ketiganya saling terkait. Pada tingkat lokal, pemerintah kerap terlibat dalam alur produksi melalui pelatihan, bantuan teknis, pendampingan pemasaran, dan pengembangan produk. Organisasi non pemerintah juga kerap hadir melalui program pemberdayaan masyarakat. Dukungan semacam ini dibutuhkan agar industri jamu dapat berkembang secara berkelanjutan.

Telah banyak penelitian seputar topik jamu di Indonesia terutama yang berkaitan dengan sejarah jamu, dinamika perkembangan, tantangan industri, serta aspek ekologis yang menyertainya (Fiakhsani, 2020). Meskipun demikian, masih terdapat celah lebar penelitian yang menggabungkan dua perspektif analisis berbeda dalam melihat kajian seputar tanaman jamu. Oleh karena itu, penelitian ini berusaha membuka kajian yang secara bersamaan dapat memetakan klasifikasi etnobotani tanaman obat dengan interaksi strukturalisme dalam konteks industri jamu lokal. Berdasarkan pertimbangan tersebut, maka penelitian ini diarahkan pada dua fokus utama yang saling berkaitan. Pertama, seputar pengklasifikasian etnobotani tanaman obat yang digunakan dalam produksi jamu lokal. Kedua, analisis strukturalisme dalam melihat alur produksi dan kaitannya dengan industri jamu lokal yang ada di Wonolopo. Pemahaman atas dua aspek ini diharapkan memberi gambaran lebih jelas tentang cara industri jamu lokal bertahan dan tumbuh secara berkelanjutan, sekaligus menjaga kelestarian pengetahuan tradisional dan keanekaragaman hayati (Bodeker, 2007).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana klasifikasi etnobotani masyarakat Kelurahan Wonolopo pada tanaman yang berkaitan dan tidak berkaitan dengan komoditas jamu?
2. Bagaimana bentuk pengelolaan dan reproduksi pengetahuan etnobotani tanaman-tanaman jamu tersebut?
3. Bagaimana struktur pasangan nilai beserta penengahnya bekerja di setiap tahap produksi dan distribusi jamu hingga berujung pada keputusan tentang bahan yang ditanam, komposisi racikan, dan rute pemasaran?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan tanaman yang digunakan sebagai bahan jamu oleh masyarakat Wonolopo, Kecamatan Mijen, Kota Semarang, untuk menggambarkan keanekaragaman serta pola pemanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari, sekaligus mendukung upaya pelestarian sumber daya hayati (Rahmat dkk., 2020).
2. Menjelaskan bagaimana pengetahuan mengenai tanaman jamu dikelola dan diwariskan di lingkungan masyarakat Wonolopo.
3. Menganalisis rantai produksi dan distribusi jamu serta keterkaitannya dengan hasil klasifikasi etnobotani dan strukturalisme.
4. Menerapkan kacamata strukturalisme untuk memetakan pasangan nilai yang menuntun keputusan tanam racik dan salur serta menunjuk penengah yang membuat sistem tetap berjalan.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Dengan dilaksanakannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan terutama pada bidang studi Antropologi. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi ataupun acuan bagi penelitian yang memiliki topik atau tema serupa di masa mendatang. Terdapat dua jenis manfaat dari penelitian ini yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis. Berikut penjelasan dari kedua manfaat tersebut.

1. Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan rekomendasi bagi pemerintah kota dan komunitas setempat khususnya terkait pelestarian pengetahuan lokal, dan pengelolaan lingkungan hidup. Naskah ini juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan materi pendukung muatan lokal di sekolah-sekolah sekitar.

2. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada pengembangan kajian etnobotani di konteks urban–periurban Jawa, khususnya mengenai pola pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat Wonolopo. Temuan-temuan lapangan memperkaya penerapan kerangka Etnobotani dalam membaca relasi makna, praktik, dan pilihan spesies, sekaligus memutakhirkan kategori analitis (pangan, obat, estetika, ekonomi rumah tangga) yang dapat diadopsi dalam studi sejenis.

1.4 Kerangka Pemikiran

1.4.1 Tinjauan Pustaka

Pada bagian tinjauan pustaka, akan diuraikan lebih lanjut berbagai studi atau penelitian sebelumnya yang membahas topik serupa dan memiliki kaitan dengan penelitian ini. Menurut Sugiyono (2016), tinjauan pustaka membantu peneliti untuk memahami penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, sehingga peneliti dapat memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai permasalahan yang diangkat dalam penelitiannya. Beberapa penelitian terdahulu yang relevan untuk mendukung penulisan ini antara lain:

1. Jamu: Studi Etnomedisin dan Pengetahuan Lokal Pembuat Jamu Dalam Praktik Kesehatan (2025) oleh Zulfa Safitri Kusumaningrum S.Sos.,M.Si. dan Vania Pramudita Hanjani, M.Si.

Penelitian yang dilakukan oleh Zulfa Safitri Kusumaningrum dan Vania Pramudita Hanjani dari Departemen Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro, pada tahun 2025 ini membahas bagaimana komunitas pembuat jamu di Desa Wonolopo

mempertahankan warisan budaya mereka yang berkaitan dengan praktik kesehatan. Dalam temuannya, peneliti tak hanya menjelaskan tanaman jamu serta khasiatnya sebagai ramuan herbal tradisional yang digunakan untuk menjaga kesehatan, melainkan juga menjadi simbol warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun antar generasi. Penelitian ini menjelaskan bagaimana pengetahuan mengenai produksi jamu diwariskan secara lisan di lingkungan keluarga, yang sekaligus memperkuat ikatan sosial antar generasi dan memelihara solidaritas komunitas pembuat jamu. Penelitian ini tentunya memberikan banyak sekali inspirasi yang relevan dalam skripsi ini, utamanya dalam memahami bagaimana jamu tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi kesehatan, tetapi juga memiliki makna mendalam berkaitan dengan sosial budaya. Konsep pewarisan pengetahuan secara lisan dan keterlibatan komunitas dalam mempertahankan tradisi jamu merupakan hal penting yang sejalan dengan fokus penelitian dalam skripsi ini, yakni mengenai praktik lokal masyarakat Wonolopo. Namun demikian, perbedaan paling mendasar pada penelitian ini terletak pada fokusnya. Penelitian milik Zulfa Safitri dan Vania Pramudita lebih menitikberatkan pada aspek etnomedisin dan dimensi sosial budaya komunitas pembuat jamu, serta bagaimana pengetahuan tersebut berkontribusi terhadap praktik kesehatan. Sedangkan penelitian dalam skripsi ini berfokus pada aspek etnobotani, mulai dari proses budidaya hingga pengolahan tanaman menjadi jamu, serta bagaimana pengetahuan tentang tumbuhan itu sendiri diwariskan dan dipraktikkan dalam konteks industri pengolahan jamu skala kecil.

2. Etnobotani tumbuhan obat pada masyarakat Kampung Jamu Summersari (2020) oleh Fiakhsani, Murtiningsih, dan Jumari

Artikel yang dipublikasi oleh Fiakhsani, Murtiningsih, dan Jumari dari Departemen Biologi, Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro tahun 2020 ini membahas tentang berbagai jenis keanekaragaman tumbuhan obat yang dimanfaatkan oleh masyarakat Kampung Jamu Summersari, Kecamatan Mijen, Kota Semarang. Melalui hasil penelitiannya, ditemukan sebanyak 27 jenis tumbuhan obat yang termasuk dalam 16 famili, dengan famili *Zingiberaceae* sebagai kelompok tumbuhan dengan jumlah jenis terbesar. Tumbuhan-tumbuhan

tersebut digunakan oleh masyarakat setempat untuk membuat berbagai macam ramuan jamu, yang berfungsi mengobati berbagai jenis penyakit maupun sekadar menjaga kesehatan sehari-hari. Analisis dalam artikel ini menjadi sumber inspirasi yang relevan dalam skripsi ini, terutama dalam bagaimana cara penulis mendokumentasikan jenis-jenis tumbuhan obat yang dimanfaatkan dalam pembuatan jamu serta bagaimana keanekaragaman flora lokal menjadi bagian dari praktik pengobatan tradisional. Penelitian ini memperkuat data empiris tentang kekayaan hayati tumbuhan obat yang tumbuh di wilayah Wonolopo dan menjadi bahan baku utama dalam produksi jamu masyarakat setempat. Namun, meskipun memiliki tema kajian yang sama yaitu etnobotani dan memiliki subjek penelitian yang sama yaitu masyarakat di Kelurahan Summersari Wonolopo, perbedaan paling mendasar pada penelitian ini terletak di aspek fokus kajiannya. Penelitian milik Fiakhsani dkk ini seperti asal prodinya yaitu Departemen Ilmu Biologi, lebih berfokus pada pendataan keanekaragaman jenis tumbuhan obat dalam perspektif atau sudut pandang keilmuan Biologi sehingga dalam kajiannya banyak mengabaikan aspek sosial dan kebudayaan setempat. Sementara itu, penelitian dalam skripsi ini tidak hanya berusaha mendokumentasikan keanekaragaman jenis tumbuhan obat yang dipergunakan, tetapi juga menekankan bagaimana masyarakat Wonolopo mempraktikkan budidaya, melakukan adaptasi dan pengelolaan tumbuhan obat dalam rangka mendukung keberlanjutan industri jamu lokal. Selain itu, penelitian ini juga memperhatikan bagaimana sistem pengetahuan lokal mengatur hubungan timbal balik antara manusia dan tumbuhan dalam praktik industri pengolahan jamu, yang tidak menjadi fokus utama dalam penelitian Fiakhsani dkk. Dengan demikian, meskipun keduanya sama-sama menggunakan pendekatan etnobotani, penelitian ini lebih menitikberatkan pada praktik sosial-ekonomi dan budaya masyarakat lokal dalam memanfaatkan tumbuhan obat untuk produksi jamu.

3. *Operational Resilience as a Key Determinant of Corporate Sustainable Longevity in the Indonesian Jamu Industry* (2022) oleh Irawan, Prabowo, Kuncoro & Thoha

Penelitian yang dilakukan oleh Irawan, Prabowo, Kuncoro, dan Thoha ini membahas tentang ketahanan operasional sebagai faktor kunci keberlanjutan industri jamu di Indonesia, khususnya pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Penelitian ini menyoroti bagaimana unsur-unsur dalam rantai pasok, seperti kapasitas kemampuan sumber daya manusia dan dinamika pasar domestik juga global saling berhubungan erat dalam menjaga keberlanjutan usaha jamu tradisional. Penulis dalam artikel ini berusaha menekankan pentingnya inovasi, adaptasi manajerial, dan resilience industri dalam menghadapi tantangan eksternal yang tak terduga, seperti contoh yang diambil adalah pandemi COVID-19 dan perubahan perilaku konsumen dari waktu ke waktu. Artikel ini juga berusaha memberikan gambaran strategis tentang bagaimana sektor jamu dapat bersaing secara berkelanjutan dengan mengandalkan sinergi antar sesama pelaku industri, pemerintah, dan lembaga pendukung. Analisis dalam artikel ini menjadi sumber inspirasi yang relevan dalam penelitian ini, terutama dalam memahami bagaimana ketahanan operasional dan keberlanjutan rantai pasok merupakan faktor vital bagi industri jamu kecil, serupa dengan konteks pengolahan jamu di Wonolopo. Perspektif yang ditawarkan oleh Irawan dkk. memperkaya analisis rantai pasok secara holistik dan menyoroti peran adaptasi pelaku usaha dalam mempertahankan eksistensi mereka di tengah tantangan globalisasi dan dinamika pasar yang terus berubah. Penelitian Irawan dkk. lebih berfokus pada aspek manajerial dan strategi bisnis dalam skala nasional, dengan menekankan resilience korporasi secara kuantitatif dan konseptual. Sementara itu, penelitian ini lebih menitikberatkan pada aspek etnobotani tanaman yang digunakan dalam industri jamu masyarakat secara lokal, serta praktik pengetahuan tradisional yang berlangsung di tingkat komunitas kecil di Wonolopo. Dengan demikian, konteks ruang dan skala analisis antara kedua penelitian ini berbeda meskipun keduanya sama-sama membahas keberlanjutan industri jamu.

4. *Analysis of the Driving Factors of Implementing Green Supply Chain Management in SME in the City of Semarang* (2022) oleh Setyawan, Utami, Nugroho, dkk.

Penelitian yang dilakukan oleh Setyawan, Utami, dan Nugroho ini mengkaji faktor-faktor pendorong implementasi Green Supply Chain Management (GSCM) pada usaha kecil dan menengah di Kota Semarang. Penelitian ini menyoroti pentingnya faktor regulasi pemerintah, kesadaran lingkungan, dan keuntungan ekonomi dalam mendorong para pelaku industri untuk bisa mengadopsi rantai pasok yang ramah lingkungan. Selain itu, penelitian ini juga menekankan pentingnya peran kepemimpinan manajerial dalam mengarahkan bisnis skala kecil menuju praktik keberlanjutan lingkungan yang lebih baik. Metode yang digunakan dalam skripsi ini menjadi salah satu sumber inspirasi yang relevan bagi penelitian ini, terutama dalam bagaimana cara penulis menghubungkan praktik rantai pasok dengan faktor-faktor eksternal seperti regulasi pemerintah dan kesadaran social masyarakat. Hal ini penting dalam melihat bagaimana keberlanjutan industri jamu di Wonolopo juga berpotensi dipengaruhi oleh faktor-faktor di luar komunitas itu sendiri, seperti regulasi lingkungan dan inisiatif pemerintah daerah. Perbedaan mendasar antara penelitian ini terletak pada ruang lingkup dan objek kajian. Penelitian Setyawan dkk. berfokus pada aspek manajerial dan lingkungan hidup dalam konteks rantai pasok industri umum di perkotaan Semarang, sementara penelitian ini lebih menitikberatkan pada praktik etnobotani serta nilai-nilai lokal yang terintegrasi dalam industri pengolahan jamu di lingkungan perdesaan Wonolopo. Selain itu, penelitian ini mengkaji aspek pengetahuan lokal dan praktik tradisional yang tidak tercakup dalam analisis GSCM Setyawan dkk.

5. *Etnobotani Tanaman Obat di Sekitar Gunung Ungaran, Jawa Tengah* (2019) oleh Nur Rahayu

Artikel yang ditulis oleh Nur Rahayu ini mengkaji bagaimana tanaman obat digunakan oleh masyarakat di sekitar Gunung Ungaran, Jawa Tengah. Penelitian ini mengeksplorasi hubungan antara masyarakat tradisional dengan tanaman obat di wilayah tersebut, mencakup kekayaan keanekaragaman hayati, jenis-jenis tanaman

yang digunakan, serta cara pengolahannya untuk pengobatan tradisional. Penelitian ini dilakukan di enam desa di sekitar Gunung Ungaran, yaitu Banyuwindu, Kalisidi, Sumber Rahayu, Ngesrep Balong, Gondang, dan Sriwulan. Dalam penelitiannya, Nur Rahayu menemukan sebanyak 36 jenis tanaman obat dari 22 famili yang dimanfaatkan oleh masyarakat untuk pengobatan tradisional. Tanaman-tanaman ini meliputi jahe, kunyit, kencur, temulawak, sirih, binahong, kumis kucing, dan ciplukan. Dimana Masyarakat paling sering menggunakan daun (49%), diikuti oleh rimpang (29%), batang (11%), buah (5%), biji (3%), dan akar (3%). Daun sering digunakan karena mudah diperoleh dan memiliki khasiat yang banyak diketahui. Artikel ini menjadi salah satu sumber inspirasi utama dalam penelitian ini terutama dalam metodenya mengumpulkan data guna menggolongkan jenis bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan. Pembeda dengan penelitian ini adalah konteks ruang dan waktu yang berbeda meskipun memiliki kesamaan metode pengumpulan data.

6. Kajian Etnobotani Jamu di Dusun Kiringan Kabupaten Bantul sebagai Buku Referensi Biologi (2023) oleh Sukarni, dkk.

Artikel yang ditulis oleh Sukarni dan koleganya ini membahas mengenai praktik etnobotani masyarakat Dusun Kiringan dalam pemanfaatan tanaman obat untuk pembuatan jamu tradisional. Penelitian ini mengidentifikasi jenis-jenis tanaman obat yang digunakan masyarakat, cara pengolahan tanaman tersebut, serta relevansinya sebagai materi pembelajaran biologi di tingkat pendidikan dasar. Penelitian ini berupaya mendokumentasikan pengetahuan lokal yang dimiliki oleh masyarakat setempat untuk kemudian dijadikan referensi dalam bidang pendidikan sains berbasis budaya lokal. Artikel ini memberikan inspirasi yang relevan bagi penelitian ini, khususnya dalam metode pengumpulan data etnobotani melalui wawancara dan observasi, serta pendekatan dalam mendokumentasikan praktik lokal agar dapat menjadi referensi akademis. Selain itu, perspektif penelitian Sukarni dkk. menunjukkan bagaimana pengetahuan lokal tentang jamu tidak hanya berhenti sebagai praktik keseharian, tetapi juga dapat dikemas sebagai bagian dari pendidikan dan pelestarian budaya. Perbedaan mendasar dari penelitian ini terletak

pada konteks wilayah dan fokus penerapannya. Penelitian Sukarni dkk. berfokus pada pelestarian pengetahuan jamu melalui media pembelajaran formal di Dusun Kiringan, Bantul. Sementara itu, penelitian ini lebih menitikberatkan pada praktik produksi dan pengolahan jamu secara tradisional di Wonolopo, tanpa tujuan utama sebagai media pembelajaran di sekolah. Konteks ruang dan tujuan akhir penelitian menjadi perbedaan paling mendasar, meskipun keduanya memiliki kesamaan dalam pendekatan dokumentasi pengetahuan etnobotani.

7. *Indigenous Marketing* oleh Welch 2023

Welch menegaskan bahwa *indigenous marketing* masih kurang didefinisikan dalam arus utama pemasaran, padahal bidang ini menuntut pengembangan teori yang lahir dari konteks setempat. Ia merangkum kritik terhadap kecenderungan pemasaran yang selama ini mengimpor konsep dari disiplin lain tanpa benar-benar membangun teori yang berakar pada pengalaman komunitas adat. Artikel ini secara garis besar menyoroti ketegangan antara dunia bisnis modern yang memusat pada individu dan transaksi, dengan masyarakat adat yang menempatkan komunitas, nilai yang dilindungi, dan kesakralan pengetahuan. Welch menekankan bahwa sebelum kolonisasi, praktik jual-beli dan pertukaran sudah ada, dan kala itu pemasaran berfungsi sebagai bentuk komunikasi yang vital di dalam komunitas. Dari sini ia mengusulkan pembacaan pemasaran yang mengakui epistemologi, pandangan dunia, dan praktik komunitas setempat sebagai titik tolak, bukan sekadar latar (Welch, 2023).

Posisi penceritaan menjadi pilar utama. Bagi komunitas adat, *storytelling* bersifat sakral dan “lem perekat” komunitas, sehingga tidak patut direduksi menjadi taktik promosi. Penceritaan yang autentik menuntut waktu, kehati-hatian, dan pelibatan banyak suara. Welch mengkritik banalitas narasi merek yang kerap mengandalkan slogan dan “misi” kosong, serta mengingatkan risiko apropriasi budaya ketika identitas lokal dijadikan hiasan pemasaran tanpa mewakili suara komunitas secara akurat (Welch, 2023). Welch juga menunjuk problem historis pemasaran yang memarginalkan masyarakat adat, mulai dari maskot dan stereotip hingga pemasaran destinasi yang menaturalisasi citra “primitif”. Ia mengutip seruan agar institusi akademik dan pendidikan bisnis tidak berhenti pada pengakuan

simbolik, melainkan bergerak ke arah perubahan kelembagaan yang menghapus praktik dan metodologi yang memarginalkan identitas serta pengetahuan adat. Dalam horizon ini, *indigenous marketing* diposisikan sebagai upaya dekolonisasi cara berpikir dan cara kerja pemasaran itu sendiri (Welch, 2023).

Lensa *indigenous marketing* membantu membaca transaksi bukan hanya sebagai pertukaran nilai guna, melainkan juga nilai budaya dan nilai relasional yang berakar pada tempat dan kepercayaan komunitas. Praktik berkeliling, rute yang konsisten sebagai “alamat rasa”, *storytelling* mikro tentang asal bahan dan kebersihan kerja, serta etika wilayah dagang paguyuban adalah contoh penubuhan makna yang selaras dengan rambu etis yang ditawarkan Welch. Prinsip yang perlu dijaga ialah *community first*, kehati-hatian representasi, dan penolakan terhadap penceritaan yang diperas menjadi gimik belaka agar identitas lokal tidak tereduksi dan tetap bermartabat dalam komunikasi pemasaran (Welch, 2023).

1.4.2 Landasan Teori

1. Etnobotani

Etnobotani merupakan ilmu yang mempelajari hubungan antara manusia dan tanaman dalam konteks budaya dan lingkungan mereka. Secara umum, etnobotani mengkaji bagaimana berbagai komunitas manusia mengenali, menggunakan, dan mengelola tanaman-tanaman yang ada di sekitar mereka. Menurut Balick & Cox (2020), etnobotani mencakup studi tentang pengetahuan tradisional mengenai tanaman, termasuk identifikasi, penggunaan, dan pengelolaan tanaman dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Aspek aspek kunci yang dikaji melalui pendekatan ini berdasarkan paparan ahli dibidangnya sebagai berikut:

a. Richard Evans Schultes, Melalui karyanya *The Healing Forest: Medicinal and Toxic Plants*, mengenalkan pentingnya pengetahuan lokal tentang tumbuhan sebagai sumber informasi yang berharga, bukan hanya dalam konteks ilmiah, tetapi juga dalam konteks konservasi dan pelestarian alam. Schultes dan rekan-rekannya mengidentifikasi lebih dari seratus spesies tanaman yang digunakan untuk tujuan medis oleh suku-suku asli (Schultes & Raffauf, 1990).

b. Dalam bukunya *People and Plants International* (2024), Patricia Shanley menekankan pentingnya mendokumentasikan pengetahuan tradisional yang dimiliki masyarakat adat tentang pemanfaatan tumbuhan sebagai bagian dari upaya pelestarian sumber daya alam. Ia berargumen bahwa pengetahuan yang telah melekat dalam budaya lokal sangat bermanfaat untuk mendukung strategi konservasi yang berbasis pada pemahaman terhadap ekosistem lokal serta melibatkan partisipasi aktif masyarakat.

c. Menurut buku *Annals of the Missouri Botanical Garden Volume 4* (2022) terbitan dari Missouri Botanical Garden, etnobotani tidak hanya mengkaji pemanfaatan tumbuhan secara praktis, seperti untuk makanan, obat-obatan, dan bahan bangunan, tetapi juga menelaah makna simbolik dan spiritual yang terkandung dalam tumbuhan. Bidang studi ini mengeksplorasi hubungan antara manusia dan tumbuhan dalam berbagai kebudayaan, termasuk cara tumbuhan dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan, kesehatan, dan keperluan lainnya.

d. Michael Balick dan Robert Cox juga menekankan pentingnya pemahaman tentang pengetahuan tradisional yang berkembang di masyarakat pribumi dalam pengelolaan sumber daya alam. Penelitian mereka di tahun 2020 kemudian dipublikasikan melalui buku berjudul *Plants, People, and Culture*. Mereka menunjukkan bahwa pengetahuan lokal yang dimiliki masyarakat asli memiliki kedalaman dan ketepatan yang luar biasa dalam pengelolaan dan konservasi tumbuhan.

Pengetahuan pribumi atau *indigenous knowledge* adalah salah satu konsep kunci yang membedakan antara pendekatan antropologis dan ilmu biologi. Pengetahuan ini merujuk pada pengetahuan yang dimiliki oleh komunitas lokal atau masyarakat adat mengenai tanaman, hewan, serta lingkungan alam mereka. Pengetahuan ini sering diwariskan secara turun-temurun melalui tradisi lisan, dan mencakup berbagai aspek, mulai dari identifikasi spesies tanaman hingga cara-cara pengolahan tanaman untuk obat, makanan, atau keperluan lainnya. Pengetahuan ini juga melibatkan teknik budidaya tanaman yang ramah lingkungan dan pengelolaan sumber daya alam secara berkelanjutan. Pengetahuan pribumi memiliki karakteristik yang sangat berbeda dari pengetahuan ilmiah konvensional. Sebagai

contoh, masyarakat adat di berbagai belahan dunia seringkali mengembangkan sistem klasifikasi tumbuhan yang sangat rinci berdasarkan pengamatan langsung terhadap sifat-sifat tumbuhan dalam konteks ekosistem mereka. Dalam banyak kasus, pengetahuan ini sangat terintegrasi dengan praktik budaya dan spiritual masyarakat tersebut, menjadikan setiap pemanfaatan tanaman tidak hanya bersifat ekonomi atau pragmatis, tetapi juga mengandung nilai-nilai sosial dan budaya yang mendalam.

2. Strukturalisme Levi-Strauss

Dalam teori strukturalisme yang digagas oleh Lévi Strauss terdapat konsep mengenai oposisi biner yang relevan terhadap topik etnobotani. Oposisi Biner dalam teori ini menekankan bahwa secara fundamental pikiran manusia mengorganisir dalam memahami dunia, yang artinya otak atau pikiran kita tidak memproses informasi secara acak, melainkan secara sistematis melalui pembentukan pasangan pasangan kontras (Lévi Strauss, 1963). Seperti sebuah saklar on/off, ya/tidak, yang menjadi dasar bagi semua sistem dan makna. Dalam proses pemahaman mengenai oposisi biner tidak bisa dilepaskan dari sumber inspirasinya yaitu linguistik struktural yang mengajarkan bahwa makna sebuah kata tidak berasal dari kata itu sendiri, melainkan dari perbedaannya dengan kata kata lain dalam sebuah sistem (Lévi Strauss, 1969). Lévi Strauss kemudian menerapkan prinsip ini dalam berbagai macam fenomena, yang salah satunya adalah mengenai cara masyarakat mengklasifikasikan alam.

Dalam konteks penelitian ini, pemahaman mengenai oposisi biner ini dapat membantu masyarakat dalam menciptakan kategori kategorinya sendiri dalam mengorganisir pengetahuan mereka seputar tumbuhan. Seperti contohnya oposisi biner yang paling mendasar adalah mengenai tumbuhan yang bisa dimakan atau tidak bisa dimakan (pangan atau bukan pangan), tanaman obat atau non obat (beracun atau bermanfaat), tanaman liar atau tanaman budidaya, berfungsi atau tidak berfungsi (utilitarian atau non utilitarian). Lévi Strauss Percaya bahwa kemampuan untuk berpikir dalam oposisi biner ini bersifat *universal* bagi manusia, terlepas dari budaya mereka (Lévi Strauss, 1963). Kemudian salah satu inti dari

analisis Lévi Strauss adalah bagaimana masyarakat mencoba memediasi atau menyelesaikan ketegangan yang diciptakan oleh oposisi biner. Strukturalisme memberi bahasa analitis untuk menunjukkan bahwa ketegangan tersebut dikelola bukan dengan meniadakan salah satu kutub, melainkan dengan merakit kembali relasi antarelemen melalui penengah dan aturan bentuk yang sudah hidup di komunitas. Dengan demikian, teori Lévi Strauss menjadi landasan yang kuat untuk memahami keterkaitan antara rantai pasok dan pengetahuan etnobotani dalam praktik jamu Wonolopo, karena ia memperlihatkan bagaimana perbedaan, penengahan, dan transformasi bekerja bersama di dalam satu sistem makna yang koheren (Lévi Strauss, 1963, 1969).

3. *Indigenous Marketing*

Indigenous marketing dalam penelitian ini dipahami sebagai pendekatan pemasaran yang bertumpu pada pengetahuan lokal, norma komunitas, dan jejak tempat. Literatur mutakhir menegaskan bahwa konsep ini masih kurang terumuskan di arus utama pemasaran, sehingga perlu didefinisikan secara operasional agar berguna di lapangan. Gagasan ini juga menyoroti kebutuhan untuk membangun teori pemasaran yang benar-benar lahir dari konteks setempat, bukan sekadar mengambil alih konsep dari disiplin lain tanpa penyesuaian. (Welch, 2023).

Literatur menunjukkan adanya jarak antara dunia bisnis modern yang menekankan individu dan transaksi, dengan masyarakat adat yang menempatkan komunitas dan nilai yang dilindungi serta dipandang sakral. Ketegangan ini menjelaskan mengapa kerangka *indigenous marketing* diperlukan sebagai jembatan pemahaman, sekaligus rambu etis ketika praktik pemasaran bersentuhan dengan identitas dan pengetahuan lokal. (Welch, 2023).

Salah satu prinsip kunci dalam kerangka ini ialah posisi penceritaan. *Storytelling* dipahami sebagai praktik bermakna yang menautkan pengetahuan, tradisi lisan, dan keyakinan komunitas. Karena itu penceritaan tidak patut direduksi menjadi taktik promosi yang dangkal. Pemasaran yang autentik menuntut investasi pada tradisi, kehati-hatian, serta keterlibatan lebih banyak suara dari komunitas yang bersangkutan. Literatur juga mengingatkan risiko apropriasi ketika identitas

lokal dijadikan hiasan pemasaran semata tanpa mewakili suara komunitas secara akurat. (Welch, 2023).

Arah konseptual yang dianjurkan ialah pemahaman pemasaran yang lebih holistik. Pemikiran pemasaran perlu mulai mengakomodasi cara pikir non Anglo Amerika dan terlibat dengan epistemologi, pandangan dunia, serta praktik para penduduk asli di tempat pemasaran itu berlangsung. Dengan orientasi ini, pemasaran tidak sekadar mengakui keberadaan komunitas setempat, tetapi sungguh menyerap cara tahu mereka dalam perumusan strategi dan komunikasi. (Welch, 2023).

Berangkat dari landasan tersebut, penelitian ini menggunakan *indigenous marketing* sebagai kerangka baca terhadap praktik jamu di Wonolopo. Fokus analisis diarahkan pada tiga poros yang saling terjalin yaitu nilai guna yang dikenali melalui bahasa, rasa dan emik, lalu nilai budaya dan identitas yang tertanam dalam asal usul resep serta penanda tempat, dan nilai relasional yang bekerja melalui kepercayaan, ekonomi moral komunitas, serta aturan bersama yang menjaga harmoni antar pelaku. Kerangka ini membantu menerjemahkan rangkaian makna lokal menjadi pedoman operasional tanpa melepaskan pijakan komunitas. (Welch, 2023).

1.5 Metode Penelitian

1.5.1 Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan rancangan etnografi untuk menggali pengetahuan etnobotani masyarakat Kelurahan Wonolopo, Kecamatan Mijen, Kota Semarang. Metode yang diterapkan meliputi observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan pelaku usaha jamu. Pendekatan etnografi dipilih agar peneliti dapat mengalami kehidupan sehari-hari komunitas secara langsung, menangkap detail proses pengolahan jamu dari sudut pandang pelakunya, serta memahami konteks sosioekonomi yang menyertainya. Wawancara dilakukan dengan panduan pertanyaan yang disusun sebelumnya merujuk kerangka kerja Suharsimi (Arikunto, 2010). Bentuk wawancara yang digunakan adalah wawancara semiterstruktur agar penggalan informasi

berlangsung luwes dan tetap terarah. Selama pengumpulan data, peneliti mencatat nama lokal tanaman, mengidentifikasi jenis yang tergolong tanaman jamu, serta menelusuri nama ilmiahnya. Instrumen yang digunakan mencakup pedoman wawancara, kamera, dan alat tulis. Observasi partisipatif diterapkan untuk memungkinkan peneliti terlibat dalam kegiatan produksi jamu sekaligus mencatat alasan teknis, urutan kerja, dan praktik kehati-hatian yang dijalankan pelaku usaha merujuk (Sugiyono, 2018).

1.5.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Kelurahan Wonolopo, Kecamatan Mijen, Kota Semarang. Pemilihan lokasi didasarkan pada dua pertimbangan utama. Pertama, Wonolopo memiliki banyak produsen jamu sehingga relevan untuk mempelajari pemahaman warga terhadap tanaman obat dan cara mereka mengklasifikasikan bahan yang dipakai dalam peramuhan. Kedua, keberadaan unit produksi skala rumah tangga dan industri kecil memberi peluang untuk menganalisis rantai pasok dari pengadaan bahan hingga produk dikonsumsi, sejalan dengan tujuan penelitian tentang relasi pengetahuan etnobotani dan praktik ekonomi lokal. Dengan pertimbangan tersebut, Wonolopo dinilai strategis untuk mencapai tujuan penelitian dan menghadirkan potret yang utuh mengenai pengetahuan tanaman, proses produksi, dan dinamika pasar.

1.5.3 Penentuan Informan

Informan ditentukan dengan teknik purposive sampling yang menyesuaikan kebutuhan kajian etnobotani pada industri pengolahan jamu di Wonolopo. Teknik ini memungkinkan pemilihan partisipan yang memahami secara langsung proses produksi, pemanfaatan tanaman jamu, serta dinamika sosial dan budaya yang terkait, Informan dikelompokkan menjadi dua kategori.

1. Informan Utama

Informan utama adalah individu yang terlibat aktif dalam produksi dan distribusi jamu serta pemanfaatan dan budidaya tanaman jamu. Mereka mencakup Ketua Paguyuban Jamu, produsen jamu skala rumah tangga yang menjalankan usaha secara turun temurun, dan tokoh masyarakat yang turut menjaga pengetahuan

etnobotani lokal. Informan utama memahami jenis tanaman yang digunakan, teknik pengolahan, persepsi warga terhadap tanaman obat, dan strategi distribusi produk.

2. Informan Tambahan

Informan tambahan adalah individu yang tidak terlibat langsung dalam produksi, tetapi memiliki pengetahuan dan pengalaman yang memperkaya konteks data dari informan utama. Mereka meliputi anggota keluarga produsen yang mewarisi pengetahuan secara tidak langsung serta pengguna jamu rutin. Informan tambahan membantu memetakan persebaran pengetahuan pada tingkat komunitas dan memberi gambaran mengenai minat generasi muda terhadap pelestarian praktik tradisional.

1.5.4 Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini dianalisis menggunakan metode analisis tematik, dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data:

Semua data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dicatat dan disusun secara rinci, baik dalam bentuk transkrip wawancara, catatan lapangan, maupun dokumentasi visual.

2. Reduksi Data:

Data yang terkumpul diorganisasikan dengan cara mereduksi informasi yang tidak relevan, sehingga hanya informasi yang sesuai dengan fokus penelitian terkait etnobotani dan sistem sosial yang disimpan untuk dianalisis lebih lanjut.

3. Koding:

Proses koding dilakukan untuk mengidentifikasi pola dan tema utama yang muncul dari data yang telah dikumpulkan, sehingga memudahkan dalam pengelompokan informasi berdasarkan kategori yang relevan dengan tujuan penelitian.

4. Interpretasi Data:

Setelah tema-tema utama diidentifikasi, peneliti melakukan interpretasi dengan mengacu pada konsep etnobotani dan strukturalisme. Hasil temuan di lapangan dihubungkan dengan penelitian terdahulu yang relevan untuk

memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai sistem pengetahuan lokal yang diteliti.

1.5.5 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik berikut:

1. Observasi Langsung

Observasi dilakukan pada seluruh tahapan proses, mulai dari ketersediaan bahan, persiapan, pengolahan, hingga penyajian dan pemasaran. Observasi juga mencakup kegiatan sosial yang terkait, misalnya pertemuan paguyuban penjual jamu di Kelurahan Wonolopo. Peneliti menerapkan observasi partisipatif untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam terhadap fenomena yang diteliti.

2. Wawancara Mendalam

Wawancara dilakukan dengan pelaku yang memiliki pengetahuan tentang budidaya dan pengolahan jamu, seperti peracik, serta tokoh yang berperan dalam paguyuban jamu. Pertanyaan disusun secara semiterstruktur sehingga alur tanya jawab dapat menyesuaikan respons informan dan menghasilkan data yang kaya. Topik wawancara meliputi jenis tanaman yang digunakan beserta manfaat yang diyakini, jenis jamu yang diproduksi, komposisi bahan dan bagian tanaman yang dipakai, serta cara pengetahuan tersebut diwariskan.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pencatatan lapangan dan pengambilan foto kegiatan yang berkaitan dengan pengetahuan tradisional tentang jamu di Wonolopo. Bahan dokumentasi digunakan untuk melengkapi dan memverifikasi data hasil observasi dan wawancara.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini terdiri dari lima bab sebagai berikut:

BAB I Memuat latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat teoritis dan praktis, kerangka teori dan kerangka pemikiran, serta metode penelitian mencakup

jenis, pendekatan, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis. Di akhir, disajikan sistematika penulisan skripsi.

BAB II Menguraikan profil lokasi penelitian secara ringkas dan relevan untuk membaca konteks etnobotani dan industri pengolahan jamu pada bab selanjutnya, meliputi kondisi geografis, ekologis, demografis, sosial ekonomi, infrastruktur, dan kelembagaan pendukung.

BAB III Menjelaskan pengetahuan etnobotani masyarakat Wonolopo. Mencakup ruang tanam, klasifikasi emik jamu dan non jamu, posisi bahan wajib dan pelengkap, bagian tanaman, logika rasa, serta tata kelola komunal. Ditutup dengan sintesis etnobotani.

BAB IV Menjelaskan pengetahuan etnobotani masyarakat Wonolopo. Mencakup ruang tanam, klasifikasi emik jamu dan non jamu, posisi bahan wajib dan pelengkap, bagian tanaman, logika rasa, serta tata kelola komunal. Ditutup dengan sintesis etnobotani.

BAB V Memuat kesimpulan, saran praktis dan teoritis, serta keterbatasan penelitian sebagai dasar tindak lanjut dan arah riset berikutnya.

BAB II

WONOLOPO SEBAGAI WILAYAH PRODUSEN JAMU

2.1 Kampung Tematik Semarang

Perkembangan industri jamu di Kelurahan Wonolopo mendapat dorongan berarti sejak wilayah ini ditetapkan sebagai Kampung Tematik Jamu pada tahun 2016. Program Kampung Tematik yang diperkenalkan Pemerintah Kota Semarang dirancang sebagai inovasi destinasi wisata yang terjangkau dan edukatif sekaligus sebagai pendekatan menyeluruh untuk menangani persoalan sosial, lingkungan, dan ekonomi pada tingkat kampung dan kelurahan. Landasan operasional program ini didasarkan pada peraturan Wali Kota Nomor 22 Tahun 2018, yang menjadi panduan penetapan tema berbasis kearifan lokal melalui proses partisipatif oleh masyarakat. Pembaruan penetapan lokasi dan tema dilakukan kembali melalui Keputusan Wali Kota Semarang Nomor 000.7/394 Tahun 2024. Dalam implementasinya telah tercatat ratusan kampung tematik aktif, termasuk Wonolopo yang menampilkan beberapa tema unggulan.

Kelurahan Wonolopo menjadi salah satu kampung tematik yang menonjol karena memiliki delapan kategori kampung tematik yang beragam, di antaranya Kampung Jamu, Kampung Flora, Kampung Embung, Kampung Organik dan lain lain. Di antara tema-tema tersebut, tema Kampung Jamu di RT 02 RW 10 menjadi salah satu yang paling berhasil baik secara program maupun promosi, hal ini dapat terwujud sebab banyak warga di RT02 yang memang berprofesi sebagai produsen jamu tradisional tergabung dan bersinergi bersama dalam paguyuban lokal disana. Bersamaan dengan itu, beberapa tema kampung tematik lainnya seperti, kampung Omah Ampiran atau edukasi wisata rumah, dan Kampung Flora juga turut berkembang secara sinergis bersama tema kampung jamu, sebagai ruang kolaborasi kreatif di RW 10 Wonolopo. Untuk praktik perjamuan di Wonolopo sendiri sebenarnya telah berlangsung jauh sebelum penetapan resmi sebagai kampung tematik. Dengan adanya pengakuan sebagai kampung tematik ini, semakin

menambah legitimasi kelembagaan bagi potensi budaya lokal serta seperti memberi wajah baru bagi pengembangan usaha dan edukasi publik tentang jamu.

2.2 Sejarah Pengelolaan Jamu pada Kawasan Kelurahan Wonolopo

Penetapan Wonolopo sebagai Kampung Tematik Jamu pada tahun 2016 bukanlah awal tradisi perjamuan, melainkan pengesahan formal terhadap praktik budaya yang telah hidup lama. Sebelum dikenal dalam skema kampung tematik, warga Wonolopo telah memproduksi jamu secara mandiri dan menjadikannya bagian dari ekonomi rumah tangga. Jejak kuatnya terlihat sejak era 1970an ketika seorang perempuan pendatang dari Sukoharjo hadir sebagai tokoh yang mendorong transformasi dari konsumsi jamu domestik menjadi usaha rumahan. Ia tidak hanya memperkenalkan racikan, tetapi juga menanamkan nilai kewirausahaan sehingga banyak warga mengikuti langkahnya dalam meracik, memasarkan, dan menjadikan jamu sebagai mata pencaharian.

Tradisi tersebut kemudian diteruskan oleh para pelaku setempat. Budhe dari Pak Kholidi memulai usaha sekitar tahun 1982, disusul Ibu Partiem yang memproduksi jamu secara rutin. Dari titik ini produksi jamu di Wonolopo bergerak dari praktik domestik menuju kegiatan ekonomi yang semakin terorganisasi. Puncaknya pada tahun 1987 warga mendirikan Paguyuban Jamu yang hingga kini aktif sebagai wadah solidaritas produsen, ruang tukar pengetahuan, dan forum untuk memperluas jaringan distribusi ke luar wilayah. Dengan latar sejarah yang panjang dan praktik sosial yang mengakar, penetapan RW 10 Wonolopo sebagai Kampung Jamu dapat dibaca sebagai pengakuan atas warisan pengetahuan dan ekonomi lokal yang telah terbentuk. Kebijakan tersebut memberi ruang bagi penguatan kapasitas produsen, pengembangan wisata edukasi, dan pengelolaan pengetahuan etnobotani yang tumbuh dari pengalaman warga sehari-hari.

2.3 Profil Kelurahan Wonolopo Kecamatan Mijen

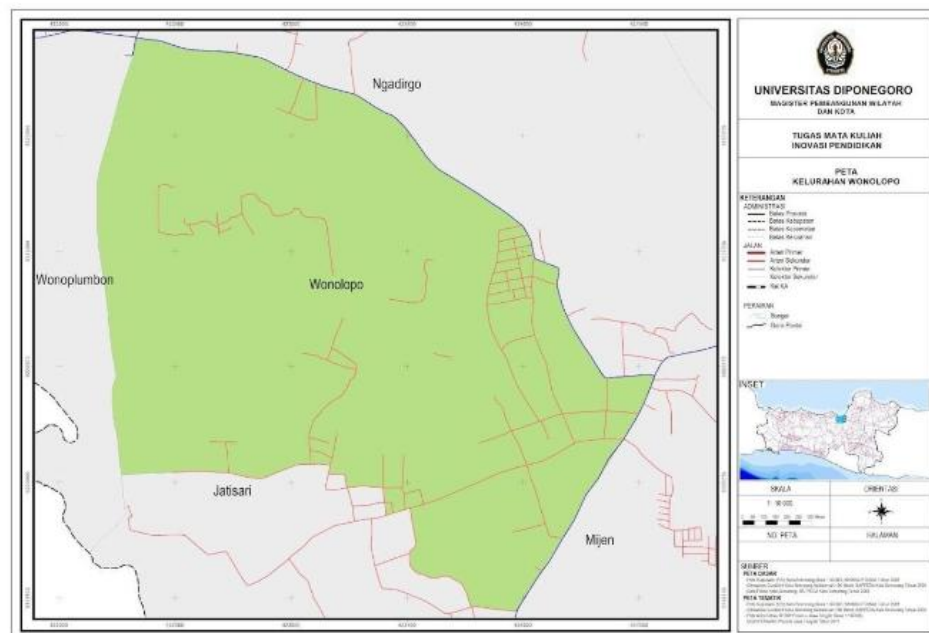
Sejarah panjang perjamuan di Kelurahan Wonolopo tidak hanya dibentuk oleh faktor sosial dan budaya, tetapi juga dipengaruhi kuat oleh karakter ekologis

dan geografis wilayahnya. Praktik produksi jamu tidak akan tumbuh dan bertahan tanpa dukungan lingkungan fisik yang memungkinkan budidaya tanaman obat secara berkelanjutan. Untuk memahami dinamika industri jamu di Wonolopo, profil spasial dan ekologis wilayah ini perlu ditinjau sebagai lahan tempat tumbuhnya pengetahuan serta praktik etnobotani masyarakat.

Steward (1955) melalui ekologi budaya menegaskan bahwa interaksi manusia dan lingkungan menentukan arah adaptasi suatu komunitas. Dalam konteks Wonolopo, topografi perbukitan, iklim tropis basah, ragam jenis tanah, dan ketersediaan sumber air membentuk prasyarat penting bagi budidaya tanaman jamu. Martin (2004) mengingatkan bahwa etnobotani selalu melekat pada konteks ruang tempat praktik itu dijalankan. Dengan kerangka tersebut, uraian profil fisik Wonolopo di bawah ini tidak hanya melengkapi gambaran wilayah studi, tetapi juga menggambarkan panggung ekologis tempat sistem pengetahuan dan ekonomi jamu bertumbuh.

2.3.1 Geografis

Gambar 2. 1 Peta Kelurahan Wonolopo



Sumber : Perencanaan Tata Wilayah dan Kota Universitas Diponegoro 2024

Secara geografis, Kelurahan Wonolopo terletak di bagian selatan Kota Semarang pada koordinat sekitar 7°04 Lintang Selatan dan 110°19 Bujur Timur (BPS Kota Semarang, 2024). Wilayah ini berada di Kecamatan Mijen, salah satu kecamatan dengan luas wilayah terbesar di Kota Semarang, yaitu 57,55 kilometer persegi (BPS Kota Semarang, 2023). Wonolopo memiliki luas 495,35 hektare dan merupakan satu dari empat belas kelurahan di Kecamatan Mijen yang berfungsi sebagai zona penyangga antara kawasan urban Kota Semarang di utara dan kawasan rural Kabupaten Semarang di selatan. Batas selatan yang berdekatan dengan kawasan hutan pemerintah kota serta keberadaan area pertanian dan aliran Sungai Kreo di timur memberi akses pada sumber daya hayati yang kaya, termasuk tanaman obat yang menjadi basis praktik etnobotani setempat.. Mengutip dari Permendagri No. 77 Tahun 2019, batas administrasi Kelurahan Wonolopo meliputi:

Tabel 2. 1 Batas Administrasi Kelurahan Wonolopo

Sektor	Batas	Jarak (km)	Karakteristik Batas
Utara	Kel. Mijen	1.2	Jalan provinsi + permukiman padat
Timur	Kel. Wonosari	0.8	Sungai Kreo + area pertanian
Selatan	Kab. Semarang	2.5	Kawasan hutan negara
Barat	Kel. Ngadirgo	1.5	Jalur kereta api + perbukitan

Sumber: Peta batas Administrasi Permendagri 2019

2.3.2 Topografi

1. Berdasarkan karakteristik Fisiografis

Secara fisiografis, Kelurahan Wonolopo berada pada satuan wilayah Pegunungan Ungaran Utara dengan lahan berbukit dan kemiringan lereng yang beragam. Mengacu Peta Rupa Bumi Indonesia tahun 2019 dari Bakosurtanal, sebaran kemiringan lereng dapat diringkaskan sebagai berikut:

- a. 0-8% (di 15% wilayah)
- b. 8-15% (di 25% wilayah)
- c. 15-25% (di 35% wilayah)
- d. 25% (di 25% wilayah)

Karakter topografi ini memengaruhi pola penggunaan lahan. Lereng landai sampai sedang atau 0 sampai 15 persen umumnya dimanfaatkan untuk pekarangan dan pertanian campuran, sedangkan kemiringan yang lebih tinggi dijaga sebagai area tanaman tahunan dan ruang hijau penyangga.

2. Berdasarkan Analisis Ketinggian

Mengacu data pada situs resmi Pemerintah Kecamatan Mijen, elevasi Kelurahan Wonolopo berada di kisaran 311 meter di atas permukaan laut. Posisi ini menempatkan Wonolopo dalam kawasan yang kerap disebut Semarang Atas dan berbeda dari wilayah Semarang Bawah yang berada dekat paras laut. Perbedaan ketinggian tersebut membentuk iklim mikro lokal dengan suhu udara relatif lebih sejuk, kelembapan lebih stabil, dan paparan radiasi matahari yang tidak ekstrem. Kondisi ini mendukung pertumbuhan empon-empon dan berbagai herbal yang menjadi bahan baku utama jamu.

2.3.3 Geologi dan Tanah

Wonolopo termasuk dalam sistem pegunungan hasil aktivitas vulkanik masa lampau di kawasan Ungaran. Kajian vulkanostratigrafi menunjukkan morfogenesis yang didominasi proses vulkanik, dengan komposisi bentuklahan sebagai berikut.

- 1. Bentuklahan asal vulkanik: 70%
- 2. Bentuklahan denudasional: 20%
- 3. Bentuklahan fluvial: 10%

Dominasi material vulkanik tua menghasilkan tanah dengan kandungan mineral relatif tinggi dan kesuburan yang mendukung budidaya tanaman obat serta empon-empon. Pada skala jenis tanah, beberapa sumber kajian menyebut wilayah Kecamatan Mijen termasuk Wonolopo didominasi dua kelompok utama, yaitu

Latosol Coklat Tua Kemerahan dan Aluvial Hidromorf Grumosol Kelabu Tua. Latosol lazim dijumpai di perbukitan, berstruktur gembur, mampu menyimpan air dengan baik, dan memiliki drainase yang cukup, sehingga sesuai bagi tanaman berakar rimpang. Kajian lain menambahkan keberadaan Mediteran Merah Tua, Regosol, dan Latosol pada bagian wilayah tertentu. Variasi ini menjelaskan kenapa pekarangan dan kebun warga dapat menopang beragam tanaman jamu sepanjang tahun dengan penyesuaian teknik olah tanah dan pemanenan.

2.3.4 Iklim

Letak Wonolopo di perbukitan selatan Kota Semarang menempatkannya pada iklim tropis basah dengan klasifikasi Am menurut sistem Köppen. Karakter utama wilayah ini adalah curah hujan tahunan berkisar 2.500 sampai 3.000 milimeter, suhu harian rata rata 24 sampai 35 derajat Celcius, dan kelembapan 70 sampai 85 persen. Kombinasi hujan melimpah dan kelembapan sedang sampai tinggi memberikan kondisi yang baik bagi pertumbuhan kunyit, temulawak, kencur, sirih, jahe, dan tanaman lain yang lazim dipakai sebagai bahan jamu.

Meskipun demikian, dinamika musiman tetap menjadi tantangan. Pada kemarau sekitar Mei sampai Oktober, curah hujan bulanan dapat turun di bawah 100 milimeter. Pada kawasan berbukit dengan lapisan tanah relatif tipis dan batuan dasar dekat permukaan, cadangan air tanah dapat cepat menyusut. Kajian hidrologi pada wilayah perbukitan menunjukkan bahwa kapasitas infiltrasi cenderung rendah dan sistem akuifer tidak selalu kontinu. Air hujan pada musim basah lebih banyak mengalir ke lembah sehingga simpanan air tanah terbatas. Dampaknya, pada puncak kemarau sebagian kebun tanaman jamu menghadapi kekeringan dan memerlukan penjadwalan ulang penanaman serta teknik konservasi air sederhana.

2.3.5 Aksesibilitas

Aksesibilitas menjadi faktor penting bagi kelancaran distribusi bahan baku dan hasil produksi jamu, sekaligus mobilitas sosial ekonomi warga. Wilayah Wonolopo dilintasi jalan arteri yang menghubungkan kelurahan ini dengan pusat Kecamatan Mijen. Lebar badan jalan sekitar enam sampai delapan meter dan menjadi koridor utama aktivitas harian, termasuk arus pengangkutan bahan baku

dan produk oleh anggota Paguyuban Jamu Wonolopo setelah melewati kawasan Pasar Mijen.

Selain arteri, terdapat jalur kolektor yang menghubungkan Wonolopo dengan Kelurahan Wonosari. Lebar jalan lebih kecil namun kondisi perkerasan umumnya baik dan dapat dilalui kendaraan roda dua maupun niaga ringan. Jalur ini kerap dimanfaatkan pedagang keliling, ojek daring, dan mobil angkutan hasil jamu untuk menjangkau pasar sekitar. Dari sudut etnobotani terapan, prasarana transportasi yang memadai memperkuat hubungan produsen dan konsumen, meningkatkan ketahanan jaringan distribusi, dan membantu pelaku usaha menyesuaikan diri dengan perubahan pola permintaan.

2.4 Kondisi Sosial, Ekonomi, dan Demografis

Setelah memaparkan berbagai aspek fisik wilayah seperti geografi, topografi, geologi, iklim, dan aksesibilitas, maka sangat penting untuk memahami pula dimensi sosial, ekonomi, dan demografis masyarakat Kelurahan Wonolopo. Hal ini bertujuan untuk melihat secara holistik bagaimana praktik produksi jamu tradisional tidak hanya ditopang oleh potensi ekologis dan spasial, tetapi juga oleh struktur masyarakat yang membentuk relasi antara manusia dan lingkungannya. Seperti dijelaskan oleh Creswell (2007), pemahaman terhadap karakteristik sosial dan demografi tidak sekadar menyajikan data deskriptif tentang jumlah penduduk atau kondisi ekonomi, tetapi menjadi landasan kontekstual penting untuk menafsirkan praktik budaya yang terjadi.

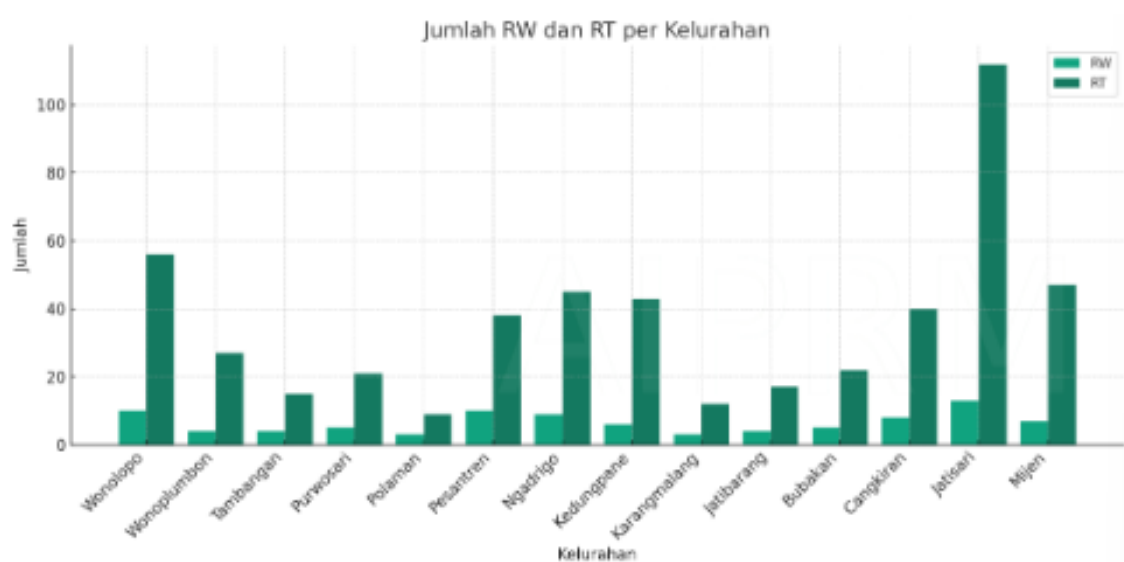
2.4.1 Kondisi Demografis

Kecamatan Mijen memiliki jumlah penduduk relatif lebih sedikit dibandingkan kecamatan lain di Kota Semarang. Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2023, Kecamatan Mijen berada pada peringkat ke tujuh jumlah penduduk dengan sekitar 44.867 jiwa. Berdasarkan temuan penelitian yang telah dilakukan, sebelum tahun 1976 Kecamatan Mijen pernah tergabung dalam Kabupaten Kendal dan belum menjadi wilayah administratif Kota Semarang.

Pada tingkat kelurahan, data BPS tahun 2023 mencatat Kelurahan Wonolopo berpenduduk 11.095 jiwa dengan kepadatan sedang sekitar 3.239 jiwa per kilometer

persegi. Komposisi jenis kelamin cukup seimbang, terdiri atas 5.517 laki laki dan 5.578 perempuan. Mayoritas penduduk bersuku Jawa dengan dominasi pemeluk agama Islam sekitar 10.444 jiwa. Struktur pemerintahan kelurahan meliputi sepuluh Rukun Warga dan lima puluh enam Rukun Tetangga. Berdasarkan visualisasi jumlah RW dan RT di seluruh kelurahan di Kecamatan Mijen pada Diagram 2.1, Wonolopo berada pada posisi menengah untuk jumlah RW tetapi memiliki jumlah RT relatif tinggi. Hal ini mengindikasikan persebaran permukiman yang merata dan intensitas interaksi sosial yang cukup kuat. Kondisi tersebut mendukung terbentuknya jaringan sosial yang solid, suatu modal penting bagi keberlanjutan industri jamu lokal sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 2.2.

Diagram 2. 1 Jumlah RW dan RT per Kelurahan 2025



2.4.2 Kondisi Ekonomi

Dengan jumlah penduduk sekitar 11.095 jiwa, struktur demografis Wonolopo didominasi penduduk usia produktif 15 sampai 65 tahun. Secara historis, banyak warga berprofesi sebagai petani dan buruh tani dengan pendapatan rendah dan cenderung subsisten. Sejak tahun 2016, ketika Pemerintah Kota Semarang menetapkan Wonolopo sebagai Kampung Tematik Jamu Gendong dan sejak dibangunnya wilayah BSB Semarang, lanskap ekonomi lokal mengalami

pergeseran yang sangat signifikan. Penetapan tersebut membuka peluang ekonomi baru dan mendorong transformasi dari penghasil komoditas pertanian menjadi perajin jamu skala rumah tangga, pedagang kecil, serta buruh harian (Irfa'i, 2020).

Data Dinas Koperasi dan UKM Kota Semarang tahun 2021 menunjukkan sekitar 65 persen penduduk Wonolopo bergerak di sektor usaha mikro kecil dan menengah, dengan sekitar 40 persen di antaranya terlibat langsung dalam produksi jamu. Studi Irfa'i 2023 berjudul Kampung Jamu Wonolopo Studi Perubahan Sosial Ekonomi mencatat sekitar 70 persen keluarga menggantungkan pendapatan utama pada usaha jamu dengan rata-rata penghasilan 1,5 sampai 3 juta rupiah per bulan per keluarga. Perempuan memegang peran sentral sebagai tulang punggung ekonomi rumah tangga, memadukan peran pengelola jamu dengan kerja domestik.

Perubahan ekonomi ini berkaitan erat dengan aksesibilitas yang memadai dan jejaring sosial pada tingkat RW dan RT. Keduanya mempermudah pertukaran informasi pasar, koordinasi pasokan bahan baku, serta perluasan distribusi. Kondisi ekonomi Wonolopo saat ini dapat dibaca sebagai hasil pertemuan antara modal sosial, potensi sumber daya lokal, dan kebijakan pemerintah yang menguatkan sektor usaha mikro kecil dan menengah, khususnya industri jamu tradisional.

2.4.3 Kondisi Sosial

Struktur sosial masyarakat Wonolopo dipengaruhi dinamika demografis dan ekonomi yang dibahas sebelumnya. Dominasi pekerjaan pada sektor pertanian dan industri jamu membentuk budaya kerja kolektif, gotong royong, dan keterikatan komunitas. Data PPID tahun 2024 menunjukkan tingkat pendidikan formal masih relatif rendah. Persentase lulusan sekolah dasar sekitar 45 persen, sekolah menengah pertama atau sederajat 35 persen, sekolah menengah atas atau sederajat 15 persen, dan sekitar 5 persen melanjutkan ke pendidikan tinggi diploma tiga atau sarjana. Sementara itu, angka melek huruf mencapai sekitar 92 persen BPS 2022, tetapi literasi digital masih terbatas sehingga pemanfaatan platform pemasaran daring belum optimal.

Rendahnya pendidikan formal tidak identik dengan rendahnya keterampilan teknis. Pengetahuan produksi jamu, pengelolaan bahan baku, dan teknik

pengolahan diturunkan melalui pembelajaran informal di keluarga dan komunitas produsen. Dengan demikian, kapital budaya dan keterampilan praktis menjadi modal sosial yang menopang keberlangsungan industri jamu Wonolopo. Kondisi ini sekaligus membuka peluang penguatan kapasitas melalui pelatihan yang terarah pada pemasaran digital, keamanan pangan skala rumah tangga, serta manajemen usaha sederhana.

2.5 Infrastruktur dan Kelembagaan Pendukung

Dalam kajian rantai nilai agrifood, lingkungan pendukung yang efektif meliputi aturan main, kelembagaan, fasilitas fisik, dan konektivitas pasar sebagai prasyarat agar praktik lokal bertahan dan naik kelas (Hidayati et al., 2023). Di Wonolopo, konfigurasinya bersifat multiaktor. Pemerintah kota dan kecamatan serta dinas teknis menyediakan akses lahan, sarana produksi, dan fasilitasi legalitas dasar. Perguruan tinggi dan organisasi masyarakat sipil berkontribusi melalui sarana seperti rumah kaca dan program pendampingan. Di aras komunitas, paguyuban dan kelompok menjadi simpul koordinasi yang mengelola arus informasi, menyusun kesepakatan kerja, dan membuka akses bantuan serta permodalan sederhana, sebagaimana lazim pada kelembagaan tani di Indonesia (Ardiati, 2020). Dalam kacamata strukturalis, jejaring ini berfungsi sebagai mekanisme mediasi yang menegosiasikan oposisi oposisi tadi dari ranah mentah menuju matang dan dari informal menuju formal.

Dari sisi regulasi, ekosistem usaha jamu skala kecil bersinggungan dengan dua koridor. Pertama, pangan olahan industri rumah tangga yang diatur melalui SPP-IRT beserta penerapan higiene sanitasi atau CPPOB dan ketentuan label pangan. Kedua, obat tradisional yang tunduk pada ketentuan CPOTB serta izin edar BPOM BPOM 2022b. Dibaca secara strukturalis, regulasi bertindak sebagai teks yang mengonversi pengetahuan jamu yang mentah dan berbasis pengalaman menjadi praktik yang matang, terstandar, dan terdokumentasi (Lévi Strauss, 1964). Rincian implementasi regulasi dibahas pada Bab 4, sedangkan bagian ini menyoroti konteks yang memungkinkan sekaligus membatasi.

Analisis pada subbab ini bersifat deskriptif analitis. Fokusnya mengidentifikasi bentuk dukungan yang tersedia, cara kerjanya, dan relevansinya bagi keberlanjutan budidaya serta usaha jamu. Subbab ini juga menandai kesenjangan yang tampak dari data, seperti ketersediaan air saat kemarau, pemenuhan higiene sanitasi ruang produksi untuk keperluan perizinan, dan tantangan regenerasi pelaku, yang kemudian ditautkan dengan pembahasan operasional pada Bab 3 dan Bab 4.

2.5.1 Kebijakan & Fasilitas Pemerintah

Dukungan pemerintah kota dan kecamatan serta dinas terkait hadir pada ranah tata kelola lahan, penyediaan sarana dan pembinaan teknis, serta fasilitasi legalitas dan standar. Pada tata kelola lahan, pemerintah menyediakan skema pemanfaatan atau peminjaman lahan untuk kebun kolektif empon-empon dan mengintegrasikannya ke dalam program Kampung Tematik serta agenda pemberdayaan UMKM. Skema ini umumnya disertai ketentuan penggunaan, masa pakai, dan kewajiban perawatan. Di tingkat kecamatan dan kelurahan, dukungan diartikulasikan melalui pembinaan rutin, fasilitasi pertemuan lintas pelaku, dan penguatan identitas komoditas lokal. Dampak yang diharapkan ialah kepastian ruang budidaya, peningkatan visibilitas komoditas, dan tumbuhnya jejaring antarunit usaha. Dalam kerangka strukturalisme, kebijakan memediasi ranah alam seperti lahan dan musim dengan ranah budaya seperti aturan dan program sehingga ketegangan antara praktik informal dan formal lebih seimbang.

Pada ranah sarana produksi dan pembinaan teknis, dinas pertanian banyak menyalurkan benih, pupuk bersubsidi, serta alat sederhana yang diiringi pendampingan budidaya. Di sisi hilir, dinas yang membina UMKM memfasilitasi pendampingan tentang pentingnya kemasan, label, dan pencatatan sederhana. Dari sudut etnobotani, pendampingan ini mengubah sebagian nomenklatur emik misalnya penamaan lokal rimpang, bagian yang dipakai, atau takaran menjadi kategori etik seperti komposisi baku, satuan ukur, dan prosedur higienis sehingga pengetahuan tanaman setempat dapat ditransmisikan lintas pelaku.

Pada ranah legalitas dan standar, produk jamu rumahan dapat diposisikan sebagai pangan olahan yaitu minuman rempah tanpa klaim terapeutik. Koridor ini

menuntut pemenuhan SPP-IRT, pelatihan keamanan pangan, higiene sanitasi sarana produksi, dan kesesuaian label pangan berupa informasi komposisi, peringatan yang diwajibkan, serta tanggal kedaluwarsa (BPOM, 2025). Jika diposisikan sebagai obat tradisional, maka berlaku CPOTB dan izin edar BPOM yang menuntut pemenuhan aspek produksi lebih ketat, termasuk dokumentasi mutu dan validasi proses (BPOM, 2022). Dengan lensa Lévi Strauss, kedua koridor tersebut memperlihatkan transformasi dari praktik rumah tangga yang cair menuju praktik terstandar dan dari operasi panas dan dingin menuju status aman dan layak edar melalui dokumentasi serta audit. Di tingkat lokal, pelaku melakukan kerja penerjemahan agar persyaratan selaras dengan ruang, alat, dan ritme produksi yang tersedia (Smith, 2005).

Secara keseluruhan, dukungan pemerintah yang paling menentukan meliputi kepastian akses lahan kolektif, konsistensi pembinaan teknis yang terhubung dengan kebutuhan produksi harian, serta fasilitasi legalitas yang jelas. Ketiganya menjadi prasyarat bagi pembahasan operasional pada Bab 3 dan Bab 4 terutama mengenai perizinan, pemasaran, dan distribusi.

2.5.2 Dukungan Perguruan Tinggi/LSM

Perguruan tinggi dan organisasi masyarakat sipil berperan sebagai perantara pengetahuan dan mitra kelembagaan yang menjembatani praktik lokal dengan standar teknis dan administratif. Berdasarkan observasi dan wawancara, dukungan utama mencakup penyediaan sarana fisik seperti greenhouse untuk perbanyakan bibit dan stabilisasi pasokan, pelatihan teknis terkait pengolahan, higiene sanitasi, kemasan dan label, serta pencatatan sederhana, dan fasilitasi jejaring melalui akses pameran atau gelar produk serta kanal komunikasi dengan pemerintah maupun ritel.

Sarana fisik tersebut, dalam perspektif antropologi sains dan teknologi, dapat dibaca sebagai *boundary objects* yaitu artefak yang cukup lentur untuk dipakai beragam aktor namun cukup stabil untuk menyatukan kerja kolaboratif (Star dan Griesemer 1989). Pelatihan dan pendamping bukan hanya mentransfer pengetahuan tertulis, melainkan juga pengetahuan emik yang ditangkap melalui demonstrasi, peniruan, dan koreksi langsung sejalan dengan teori komunitas praktik (Wenger, 1998). Praktik seperti pengelompokan rimpang menurut kategori emik tua

dan muda serta panas dan dingin dinegosiasikan menjadi kategori etik berupa kode *batch*, berat bersih, dan waktu perebusan. Perubahan ini membentuk kebiasaan kerja baru sebagaimana dibahas Bourdieu 1990 yang berdampak pada mutu dan konsistensi produk.

Relasi kampus atau LSM dengan komunitas menjadi produktif ketika terjadi koproduksi pengetahuan (Jasanoff, 2004), yakni pertemuan antara resep lokal, pengalaman tubuh peminum jamu, dan pengetahuan tanaman dengan standar higienitas serta dokumentasi. Proses ini menuntut kerja penerjemahan seperti pemilihan kosakata label yang sah secara regulatif namun tetap berterima secara budaya, penyusunan formulir pencatatan harian yang ringkas, atau perumusan alur kerja yang realistis terhadap ritme produksi dini hari. Dalam kacamata Lévi Strauss, kerja penerjemahan tersebut dapat dimaknai sebagai operasi simbolik yang mengatasi oposisi tradisional dan modern serta lokal dan standar melalui skema perantara.

Keterikatan pendampingan pada waktu proyek tidak selalu selaras dengan waktu panen dan produksi. Di lapangan, ketidaksinkronan jadwal pelatihan dengan musim kemarau saat air terbatas membuat adopsi beberapa rekomendasi tertunda. Dari kacamata antropologi pembangunan, penting mengantisipasi asimetri daya seperti siapa yang mendefinisikan keberhasilan, siapa yang menanggung biaya perawatan sarana pasca proyek, dan bagaimana pengetahuan lokal tetap menjadi rujukan utama (Chambers 1994). Mengikat pendampingan pada siklus kerja nyata pelaku misalnya jam produksi subuh meningkatkan peluang keberlanjutan.

2.5.3 Paguyuban dan Jejaring Internal

Paguyuban berfungsi sebagai organisasi komunitas yang mengoordinasikan produksi dan budidaya pada tingkat lokal. Berdasarkan observasi, paguyuban menjadi arena musyawarah untuk perkembangan usaha, informasi seputar bahan baku, dan perkembangan komoditas jamu. Sebagai simpul informasi, paguyuban juga berperan untuk melihat bagaimana dinamika permintaan pasar dan jejaring kolaborasi melalui bantuan serta pelatihan. Mekanisme solidaritas dalam paguyuban banyak dipupuk melalui bantuan sederhana dan kerja bersama. Struktur

minimal yang terdiri dari ketua, sekretaris, dan bendahara, beroperasi dengan medium komunikasi campuran berupa rapat tatap muka dan grup pesan instan. Keputusan penting umumnya diambil melalui mufakat sederhana. Dalam kacamata strukturalis, paguyuban memediasi oposisi privat/komunal dengan menjembatani dapur rumah tangga (ruang privat) dan kepentingan kolektif (ruang komunal), sehingga standar kerja bersama terbentuk.

Praktik pertukaran bibit empon-empon antaranggota (misalnya jahe, kunyit, kencur) mengikuti kaidah “ambil secukupnya, ganti bibit”. Praktik ini dapat dibaca sebagai resiprositas (Sahlins, 1972), aliran tanaman memperkuat kohesi sosial sekaligus menjamin keberlanjutan pasok. Etika panen tidak menghabisi induk dan menyisakan rimpang untuk regenerasi menunjukkan prinsip etnobotani tentang konservasi melalui pemanfaatan.

Norma kebersihan diproduksi bersama melalui ritual kerja, misalnya pemisahan alat untuk bahan mentah dan matang, pembersihan wadah setelah perebusan, serta larangan membawa hewan ke ruang pengolahan. Dengan lensa Mary Douglas (1966), batas bersih/kotor dipakai komunitas untuk merawat identitas produk dan kepercayaan pelanggan. Dalam banyak kasus, standar ini menjadi prasarat sosial sebelum standar formal diterapkan.

2.5.4 Sarana & Prasarana Budidaya/Produksi

Pada sisi produksi, tata letak ideal mengikuti urutan zona yang jelas mulai dari penerimaan bahan yang masih kotor, pencucian dan pengupasan, pemotongan, pemasakan yang bersifat panas, pendinginan yang bersifat dingin, pengisian dan penutupan, lalu penyimpanan. Dengan lensa Lévi Strauss, transformasi dari mentah menuju matang tidak semata kuliner, tetapi juga moral karena bahan liar diproses menjadi produk yang layak edar. Kebutuhan minimum meliputi permukaan yang mudah dibersihkan, pemisahan alat, kualitas air yang terjaga, serta ventilasi memadai.

Temuan lapangan menunjukkan adanya irisan antar ruang pada beberapa titik alur misalnya kedekatan area pencucian dan pengisian serta perlunya standarisasi alat melalui penandaan dan prosedur pembersihan. Celah celah tersebut perlu ditutup agar pemenuhan SPP-IRT dan CPOTB yang dibahas rinci pada Bab 4 dapat

berjalan mulus. Investasi kecil pada pemisahan ruang, penataan alur satu arah, dan ritual kebersihan harian bernilai tinggi bagi mutu, keamanan produk, dan kelancaran legalitas.

2.5.5 Skema Pembiayaan Komunitas

Pembiayaan komunitas meliputi kas paguyuban, arisan, dan praktik pinjaman uang atau hutang. Skema skema ini menyediakan modal kerja cepat untuk belanja botol, bahan bakar, atau bahan baku, berfungsi sebagai jaring pengaman saat penjualan menurun, sekaligus menandai keanggotaan melalui iuran. Aturan sederhana mengenai batas pinjaman, tenor mingguan atau bulanan, iuran tetap, serta sanksi sosial membangun kepercayaan. Pencatatan manual melalui buku kas bekerja sebagai arsip kolektif yang meneguhkan memori transaksi. Posisi skema tersebut berada di antara keuangan informal berbasis kepercayaan dan akses formal seperti hibah atau kredit mikro. Dalam kacamata strukturalis, ia menjembatani relasi hadiah dan utang sehingga kehangatan hubungan tetap terpelihara sambil memastikan sirkulasi modal.

2.5.6 Kemitraan Distribusi & Pemasaran

Akses pasar pada konteks ini berjalan melalui beberapa kanal, yaitu penjualan keliling di lingkungan permukiman, melalui pasar dan melalui pesanan khusus untuk acara tertentu. Masuk ke ritel modern umumnya tertunda karena prasyarat legalitas dan standar mutu. Dalam komunikasi dengan konsumen, penamaan varian seperti panas dan dingin, kuat dan penyegar merefleksikan oposisi budaya setempat dan memandu pilihan. Kepercayaan yang lahir dari konsistensi rasa, kebersihan wadah, dan reputasi penjual berfungsi sebagai modal simbolik yang sukar digantikan promosi berbayar. Paguyuban mengoordinasikan keikutsertaan pada acara, membuka jalur komunikasi dengan dinas atau penyelenggara, dan menyebarkan informasi permintaan. Mitra kampus dan organisasi masyarakat sipil berperan sebagai penghubung ke jaringan pameran serta kanal promosi dasar. Jejaring berlapis seperti ini membantu diversifikasi risiko dan menjaga arus kas meskipun terdapat pembatasan legal pada kanal formal.

2.5.7 Tantangan & Peluang Pengembangan

Sejumlah tantangan kunci muncul dari temuan lapangan. Ketersediaan air pada musim kemarau menurun dan berdampak pada mutu bahan. Keterbatasan ruang dan praktik higiene menghambat pemenuhan standar SPP-IRT dan CPOTB. Alih fungsi lahan menciptakan kompetisi ruang dengan pembangunan permukiman. Minat generasi muda masih terbatas sehingga transfer pengetahuan emik berisiko terputus. Selain itu, kendala kemasan dan logistik terutama pada alat pengisian dan pendinginan memengaruhi daya tahan produk dan jangkauan pasar.

Di sisi lain terdapat peluang strategis yang dapat ditindaklanjuti. Pengembangan wisata edukasi jamu yang merangkai narasi etnobotani tentang asal bahan, bagian tanaman, dan etika panen dengan demonstrasi proses dari mentah menuju matang berpotensi memperkuat identitas. Kolaborasi merek kampung tematik dapat menaikkan visibilitas. Penyederhanaan dokumentasi dan perbaikan label yang taat klaim menjadi batu loncatan menuju SPP-IRT. Penataan ruang produksi yang modular dengan sekat sederhana dan penandaan alat menutup celah higiene. Pelibatan pemuda pada unit wirausaha kecil untuk urusan kemasan, pencatatan, dan kanal digital membantu regenerasi pelaku.

Secara keseluruhan, tantangan produsen jamu di Wonolopo bersumber dari keterbatasan infrastruktur dasar dan ketidaksenyawaan antara waktu alam yaitu musim dan waktu institusi yaitu program atau proyek. Peluang muncul ketika komunitas berhasil memediasi oposisi oposisi tersebut sehingga lahir praktik campuran yang patuh regulasi namun tetap berakar pada tradisi jamu setempat.

2.6 Daftar Informan

Tabel 2. 2 Daftar informan

No	Nama	Jenis kelamin	Keterangan
1	Pak Kholidi	Laki Laki	Produsen jamu & Ketua Paguyuban
2	Ibu Puji	Perempuan	Produsen Jamu
3	Ibu Waginah	Perempuan	Produsen Jamu

4	Ibu Sepiyani	Perempuan	Produsen Jamu
5	Ibu Partiyem	Perempuan	Produsen Jamu
6	Ibu Suprihatin	Perempuan	Produsen Jamu
7	Suami Ibu Waginah	Laki Laki	Pekerja lepas di BSB
8	Bu Jum	Perempuan	Penjual Jamu di pasar BSB
9	Pak RT 06	Laki Laki	Sebagai RT sekaligus merawat TOGA

Sumber : Data Primer, 2025

Informan pertama adalah Bapak Haji Kholidi, produsen jamu sekaligus Ketua Paguyuban Jamu Sumberhusodo di Kelurahan Wonolopo. Ia berasal dari keluarga dengan tradisi jamu yang kuat. Kakak kandungnya termasuk generasi awal produsen jamu di Wonolopo yang belajar dari penjual jamu asal Solo. Pak Haji menekuni usaha lebih dari tiga puluh lima tahun dan kini mengelola industri berskala menengah dengan dukungan mesin pengering, penggiling, dan pembersih untuk menjaga kapasitas dan konsistensi mutu. Dalam kapasitas ketua, ia menjadi penghubung utama paguyuban dengan pemerintah, lembaga masyarakat sipil, akademisi, dan mitra lain.

Informan kedua adalah Ibu Puji. Ia meneruskan jejak ibunya yang merupakan produsen jamu senior. Setelah menuntaskan pendidikan formal, Ibu Puji memilih fokus pada produksi jamu. Pengalaman panjang membuatnya memahami karakter bahan dan manfaat yang diyakini dari berbagai tanaman obat. Ia pernah mengelola kebun pribadi untuk menanam empon-empon. Dalam penelitian ini, Ibu Puji menjadi rujukan kunci untuk penjelasan teknis pengolahan dan informasi etnobotani yang diwariskan.

Informan ketiga adalah Ibu Waginah, produsen jamu dengan pengalaman sekitar tiga puluh tahun. Pengetahuan yang dimiliki banyak diperoleh dari orang tua. Ia juga memelihara kebun pribadi untuk menanam berbagai empon-empon.

Selain pengolahan, ia memahami aspek budidaya, perawatan, dan siklus tanam yang disesuaikan dengan kebutuhan produksi.

Informan keempat adalah Ibu Sepiyani, istri Bapak Haji Kholidi. Ia berperan penting dalam perkembangan usaha keluarga sekaligus aktif di Paguyuban Jamu Sumberhusodo. Ia berpengalaman sebagai penjual jamu gendong dan pernah mengelola kedai jamu sebelum usaha berkembang. Kini ia lebih banyak menangani manajemen produksi dan kegiatan paguyuban serta menjaga jejaring dengan sesama produsen dan konsumen.

Informan kelima adalah Ibu Partiem, salah satu produsen jamu paling senior di Wonolopo yang mulai berjualan pada tahun seribu sembilan ratus delapan puluh dua. Lahir pada tahun seribu sembilan ratus lima puluh lima, ia tetap berjualan dengan cara tradisional dari rumah ke rumah. Pengalaman lebih dari empat puluh tahun menjadikannya rujukan tentang proses produksi, pemanfaatan tanaman obat, dan perubahan sosial ekonomi industri jamu di Wonolopo.

Informan keenam adalah Ibu Suprihatin, warga asli Wonolopo yang mulai berjualan jamu pada tahun 1987. Ia menjajakan jamu dengan berjalan kaki dan semula menyasar anak-anak, sehingga racikan disesuaikan dengan selera mereka. Ia menyaksikan langsung perubahan lahan empon-empon yang berkurang seiring berkembangnya kawasan BSB City di Semarang.

Informan ketujuh adalah suami Ibu Waginah, pekerja lepas yang biasa merawat taman di kawasan BSB City. Ia mendukung usaha jamu istrinya dengan membantu penyiapan bahan sejak dini hari, mengantarkan lokasi berjualan, dan memahami alur produksi dari awal sampai siap jual melalui keterlibatan harian.

Informan kedelapan adalah penjaga kedai jamu di Pasar Modern BSB City yang direkrut oleh Bapak Kholidi dan masih memiliki hubungan kekerabatan dengan keluarga beliau. Ia tidak terlibat langsung dalam produksi, tetapi memahami preferensi pelanggan, pola konsumsi, dan daya tahan produk melalui interaksi harian dengan konsumen.

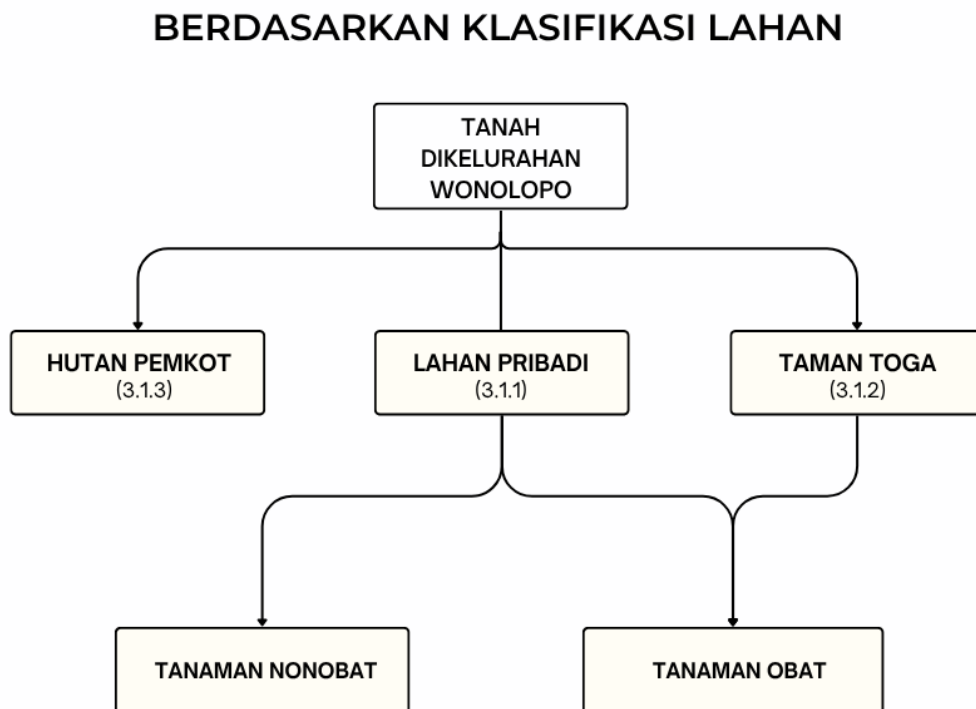
Informan kesembilan adalah Ketua RT 06, tokoh masyarakat yang bertugas menjaga TOGA karena kedekatan rumahnya dan sosok yang bertanggung jawab dalam menkoordinasi warga ketika jadwal kerja bakti TOGA berlangsung,

BAB III

SISTEM PENGETAHUAN ETNOBOTANI DAN PRAKTIK BUDIDAYA TANAMAN JAMU

3.1 Klasifikasi Lahan Budidaya

Bagan 3. 1 Klasifikasi Berdasarkan Lahan



Sumber: Data observasi, 2025

Bagian ini menjelaskan cara lahan di Kelurahan Wonolopo dibedakan, dimaknai, dan dimanfaatkan dalam praktik produksi jamu. temuan observasi partisipan dan wawancara menunjukkan bahwa pembedaan utama lebih didasarkan pada siapa yang mengelola dan seberapa fungsional lahan itu bagi kebutuhan rumah tangga serta usaha jamu, tidak terdapat hirarki simbolik antara lahan pemerintah,

lahan pribadi, dan taman lingkungan. Dalam praktik, ketiganya berperan terutama sebagai penambah stok dan cadangan bibit, sementara sumber utama bahan baku harian berasal dari luar tiga kategori ini. Fokus analisis diarahkan pada pengaruh keputusan pengelolaan lahan terhadap ketersediaan bagian tanaman, terutama rimpang, yang menjadi dasar peracikan.

Sebagai latar, penataan ruang Kota Semarang menempatkan Kecamatan Mijen pada koridor pertanian dan ruang hijau. Data kota juga menunjukkan peningkatan pada beberapa komoditas biofarmaka dalam beberapa tahun terakhir, khususnya rimpang yang lazim digunakan untuk jamu. Gambaran umum ini membantu menjelaskan pilihan warga Wonolopo untuk tetap merawat pekarangan, memanfaatkan TOGA, dan mengoptimalkan bidang lahan pemerintah sebagai penyangga pasok. Dalam keseharian, batas kepemilikan bersifat lentur. Warga dapat mengambil bahan secukupnya dari TOGA atau kebun tetangga dengan etika menanam kembali atau menukar bibit pada kesempatan berikutnya. Mekanisme ini menutup celah pasok saat kemarau dan menekan biaya tunai, sekaligus memperkuat keterhubungan antarlahan

Tabel 3. 1 Luas Panen Tanaman Biofarmaka Menurut Jenis (MIjen, 2020-2023)

No	Jenis Tanaman/ Kind Of Plants	2020	2021	2022	2023
1	Jahe / Ginger	2.000	7.000	10.100	10.500
2	Laos / Lengkuas / Galanga	-	-	2.000	4.300
3	Kencur / East Indian Galangal	3.000	-	9.500	9.900
4	Kunyit / Turmeric	1.000	5.000	12.000	17.200
5	Kapulaga / Java Cardamom	9.063	121.645	120.963	121.863
6	Temulawak / Java Turmeric	-	3.000	3.500	3.000

Sumber: BPS Kota Semarang, 2023

Tabel 3. 2 Produksi Tanaman Biofarmaka Menurut Jenis (Mijen, 2020-2023)

No	Jenis Tanaman/ Kind Of Plants	2020	2021	2022	2023
1	Jahe / Ginger	4.000	1.920	5.440	23.640
2	Laos / Lengkuas / Galanga	-	-	720	4.824
3	Kencur / East Indian Galangal	3.000	-	6.921	49.756
4	Kunyit / Turmeric	5.000	15.700	16.254	67.623
5	Kapulaga / Java Cardamom	11.119	20.741	20.681	101.605
6	Temulawak / Java Turmeric	-	6.870	4.958	7.440

Sumber: BPS Kota Semarang, 2023

3.1.1 Perkebunan Pribadi

Perkebunan pribadi yang dimaksud dalam konteks pembahasan ini mencakup lahan pribadi yang difungsikan sebagai kebun dan pekarangan di sekitar rumah. Menurut Bapak Haji Kholidi, hanya ada sebagian kecil penjual jamu yang menanam tanaman obat secara mandiri sebab keterbatasan luas tanah dan adanya kebutuhan untuk tanaman pangan. Ia menekankan bahwa untuk mencapai hasil panen yang memadai untuk produksi harian maka memerlukan bidang lahan yang lebih lapang.

“Tapi emang sulit di sini tuh jarang sekali yang punya lahan luas. Lahannya itu perlu luas loh mas, kalau hanya sepuluh meter, dua puluh meter satu panen sudah habis. Lahannya harus seratus meter.”

Dalam studi Pusat Studi Biofarmaka IPB (2022), menyatakan jika kendala terbesar petani tanaman obat adalah ketersediaan lahan cukup. Untuk memenuhi kebutuhan skala ekonomi (efisien dan berkelanjutan) diperlukan luas minimal puluhan hingga ratusan meter persegi. Pengamatan di rumah Ibu Waginah dan Ibu

Puji menunjukkan pola serupa. Kebun dipakai bersama tanaman pangan seperti singkong dan beberapa pohon buah, sementara khusus tanaman obat umumnya adalah jenis tanaman berperawatan rendah, tahan kering, tidak memerlukan pemupukan intensif, mudah diperbanyak, dan tetap produktif meski perawatan bersifat sela di antara pekerjaan rumah tangga. Pola tersebut tampak pada penanaman rimpang yang mudah disetek seperti kunyit (*Curcuma longa*), temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), dan jahe (*Zingiber officinale*), serta rumpun aromatik yang robust seperti serai (*Cymbopogon citratus*) dan pandan (*Pandanus amaryllifolius*). Secara teoretik, temuan ini konsisten dengan etnobotani terapan yang menempatkan pekarangan sebagai unit produksi ber-input rendah sekaligus ruang pendidikan domestic pemilihan bagian tumbuhan (rimpang/daun/bunga) mengikuti guna, akses, dan kemudahan perbanyakan (Cotton, 1996).

3.1.2 Taman Obat Keluarga

Gambar 3. 1 Nampak Depan Toga



Sumber: Dokumentasi Pribadi

TOGA di Wonolopo tumbuh seiring penetapan kampung tematik. Fungsi utamanya adalah edukasi dan pelestarian tanaman herbal. Panen dari taman ini bersifat tambahan dan tidak disiapkan sebagai sumber utama bahan baku. Warga

memanfaatkan taman untuk melihat contoh penanaman, menukar bibit, dan berbagi pengalaman perawatan. Taman berlokasi di tengah permukiman dan sejak 2022 dilengkapi rumah kaca atau greenhouse hasil kerja sama dengan perguruan tinggi. Keberadaan taman ini tidak hanya memperkuat citra Wonolopo sebagai pusat industri jamu, tetapi juga mendorong keterlibatan masyarakat dalam upaya menjaga tradisi jamu. (Sari, 2022) dalam penelitiannya yang berjudul *Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dalam Pengobatan Tradisional* menyatakan bahwa masyarakat di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di Jawa Tengah, telah memanfaatkan tanaman TOGA sebagai sumber obat tradisional juga sebagai bagian dari budaya dan tradisi yang diwariskan secara turun-temurun. Kendala utama di TOGA ini adalah ketersediaan air. Pada musim kemarau, tanah lebih cepat mengering sehingga pemilihan jenis tanaman diarahkan pada tanaman yang relatif tahan kering, antara lain nanas, serai, temulawak, kunyit, jahe, pepaya, kumis kucing, dan bunga telang. Pengelolaan panen bersifat terbuka. Siapa pun dapat mengambil seperlunya dengan etika menanam kembali atau memberikan bibit pada waktu lain. Etika ini menjaga keberagaman tanaman dan keberlanjutan taman sebagai ruang belajar Bersama.

Berbeda dari kebun pribadi yang mengikuti ritme rumah tangga, TOGA dikelola dengan jadwal kerja yang lebih teratur penyiraman bergilir, penyiangan terjadwal, dan pencatatan sederhana atas tanaman masuk/keluar sehingga komposisi jenisnya cenderung lebih lengkap dan keberlangsungan rumpun lebih terjaga. Penataan petak juga sengaja dipisahkan berdasarkan fungsi: empon-empon inti ditempatkan di area terbuka dengan drainase baik, sedangkan tanaman pelengkap (aromatik, daun, bunga) didorong ke tepian, rambatan diarahkan ke pagar/ajir agar tidak mengganggu area rimpang. Di beberapa titik, pengelola memasang label nama lokal dan nama ilmiah untuk memudahkan identifikasi. Praktik ini membuat penggunaan kategori emik masyarakat wajib/pelengkap lebih mudah diterapkan pada skala kebun komunal karena setiap petak memiliki tujuan budidaya yang jelas (Berlin, 1992). Siklus tanam-panen di TOGA juga relatif lebih terencana. Bibit diperbanyak terus-menerus melalui setek/anak rimpang di rumah kaca, lalu dipindah ke petak produksi pada awal musim hujan, sebagian rumpun

dipertahankan sebagai “induk” agar stok bibit tidak pernah nol. Saat kemarau, aktivitas tanam baru dikurangi dan fokus bergeser ke pemeliharaan rumpun yang tahan kering serta panen selektif. Pola “siklus induk–produksi–peremajaan” ini menjaga kesinambungan bahan pelengkap dan meminimalkan risiko kehabisan tanaman kunci akibat panen berlebih (Cotton, 1996). Meskipun lebih lengkap dan tertata, TOGA tetap difungsikan sebagai penyangga dan sarana belajar, bukan sumber utama bahan baku produksi harian. Volume panen diprioritaskan untuk kebutuhan pelengkap, uji coba varietas, serta demonstrasi teknik budidaya dan pascapanen bagi warga/kunjungan sekolah. Dalam konteks konservasi pengetahuan, ruang komunal seperti ini memperkuat transmisi praktik cara memilih bagian tanaman, cara memanen yang tidak merusak, hingga cara menyemai sejalan dengan peran kebun komunitas yang ditekankan dalam etnobotani terapan (Cotton, 1996).

3.1.3 Lahan Pemerintah

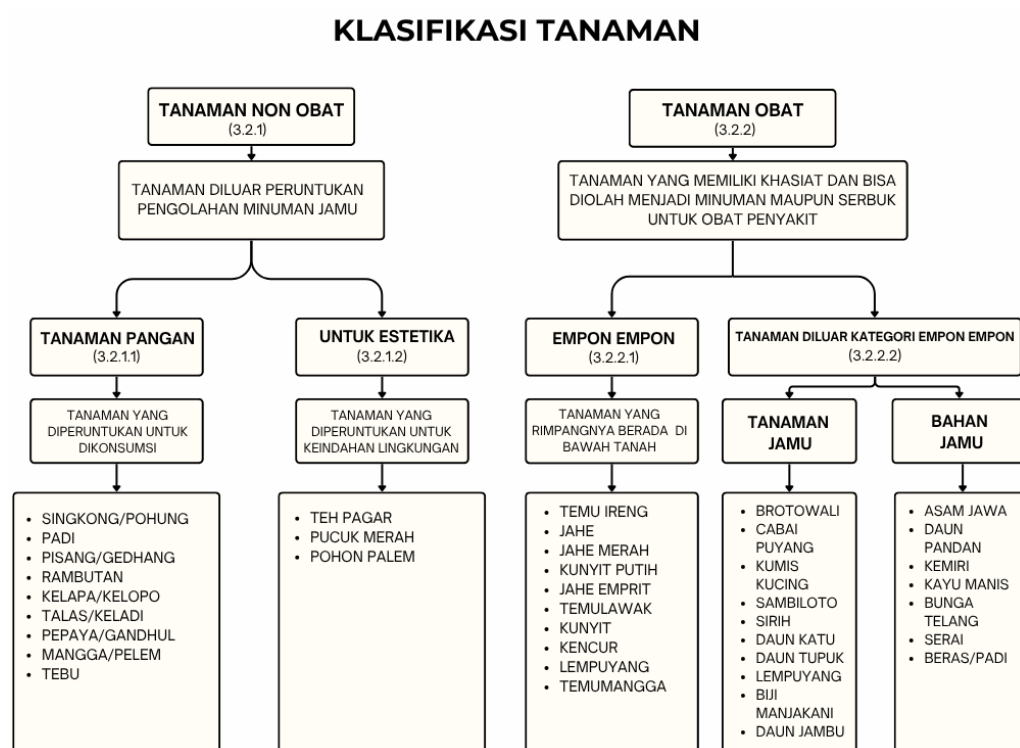
Selain lahan pribadi dan TOGA, sebagian wilayah wonolopo berupa hutan dengan vegetasi berkayu yang pengelolaan dan pemanfaatannya berada pada hak penuh Pemerintah Kota Semarang. dari perspektif ekologi, hutan kota berperan sebagai ruang hijau penyangga. kanopi pohon membantu peredaman panas, penyaringan udara, dan pengaturan iklim mikro di sekitarnya. areal ini tidak difungsikan sebagai lahan budidaya jamu, melainkan kawasan lindung yang ditumbuhi vegetasi liar dan tanaman nonobat seperti jati dan mahoni. pada batas tertentu, warga menanam tanaman keras yang tidak memerlukan pengelolaan intensif. peran utama hutan pemkot ialah menyediakan mikroklimat yang mendukung pertumbuhan tanaman jamu di lingkungan sekitar serta menjadi cadangan ruang hijau bagi pendidikan dan demonstrasi penanaman. Selaras dengan kerangka taksonomi rakyat (Berlin, 1992), penamaan di Wonolopo umumnya beroperasi pada tingkat generik¹. Misalnya ‘jahe’, ‘kunyit’, ‘kencur’ dan sesekali turun ke tingkat varietal saat fungsi rasa/khasiat ditekankan (penandaan

¹ Penamaan generik adalah nama pokok/utama yang dipakai sehari-hari untuk satu kelompok tumbuhan yang jelas secara perseptual.

warna/ukuran pada jahe)². Jenjang ini menjelaskan mengapa kategori lokal tampak ringkas namun cukup efektif mengarahkan pemilihan bahan pada peracikan. Penamaan generik memadai untuk identifikasi cepat, sedangkan varietal digunakan bila produsen ingin menyesuaikan intensitas rasa atau profil ramuan tertentu.

3.2 Klasifikasi Etnobotani

Bagan 3. 2 Klasifikasi Tanaman



Sumber : Data Hasil Observasi, 2025

Salah satu aspek krusial dalam studi etnobotani adalah pemahaman mengenai sistem klasifikasi tumbuhan yang dimiliki oleh masyarakat lokal, yang sering disebut sebagai taksonomi rakyat (*folk taxonomy*) atau etno taksonomi (Berlin, 1992). Sistem klasifikasi ini tidak selalu sejalan dengan taksonomi botani formal (Linnaean), karena lebih banyak didasarkan pada pengamatan empiris, pengetahuan

² Sedangkan penamaan varietal adalah rincian di bawah generik untuk membedakan kontras kecil dengan penanda sederhana seperti warna/ukuran/rasa, dan namanya berupa “lexeme sekunder” (mis. “jahe merah”, “jahe gajah/besar”).

turun-temurun, nilai guna, serta persepsi budaya terhadap ciri-ciri morfologi, ekologi, dan kegunaan tumbuhan tersebut (Iskandar, 2017). Penulisan nama ilmiah dalam naskah ini mengikuti praktik sistematika botani arus-utama sebagaimana dibakukan dalam literatur sistematika dan jurnal bidang taksonomi tumbuhan (*Annals of the Missouri Botanical Garden*, 2022).

Masyarakat produsen jamu di Kelurahan Wonolopo sendiri memiliki klasifikasi yang khas dan fungsional mengenai berbagai jenis tanaman yang mereka kelola, terutama yang berkaitan dengan praktik perjamuan. Dari hasil wawancara dengan Pak Haji Kholidi dan didukung observasi di lapangan, diketahui bahwa klasifikasi ini terbagi ke dalam dua kategori besar, yaitu tanaman obat dan tanaman non-obat. Dalam penelitian ini, observasi dilakukan dengan fokus pengamatan dan analisis secara langsung terutama pada aspek kajian keanekaragaman jenis, pemanfaatan dan komposisi bahan dengan rincian pada Tabel 3.3. Juga peneliti membagi klasifikasi etnobotani untuk membedakan antara tumbuhan yang memiliki nilai guna sebagai obat atau 'jamu' dengan tumbuhan untuk kegunaan lain atau 'non-jamu'. Penentuan fokus ini bertujuan guna mendapatkan data yang relevan dan mendalam sesuai konteks penelitian mengenai persepsi dan pemanfaatan tumbuhan tersebut.

Dalam praktik sehari-hari, penamaan lokal atas tanaman jamu bersifat fungsional dan sering memuat sinonimi. Misalnya, kunyit/kunir dipakai bergantian untuk merujuk bahan yang sama. Pada jahe, warga kerap membedakan berdasarkan ukuran/warna rimpang sebutan seperti *jahe merah* atau *jahe emprit* menunjuk perbedaan rasa dan intensitas “hangat” pada racikan. Sementara penyebutan kencur cenderung stabil karena fungsinya yang khas pada ramuan dasar tertentu. Variasi penamaan ini penting dicatat karena memengaruhi pencarian bahan, pembacaan resep antarprodusen, dan konsistensi komposisi di lapangan, suatu ciri umum taksonomi rakyat (Berlin, 1992; Cotton, 1996)³. Secara emik, keyakinan atas khasiat tanaman jamu di Wonolopo dibangun melalui pengalaman berulang

³ Taksonomi rakyat (folk taxonomy) adalah sistem pengelompokan dan pemberian nama untuk berbagai hal (objek, tumbuhan, hewan, dll.) yang digunakan oleh masyarakat umum, seringkali berdasarkan pengetahuan lokal dan pengalaman sehari-hari, sebelum adanya klasifikasi ilmiah modern.

mencoba ramuan pada keluhan tertentu, merasakan perubahan, lalu mengafirmasi manfaatnya. Pola pembelajaran empiris ini sejalan dengan etnobotani yang menekankan validasi melalui praktik sehari-hari dan pengukuhan kolektif (Hunn, 1982).

Logika penentuan khasiat dalam praktik jamu di Wonolopo bertumpu pada pengalaman berulang dan konfirmasi antaranggota komunitas. Secara emik, keberhasilan sebuah ramuan ditandai oleh perbaikan gejala setelah konsumsi, yang kemudian dikukuhkan menjadi pedoman sederhana untuk kasus serupa. Seperti dinyatakan oleh Pak Kholidi “*Misalkan njenengan gak enak badan minum ini terus sembuh, ya berarti buat ini.*”. Pola ini memperlihatkan apa yang Hunn (1982) sebut sebagai faktor utilitarian dalam klasifikasi biologis rakyat, yakni penguatan kategori berdasarkan manfaat praktis yang teramati langsung. Dengan demikian, pemaknaan khasiat di Wonolopo tidak lahir dari uji laboratorium, melainkan dari sirkulasi pengalaman dari tubuh ke tubuh, dari dapur ke dapur yang pada gilirannya membentuk “aturan pakai” yang ringkas namun operasional dalam peracikan sehari-hari.

Tabel 3. 3 Fokus Pengamatan

No	Aspek Kajian	Rincian Data	Metode
1	Keanekaragaman jenis tumbuhan obat	- Nama tumbuhan - Wujud dan kenampakan - Keberagaman jenis	Observasi partisipatif
2	Macam ramuan, komposisi bahan, dan pemanfaatan jenis tumbuhan obat	- Komposisi bahan pembuatan jamu - Bagian yang digunakan - Cara pengolahan	Wawancara semi terstruktur
3	Manfaat atau keyakinan yang melekat pada jamu	- khasiat yang diyakini	Wawancara semi terstruktur

Sumber: Data Primer, 2024

3.2.1 Tanaman Non Obat

Kategori tumbuhan "non-obat" dalam perspektif etnobotani merujuk pada tumbuhan yang oleh masyarakat lokal tidak secara langsung diidentifikasi atau dimanfaatkan untuk tujuan pembuatan ramuan tradisional (obat). Kelompok ini sangat heterogen, mencakup tumbuhan yang digunakan untuk pangan (misalnya, padi, umbi-umbian, buah-buahan), bahan bangunan atau kerajinan (kayu, bambu, rotan), tanaman hias atau tanaman untuk keperluan estetika yang tidak memiliki fungsi untuk pengobatan, dan tanaman yang dianggap tidak memiliki nilai guna spesifik tertentu atau bahkan termasuk juga tanaman yang dianggap sebagai gulma atau beracun (Ramdianti dkk, 2013). Menurut produsen jamu di Kelurahan Wonolopo sendiri, tanaman non-obat dipahami secara praktis sebagai semua jenis tanaman yang tidak digunakan dalam pembuatan jamu atau minuman kesehatan lainnya. Dalam wawancara dengan warga produsen jamu seperti Ibu Waginah, tanaman lain seperti pohon kelapa, dan talas sering kali ditanam di pekarangan rumah, namun tidak pernah diolah menjadi jamu. Bahkan tanaman seperti nanas, meskipun dikenal memiliki manfaat kesehatan, tetap dikategorikan sebagai non-obat karena lebih umum dikonsumsi langsung atau digunakan dalam olahan makanan, bukan untuk diminum sebagai ramuan tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa fungsi konsumtif (makanan) dan fungsi pengobatan (jamu) menjadi batas kultural yang jelas dalam pengklasifikasian tanaman oleh masyarakat setempat.

Sumber data berikut mencatat jenis-jenis tanaman non-jamu yang paling umum ditemukan di kebun-kebun warga di Wonolopo. Tanaman ini umumnya ditanam secara subsisten untuk kebutuhan rumah tangga dan tidak dibudidayakan secara khusus baik di kebun pribadi maupun dalam sistem tanaman di TOGA⁴, karena dianggap tidak relevan dengan peruntukan produksi minuman jamu. (Tabel 3.4).

⁴ Pertanian subsisten ialah keputusan tentang tanaman apa yang bakal ditanam biasanya bergantung pada apa yang diinginkan dan dibutuhkan dalam Tingkat rumah tangga.

Table 3.3 Daftar Tanaman Non Jamu yang umum dijumpai di wonolopo

No	Tanaman	Bagian	Nama Lokal	Nama Ilmiah
1	Singkong	Umbi dan Daun	Budin, Pohung, Kespe, Menyok	<i>Manihot esculenta</i> Crantz
2	Pisang	Buah,bunga,Daun, Bonggol, Batang	Gedhang	<i>Musa</i> spp
3	Kelapa	Buah, batang, daun, bunga	Kelopo, Krambil	<i>Cocos nucifera</i> L.
4	Nanas	Buah	Nanas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
5	Talas	Daun dan Umbi	Talas, Keladi	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott
6	Rambutan	Buah	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
7	Teh Pagar	Daun, Batang	Teh tehan	<i>Acalypha siamensis</i>
8	Pucuk Merah	Daun	Pucuk Merah	<i>Syzygium myrtifolium</i>
9	Pohon Palem Botoi	Batang, Daun	Pohon palem/palem raja	<i>Hyophorbe lagenicaulis</i>

Sumber : Data Observasi 2025

1. Tanaman Pangan/Pokok

Tanaman pangan atau tanaman pokok adalah tumbuhan yang ditanam untuk memenuhi kebutuhan konsumsi harian masyarakat, baik sebagai sumber karbohidrat, serat, maupun nutrisi tambahan lainnya. Di wilayah Wonolopo, kategori ini mencakup berbagai tanaman seperti singkong, pisang, talas, kelapa, hingga nanas, yang umum dijumpai tumbuh di pekarangan rumah warga. Tanaman-tanaman ini tidak dianggap sebagai tanaman obat karena tidak diproses menjadi minuman tradisional, melainkan dikonsumsi secara langsung sebagai bahan makanan atau pelengkap masakan. Misalnya, singkong dipanen untuk umbinya yang direbus atau digoreng, sedangkan daunnya dimasak sebagai sayur lodeh atau urap. Pisang dan kelapa juga digunakan dalam berbagai olahan makanan sehari-hari seperti kolak, getuk, dan santan untuk sayuran. Dengan demikian, tanaman pangan/pokok berperan sebagai unsur pelengkap dalam keberagaman vegetasi lokal yang tidak secara langsung terkait dengan pengobatan tradisional, namun tetap menunjang keberlangsungan hidup sehari-hari masyarakat.

2. Tanaman Untuk Estetika

Berbeda dari tanaman pokok yang berorientasi pada fungsi konsumsi, tanaman untuk estetika merupakan jenis tumbuhan yang ditanam dengan tujuan memperindah lingkungan, memberikan kesan asri, serta memperkuat nilai visual taman atau pekarangan. Di Wonolopo, tanaman jenis ini ada banyak, meliputi teh-tehan atau biasa disebut teh pagar (*Acalypha siamensis*), Pucuk Merah (*Syzygium myrtifolium*), Pohon palem, serta beberapa jenis bunga musiman yang ditanam warga di depan rumah atau di tepian TOGA. Melalui hasil observasi langsung, tanaman estetika tidak dimasukkan ke dalam kategori tanaman obat. Tanaman ini sering ditanam di area yang mudah terlihat oleh tamu, seperti pagar depan rumah atau sisi jalan. Dengan demikian, tanaman estetika memiliki fungsi sosial dan ekologis yang penting meskipun tidak dianggap berkhasiat secara medis oleh masyarakat. Keberadaannya juga menunjukkan bahwa TOGA tidak hanya dilihat sebagai ruang produksi, tapi juga sebagai ruang estetika dan rekreasi bagi warga sekitar.

3.2.2 Tanaman Obat

Tumbuhan yang dipahami sebagai tanaman "obat" adalah tumbuhan yang baik secara empiris diketahui maupun yang dipercayai oleh masyarakat memiliki khasiat untuk pencegahan, pengobatan, atau pemeliharaan kesehatan (Iskandar, 2017). Di Wonolopo sendiri tanaman obat dipahami sebagai tanaman yang memiliki khasiat pengobatan dan dapat diolah menjadi jamu dalam bentuk cair maupun serbuk. Pemahaman ini tidak hanya berdasarkan manfaat farmakologis atau kandungan kimia alami dari tumbuhan, tetapi juga sangat bergantung pada aspek praktik yakni apakah tanaman tersebut bisa dijadikan sebagai minuman atau ramuan serbuk jamu yang siap dikonsumsi atau tidak. Dalam pernyataannya, Pak Kholidi menyampaikan:

“Tanaman jamu itu ya yang memiliki khasiat dan bisa diolah menjadi minuman maupun serbuk jamu. Meskipun tumbuhan lain punya khasiat kalau engga bisa dibuat minuman atau serbuk obat ya bukan termasuk tanaman jamu/obat.”

Dengan kata lain, meskipun suatu tumbuhan memiliki khasiat kesehatan tertentu menurut pengetahuan lokal atau literatur herbal, Namun, jika tidak bisa secara teknis diolah menjadi minuman jamu atau serbuk minimal herbal, maka tanaman itu tidak masuk dalam kategori tanaman jamu menurut persepsi lokal.

Melalui observasi partisipatif di berbagai lokasi di antaranya beberapa perkebunan milik warga dan TOGA, dilakukan pencatatan daftar tumbuhan yang termasuk masuk kategori tanaman jamu di dusun Wonolopo, Desa Summersari, Kecamatan Mijen, Kota Semarang. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara lapangan, diketahui terdapat sebanyak 27 jenis tanaman yang dipergunakan sebagai bahan dasar pembuatan ramuan jamu oleh masyarakat sekitar dengan rincian daftar tanaman dapat dilihat pada (tabel 3.2). Pencatatan dilakukan berdasarkan pengelompokan khusus, mulai dari nama tanaman yang secara umum diketahui dalam KBBI, bagian tanaman yang digunakan, penamaan lokal, penamaan ilmiah dan khasiat yang diyakini oleh masyarakat sekitar.

Table 3.4 Daftar Tanaman Jamu yang dibudidayakan

No	Tanaman	Bagian	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Khasiat Yang Diyakini
1	Asam jawa	Buah	Asem jawa	<i>Tamarindus indica</i> <i>L</i>	-
2	Brotowali	daun	Brotowali	<i>Tinospora crispa L</i>	Untuk meningkatkan daya tahan tubuh, menambah stamina dan menambah kejantanan pria
3	Cabai puyang	Buah	Cabai Jawa	<i>Capsicum frutescens L</i>	Guna meningkatkan nafsu makan terutama pada anak-anak
4	Jahe	Rimpang	Jahe	<i>Zingiber officinale</i> <i>Rosc</i>	Menghangatkan dan meningkatkan imun tubuh
5	Kayu Manis	Batang	Kayu manis	<i>Cinnamomum burmannii</i> Blume	-
6	Kencur	Rimpang	Kencur	<i>Kaempferia galanga L</i>	Membantu meningkatkan imun tubuh
7	Kumis Kucing	Daun dan akar	Kumis Kucing	<i>Orthosiphon stamineus</i> Bent	Obat Hipertensi atau Kencing Manis
8	Kunyit	Rimpang	Kunyit	<i>Curcuma domestica</i> Val	Melancarkan pencernaan dan menghilangkan racun dari tubuh
9	Pohon Pepaya	Daun	Daun Pepaya, Godong Gandhul	<i>Carica papaya</i>	Untuk Ibu Menyusui agar produksi asi baik

10	Sambiloto	Daun	Sambiloto	<i>Andrographis paniculata</i>	Sebagai obat diabetes (menurunkan kadar gula), kencing manis dan diyakini membuat nyamuk tidak mau mengigit
11	Pohon Serai	Daun	Serai, Sereh	<i>Cymbopogon citratus DC Stapf</i>	-
12	Pohon sirih	Daun	Daun Sirih	<i>Piper betle L</i>	Mengatasi masalah keputihan pada wanita
13	Temulawak	Rimpang	Temulawak	<i>Curcuma xanthorrhiza Roxb</i>	Guna meningkatkan nafsu makan terutama pada anak anak
14	Pohon Beluntas	Daun	Daun Peluntas	<i>Pluchea indica</i>	Mengatasi masalah keputihan pada wanita
15	Pandan	Daun	Pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	-
16	Bunga Telang	Bunga	Bunga Telang	<i>Clitoria ternatea</i>	-
17	Kunyit Putih	Rimpang	Kunyit putih/ kunyit gombyok	<i>Curcuma zedoaria</i>	Untuk obat sakit maag dan hepatitis
18	Temu Ireng	Rimpang	Temu ireng	<i>Curcuma aeruginosa</i>	Guna meningkatkan nafsu makan terutama pada anak anak
19	Pohon Jambu	Daun	Daun jambu	<i>Psidium guajava</i>	Untuk Ibu Menyusui agar produksi asi baik

20	Lempuyang	Buah	Lempuyang	<i>Zingiber zerumbet</i>	Untuk meningkatkan daya tahan tubuh, menambah stamina dan menambah kejantanan pria
21	Jahe Emprit	Rimpang	Jahe emprit	<i>Zingiber officinale</i>	Membantu meningkatkan imun tubuh
22	Pohon Kemiri	Buah	Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i>	-
23	Jahe merah	Rimpang	Jahe Merah	<i>Zingiber officinale var. rubrum.</i>	Membantu meningkatkan imun tubuh
24	Pohon Katu	Daun	Daun Katu	<i>Ageratum conyzoides</i>	Untuk Ibu Menyusui agar produksi asi baik
25	Pohon Tupuk	Daun	Daun tupuk	<i>Cyrtandra sp</i>	Untuk Ibu Menyusui agar produksi asi baik
26	Padi	Air Rendaman Buah	Pari, Gabah, Beras,	<i>Oryza sativa</i>	Campuran Beras kencur

Sumber : Data Observasi, 2025

1. Empon-Empon

Salah satu pembagian penting yang diakui oleh para produsen jamu setempat, terutama yang tergabung dalam Paguyuban Jamu Sumber Husodo, adalah pembagian antara empon-empon dan tanaman di luar kategori empon-empon. Istilah ‘Empon-empon’ sendiri pada mulanya banyak dipakai diwilayah jawa khususnya di jawa Tengah dan timur, seiring perkembangannya istilah ini lalu meluas dan mulai dipakai ditingkat nasional (bahasa Indonesia) sehingga muncul di publikasi kesehatan/kuliner. Literatur akademik & populer juga memakai istilah

“empon-empon” ini ketika membahas rimpang *Zingiberaceae* (jahe/kunyit/dll.) dalam jamu dan masakan Indonesia.

Empon-empon sendiri menurut Masyarakat Wonolopo merujuk pada kelompok tanaman herbal yang bagian utamanya berupa rimpang atau akar, yaitu bagian tanaman yang tumbuh dan berkembang di bawah tanah. Tanaman dalam kelompok ini umumnya digunakan sebagai bahan utama pembuatan jamu karena sifatnya yang mengandung senyawa aktif dan mudah diolah menjadi minuman maupun bentuk lain seperti bubuk atau ekstrak.

2. Tanaman di Luar Empon-Empon

Selain kategori *empon-empon*, masyarakat Wonolopo juga mengelompokkan tanaman lain yang digunakan dalam produksi jamu sebagai tanaman di luar empon-empon dengan catatan penting: tidak semua tanaman tersebut secara otomatis disebut sebagai “tanaman jamu”. Pak Kholidi, sebagai Ketua Paguyuban Jamu Sumber Husodo, menjelaskan bahwa tanaman jamu adalah tanaman yang dapat diolah secara langsung menjadi jamu cair atau jamu serbuk/bubuk, baik secara tunggal maupun campuran. Contohnya adalah daun sirih, daun sambiloto, brotowali, biji manjakani, dan cabai puyang. Tanaman ini umum digunakan dalam praktik produksi jamu harian oleh para produsen, dan dijual sebagai produk jamu siap minum. Sedangkan kategori lain diluar tanaman jamu disebut sebagai bahan jamu, tanaman yang berada dalam kategori ini hanya digunakan sebagai pelengkap atau penyerta dalam racikan jamu, namun bukan menjadi bahan utama. Bahan jamu ini memiliki fungsi tambahan seperti memberi rasa, aroma, atau efek penguat khasiat. Contohnya antara lain daun pandan (untuk aroma), serai (untuk rasa hangat), daun salam, bunga telang (untuk warna alami), dan gula aren (untuk pemanis dan pengikat rasa). Meskipun memiliki khasiat sendiri, tanaman-tanaman ini lebih sering dimanfaatkan sebagai bahan pendukung, bukan sebagai komponen utama dalam racikan. Secara etnobotanis, pembedaan ini sejalan dengan konsep utilitarian classification yang sering muncul dalam masyarakat tradisional yaitu klasifikasi tanaman berdasarkan nilai guna langsung dalam praktik sehari-hari, bukan sekadar taksonomi ilmiah. Cotton (1996) dan Martin (1995) mencatat bahwa masyarakat lokal umumnya memiliki sistem klasifikasi tanaman yang bersifat

dinamis, praktis, dan berbasis pengalaman, bukan semata-mata berdasarkan morfologi atau kandungan kimia tanaman.

3.2.3 Bagian Tanaman Yang Dimanfaatkan

Dalam praktik perjamuan di Wonolopo, pemilihan bagian tanaman bersifat fungsional. Pertimbangannya dua. Pertama, peran organ terhadap rasa dan aroma, misalnya hangat dan menyegarkan, pahit dan manis, atau wangi serta pewarna. Kedua, kemudahan pengolahan dan penyimpanan. Dengan kerangka etnobotani, organ tanaman dipahami bukan hanya sebagai objek botani, tetapi sebagai satuan kerja yang menuntun pilihan panen, teknik olah awal, dan ritme produksi.

1. Rimpang atau empon-empon

Organ ini menjadi dasar sebagian besar varian jamu. Contoh yang dominan ialah kunyit atau kunir, temulawak, kencur, jahe merah dan jahe emprit, temu ireng, temu mangga, dan lempuyang. Sifat yang dicari adalah aroma yang kuat serta sensasi hangat dengan rentang pahit atau manis tertentu. Rimpang biasanya dipanen bertahap, kemudian dicuci, dikupas, dipotong, dan dimasak. Dari sisi penanganan, rimpang relatif stabil jika disimpan dalam keadaan kering dengan sirkulasi udara yang baik, tetapi perlu pencucian menyeluruh untuk menurunkan kontaminan tanah.

2. Daun

Bagian ini berperan sebagai penyeimbang rasa atau pemberi aroma. Daun yang kerap dipakai antara lain sirih, daun jambu, daun katu, daun tupuk, kumis kucing, dan pandan. Daya simpan daun pendek. Karena itu, pemetikan dilakukan mendekati waktu olah dan hanya pada daun yang sehat. Secara etnobotani, pemetikan dilakukan selektif pada pucuk atau ujung untuk menjaga regenerasi tanaman.

3. Batang, kulit batang, dan herba

Brotowali dimanfaatkan pada bagian batang yang memberi rasa pahit yang pekat. Kayu manis digunakan pada bagian kulit batang yang memberi aroma manis dan hangat. Serai dipakai pada batang herba sebagai pemberi aroma yang

menyegarkan. Organ organ ini umumnya hadir sebagai penguat rasa dan aroma, bukan sebagai bahan dasar.

4. Bunga, buah, dan biji

Bunga telang berfungsi sebagai pewarna alami yang memberi rona kebiruan atau ungu. Asam jawa ditambahkan untuk memberi rasa asam sebagai penyeimbang. Manjakani dipakai sebagai astringen. Kemiri yang kaya minyak lebih jarang digunakan langsung pada minuman, namun muncul pada variasi olah tertentu. Bagian bagian ini lazim ditambahkan pada tahap akhir atau setelah perebusan utama agar warna dan aroma tetap terjaga.

Tabel 3. 4 Peran bagian tanaman yang dimanfaatkan

No	Bagian	Contoh	Peran Rasa/Aroma	Olahan dan Penyimpanan
1	Rimpang/Empon-Empon	Kunyit, Temulawak, kencur, jahe (merah/emprit), temu ireng, temu mangga, lempuyang	basis rasa hangat, rentang pahit–manis, aroma kuat	cuci–kupas–iris, rebus lebih lama, simpan kering berventilasi
2	Daun	sirih, daun jambu, daun katu, daun tupuk, kumis kucing, pandan	astringen/aromatik, penyeimbang	petik dekat waktu olah, bilas, tambahkan akhir perebusan

3	Batang/kulit batang & herb	brotowali (batang), kayu manis (kulit), serai (batang)	pahit intens/ manis-hangat/ aromatik segar	potong/geprek, rebus singkat-sedang, simpan kering
4	Bunga/buah/biji	bunga telang, asam jawa, manjakani,	pewarna alami, penyeimbang asam, astringen, pelengkap	seduh/pasca-rebus, jaga warna & aroma, simpan kering/tertutup

Sumber : Data Observasi, 2025

Secara emik, pemilihan bahan ini mengikuti tujuan rasa tiap varian. Kombinasi rimpang yang memberi sensasi hangat seperti kunyit, jahe, dan kencur, dengan aromatik segar seperti serai atau pandan, lalu ditutup penyeimbang asam seperti asam jawa, menghasilkan profil hangat dan menyegarkan yang umum pada jamu harian. Pilihan bahan sekaligus menentukan alur kerja. Rimpang cenderung direbus lebih lama. Daun lebih sering dimasukkan pada fase akhir atau saat pendinginan. Dari sisi pasok, rimpang dapat disimpan lebih lama, sedangkan daun memerlukan panen harian atau berkala.

3.2.4 Sifat “Panas/Dingin”, Pahit/Manis, Dan Logika Rasa

Kategori rasa dan sensasi pada praktik jamu di Wonolopo dirumuskan dari penuturan informan. Istilah emik yang paling sering muncul adalah hangat, yang kerap dihubungkan dengan jahe dan cabai puyang, serta segar atau menyegarkan, yang berkaitan dengan cara saji dingin atau tambahan bahan beraroma dan berasa masam. Meskipun demikian, istilah dingin atau adem tidak selalu disebut secara eksplisit selama proses wawancara. Oleh karena itu, pada bagian ini digunakan sumbu hangat dan menyegarkan sebagai perangkat untuk membaca variasi sensasi yang disampaikan informan. Preferensi rasa ini juga dipengaruhi oleh banyak faktor di antaranya yaitu gender, rentang usia dan bahkan musim, sebagaimana tampak pada pilihan varian harian.

1. Sumbu Hangat dan Menyegarkan

Sensasi hangat umumnya dikaitkan dengan rimpang beraroma kuat seperti jahe, kunyit, kencur, dan temulawak, serta bahan seperti cabai puyang. Sensasi menyegarkan diperkuat oleh bahan aromatik seperti serai dan pandan serta keasaman ringan dari asam jawa, juga oleh suhu saji yang dingin. Banyak varian harian berada di tengah spektrum ini, yakni menggabungkan dasar hangat dengan unsur penyegar. Preferensi rasa/‘hangat-menyegarkan’ dipahami sebagai kode praktis yang menstrukturkan peracikan, sejalan dengan pembacaan oposisi dalam analisis struktural (Lévi-Strauss, 1969; Berlin, 1992). Preferensi sumbu hangat-segar (kunyit) tampil menonjol dan sering dikaitkan secara emik dengan kebutuhan reproduktif sehari-hari pada Wanita dewasa (haid, nifas, laktasi) dan pemulihan. Pola konsumsi ini konsisten dengan literatur yang mendeskripsikan perempuan sebagai kelompok yang paling intens mengonsumsi jamu, termasuk untuk kesehatan menstruasi dan menyusui. Studi kualitatif di berbagai lokasi Jawa menandai kunyit asam sebagai rujukan umum untuk nyeri haid/laktasi.

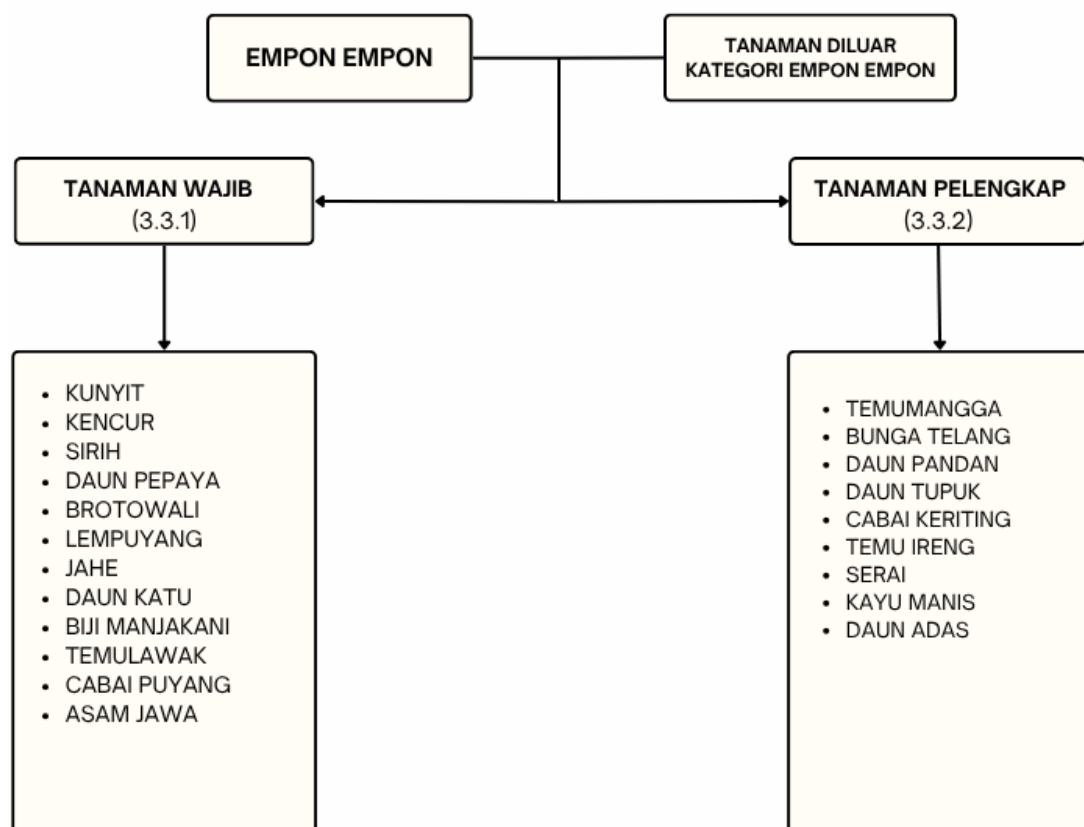
2. Sumbu Pahit dan Manis

Spektrum pahit dan manis mengikuti proporsi bahan. Sambiloto dan brotowali memberi pahit pekat, temu ireng cenderung pahit sedang, sedangkan kunyit, temulawak, dan jahe berada pada pahit ringan menuju hangat aromatik. Beras, gula, dan asam jawa menggeser profil ke arah manis atau masam yang segar. Preferensi rasa jamu di Wonolopo menunjukkan pola yang dipengaruhi oleh gender dan rentang usia. Secara emik, jamu pahit kerap diasosiasikan dengan “tenaga/stamina” dan maskulinitas, terutama pada pria dewasa. Dalam praktik lokal, jenis pahit (mis. pahitan, sambiloto) dianggap “lebih manjur” untuk daya tahan atau keluhan yang membutuhkan “penguat”. Pola ini selaras dengan kenyataan pasar bahwa segmen jamu untuk pria/stamina memang hadir sebagai kategori produk, dan banyak formulanya bercitarasa pahit atau pedas-hangat. Kajian etnobotani/etnofarmakologi terbaru tentang jamu pahitan menegaskan profil rasa pahitnya (sering dikaitkan dengan alkaloid pahit), sedangkan telaah laboratorium atas “herbal for men” di Jawa Tengah menemukan sampel yang dominan pahit/pedas sebagai ciri sensori yang menonjol. Varian yang lebih manis

umumnya dipilih untuk konsumsi harian, sedangkan varian yang lebih pahit diminum oleh peminum tetap tertentu. Untuk anak-anak, rasa manis dominan agar dapat diterima dan dikaitkan dengan “menambah nafsu makan” maupun “menjaga daya tahan tubuh”. Pemetaan ini merefleksikan logika emik yang lahir dari pengalaman berulang dan negosiasi sosial, bukan klaim klinis. Dalam etnobotani terapan, pola seperti ini lazim menyertai keputusan pemilihan bahan, bagian tanaman, dan cara olah pada tingkat rumah tangga/komunitas (Cotton, 1996).

3.3 Kategori Tanaman Berdasarkan Posisinya

Bagan 3. 3 Kategori Tanaman



Sumber : Data Observasi 2025

Bagian ini menjelaskan cara pelaku jamu di Wonolopo mengelompokkan tanaman berdasarkan posisinya dalam peracikan apakah berfungsi sebagai bahan

wajib (inti) atau pelengkap (penyeimbang/penajam). Pendekatan etnobotani menunjukkan bahwa klasifikasi lokal dibentuk oleh interaksi sehari-hari dengan lingkungan tumbuh dan kebutuhan praktik (Martin, 1995; Cotton, 1996).

Dalam konteks TOGA, pengelompokan tanaman bukan hanya dilihat dari jenis botani atau taksonominya, tetapi lebih pada fungsi dan peran tanaman tersebut dalam pengolahan jamu, baik sebagai bahan utama maupun pelengkap. Keterangan yang mendukung argumen ini secara eksplisit disampaikan oleh Pak Haji Kholidi, salah satu tokoh utama dalam industri jamu lokal.

“Ya ada tanaman wajib sama pelengkap, tanaman wajib ya kaya temulawak, terus kencur, asem, jahe. Kalau tanaman yang untuk pelengkap itu contohnya temu mangga, itu kalau gak pakai itu juga gak masalah”

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, masyarakat Wonolopo secara umum mengelompokkan tanaman obat dalam dua klasifikasi utama, yaitu tanaman empon-empon dan tanaman di luar kategori empon-empon. Masing-masing kategori kemudian dibagi lagi menjadi tanaman wajib, yakni tanaman yang selalu ditanam dan digunakan dalam pembuatan jamu dasar, serta tanaman pelengkap, yang sifatnya hanya tambahan sesuai kebutuhan resep atau preferensi rasa dan aroma.

3.3.1 Tanaman Wajib

Tanaman wajib merupakan kelompok tanaman herbal yang menduduki posisi sentral dalam proses pembuatan jamu tradisional oleh masyarakat Wonolopo. Keberadaan tanaman-tanaman ini sangat menentukan keberlangsungan aktivitas produksi jamu sehari-hari. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara lapangan, kategori “wajib” tidak hanya didasarkan pada kandungan manfaat atau efektivitas farmakologis tanaman tersebut, tetapi juga ditentukan oleh intensitas penggunaannya dalam berbagai jenis jamu lokal, serta ketersediaannya yang harus terjaga secara kontinyu.

“Yang wajib ya misalkan kunir, tanpa kunir ya namanya bukan kunir asem toh?, Apalagi.. kencur terus temulawak, manjakani, lempuyang, jahe, brotowali, sirih, ya paling itu.”

Tanaman wajib juga cenderung ditanam lebih konsisten baik di pekarangan maupun TOGA, biasanya para produsen ini juga sengaja menyediakan stok rimpang kering dari bahan wajib ini, dan bahkan menjadi prioritas saat menata rotasi panen baru. Pada musim paceklik, para produsen jamu bahkan tidak segan untuk melakukan pertukaran atau meminta kepada tetangga jika memang diperlukan atau bahkan membeli dari luar daerah, meskipun jauh sekalipun agar produksi harian tidak terhenti.

3.3.2 Tanaman Pelengkap

Sementara itu, tanaman pelengkap merupakan tanaman yang hanya digunakan untuk menambah khasiat, memperkuat aroma, rasa, atau warna jamu. Penggunaannya sendiri tidak rutin dan hanya disesuaikan dengan kebutuhan dan selera target konsumen. Meski tidak menjadi bahan baku utama pembuatan jamu, Namun, tanaman pelengkap juga menempati posisi yang penting karena membantu para produsen ini dalam menciptakan karakter jamu mereka sendiri yang khas, Tanaman pelengkap ini juga sekaligus menjadi cara untuk membedakan resep maupun rasa dari produsen satu dengan produsen lainnya, sehingga masing masing dari mereka memiliki konsumen dengan selera spesifik tersendiri. Oleh karena penggunaannya yang lebih fleksibel, tanaman yang masuk kategori tidak wajib biasanya tidak di stok dalam jumlah yang konsisten maupun dibudidayakan dalam skala besar, melainkan ditanam dalam jumlah kecil di pekarangan atau didapat dari tetangga melalui sistem barter. Bahan pelengkap ini juga sangat mudah ditemukan di pasar lokal kecamatan Mijen, dan ketersediaannya jarang sekali kosong atau langka.

3.3.3 Rasionalisasi Penempatan

Keputusan menempatkan suatu tanaman sebagai wajib atau pelengkap umumnya dirasionalisasikan melalui beberapa pertimbangan berikut.

1. Peran rasa dan identitas varian

Tanaman yang dianggap mendefinisikan identitas varian jamu tertentu, misalnya kunyit atau kunir dalam varian jamu kunir asam cenderung dikategorikan sebagai bahan wajib. Sedangkan bahan yang dianggap hanya berkaitan dengan rasa dan aroma seperti unsur penyegar dari serai atau aroma harum dari daun pandan lebih sering diletakkan sebagai bahan pelengkap. Tanaman wajib menurut beberapa informan adalah tanaman yang menjadi bahan utama dari varian jamu tertentu, tanpa bahan itu, maka klaim dengan nama varian jamu tertentu dianggap tidak sah, misalkan beras kencur tanpa bahan kencur maka jamu tersebut tidak sah dinamakan beras kencur.

2. Ketersediaan dan ritme produksi

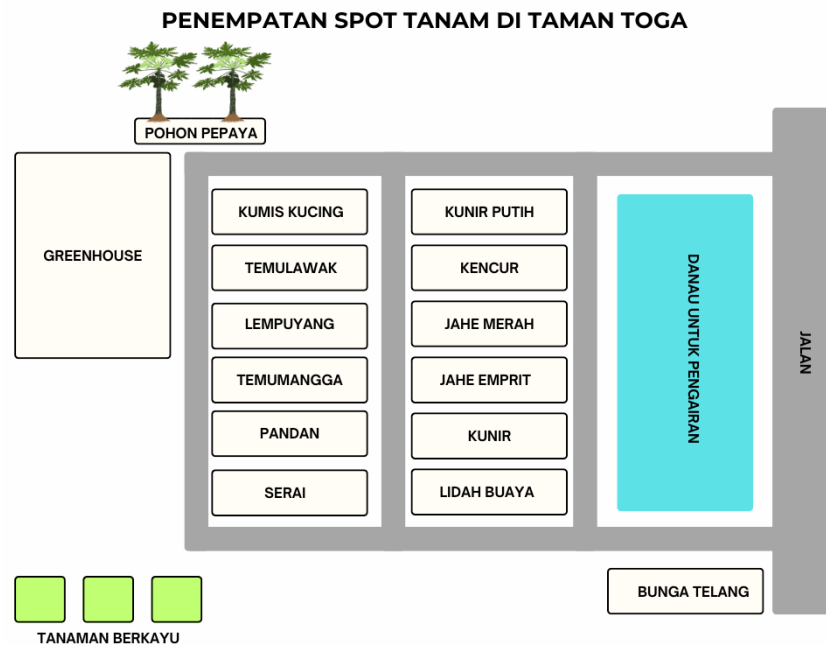
Bahan wajib juga merupakan tanaman yang dibutuhkan secara keberlanjutan/harian dan mudah disimpan, rimpang lebih banyak disebut wajib sebab posisinya yang krusial dalam kebutuhan jamu harian. Sedangkan bahan yang daya simpannya pendek seperti daun atau bunga, atau yang pemakaiannya episodik, umumnya ditempatkan sebagai pelengkap.

3. Posisinya Yang Sulit atau Tidak Tergantikan

Tanaman wajib posisinya dianggap sangat krusial dan tidak bisa tergantikan dengan tanaman substitusi apapun, meskipun khasiatnya mungkin dianggap mirip atau bahkan sama, tetap posisinya tidak tergantikan dan menjadi bahan dasar yang wajib hadir dalam varian jamu tertentu.

Pengelompokan ini juga bersifat kontekstual terhadap resep dominan setiap produsen jamu dan pengaruh musim. Oleh karena itu, kategori dapat bergeser pada keadaan tertentu. Misalnya, cabai puyang menjadi wajib ketika produsen sedang menekankan varian cabai puyang atau ketika pandemi tiba, ada bahan tertentu yang khasiatnya dianggap dapat untuk mengatasi pandemi tersebut, maka posisinya otomatis bergeser menjadi wajib. Pergeseran prioritas bahan semacam ini tercatat luas pada masa COVID-19, ketika minat dan konsumsi jamu serta empon-empon seperti jahe, kunyit, dan temulawak meningkat tajam, harga naik, dan produsen menyesuaikan resep ke varian penunjang daya tahan tubuh (Lestari, 2022).

3.4 Tata Kelola Budidaya dan Pengetahuan Lokal Etnobotani



Gambar 3. 2 Penempatan Spot Tanam, 2025

Berdasarkan wawancara dengan produsen jamu dan pengurus taman, diketahui bahwa sebagian besar warga tidak memiliki lahan pribadi yang cukup untuk budidaya tanaman jamu dalam skala besar. Lahan pekarangan biasanya digunakan untuk kebutuhan lain seperti tanaman hias, tanaman pokok, tempat jemuran, atau bahkan sudah dikonversi menjadi bangunan permanen. Oleh karena itu, lahan TOGA seluas 3.000 meter persegi milik Pemkot yang dipinjamkan secara kolektif menjadi satu satunya tempat yang memiliki keragaman vegetasi tanaman jamu paling banyak. Sayangnya, lahan ini pun terbatas kapasitasnya dan belum dapat mengakomodasi semua kebutuhan produksi bahan baku jamu.

Dengan pertimbangan ini maka TOGA dipilih untuk menggambarkan bagaimana tanaman obat yang dibudidayakan ditempatkan menurut perspektif Masyarakat sekitar guna memaksimalkan efektivitas, efisiensi pemeliharaan, dan hasil panen yang optimal. Tata kelola bersifat komunal. TOGA dikelola bersama oleh warga dan paguyuban. Ketua RT sekaligus pengurus memfasilitasi koordinasi harian seperti penyiraman bergilir, kerja bakti, dan perbaikan. Pengambilan hasil diatur melalui etika sosial yang dijelaskan pada Bagian (3.4.6).

3.4.1 Prinsip Dasar Penataan dan Zonasi Tanaman

Penataan zonasi dalam TOGA tidak bisa dilepaskan dari karakteristik tiap jenis tanaman obat. Zonasi pertama mencakup tanaman utama dalam produksi jamu, yaitu kunyit (*Curcuma longa*), jahe (*Zingiber officinale*), kencur (*Kaempferia galanga*), temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), dan cabai puyang (*Piper retrofractum*). Tanaman-tanaman ini digolongkan sebagai *empon-empon*, yakni tanaman rimpang yang bagian utamanya tumbuh di bawah tanah. Oleh karena itu, lokasi ideal untuk tanaman jenis ini adalah lahan terbuka yang memiliki sinar matahari langsung serta drainase yang baik. Pengamatan lapangan menunjukkan bahwa warga biasanya menanam *empon-empon* di spot bagian tengah hingga belakang taman maupun kebun, agar tidak terhalang tanaman lain dan memudahkan proses panen. Sementara itu, tanaman pelengkap seperti sirih (*Piper betle*), daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*), bunga telang (*Clitoria ternatea*), dan daun sambiloto (*Andrographis paniculata*) lebih fleksibel dalam hal lokasi tanam. Tanaman rambat seperti sirih biasanya ditempatkan di pinggir taman atau dekat tembok, sehingga dapat merambat secara vertikal dan tidak mengganggu area tanaman rimpang. Bunga telang dan pandan juga ditanam di area tepian taman karena fungsinya lebih sebagai penambah aroma, warna, atau pelengkap komposisi jamu, bukan bahan utama yang harus diproduksi dalam jumlah besar.

Setiap tanaman obat memiliki karakteristik tumbuh yang unik, sehingga diperlukan penyesuaian lokasi tanam agar tanaman tersebut dapat berkembang optimal dan menghasilkan kualitas bahan baku jamu yang terbaik. Dalam konteks TOGA di Wonolopo, meskipun penataan dilakukan secara komunal dan tidak selalu mengikuti prinsip-prinsip *agronomi* secara formal⁵, praktik lokal yang dijalankan warga ternyata sudah mempertimbangkan kebutuhan spesifik dari masing-masing tanaman. Penyesuaian ini muncul dari pengalaman panjang dan pengetahuan lokal yang diturunkan antargenerasi. Penyesuaian pertama yang paling penting adalah terkait intensitas cahaya matahari. Tanaman *empon-empon* seperti kunyit, jahe, dan

⁵ Prinsip agronomi adalah dasar-dasar ilmu dan praktik dalam pengelolaan tanaman dan tanah untuk mencapai produksi pertanian yang optimal dan berkelanjutan. Prinsip ini mencakup berbagai aspek, termasuk pengelolaan tanah, nutrisi tanaman, pengendalian hama dan penyakit, serta teknik budidaya tanaman.

temulawak membutuhkan paparan sinar matahari penuh untuk pembentukan dan pemasakan rimpang. Oleh sebab itu, warga Wonolopo menempatkan tanaman jenis ini di area paling terbuka dari TOGA. Dalam observasi lapangan, ditemukan bahwa area tengah taman yang jauh dari pohon pelindung atau bangunan menjadi lokasi favorit penanaman rimpang-rimpangan ini. Menurut Sutrisno et al. (2019), intensitas cahaya yang rendah akan menghambat perkembangan rimpang dan membuat kandungan minyak atsiri menjadi rendah, sehingga efektivitas khasiat jamu pun menurun. Selanjutnya, drainase dan tekstur tanah juga menjadi pertimbangan penting. Jahe dan kencur, misalnya, tidak dapat tumbuh baik di tanah yang terlalu padat atau becek. Oleh karena itu, tanah dibuat menumpuk dan memanjang untuk agar tidak mudah tergenang saat musim hujan tiba.

Penyesuaian terakhir yakni terkait faktor lingkungan fisik, yang juga harus mempertimbangkan ketersediaan air. Saat musim kemarau tiba, warga Wonolopo mengurangi intensitas tanam dan hanya membudidayakan tanaman yang tahan kering seperti daun luntas. Seperti disebutkan dalam wawancara, musim kemarau membuat aktivitas bertanam menjadi menurun drastis karena tidak adanya sistem pengairan tetap di taman. Selain pertimbangan teknis seperti cahaya dan drainase, warga juga memahami pentingnya tidak mencampur tanaman empon-empon dengan tanaman tinggi. Menurut informan, empon-empon seperti jahe, kunyit, dan temulawak tidak boleh ditanam berdampingan dengan tanaman tinggi seperti pepaya atau singkong, karena kondisi tersebut akan menghambat pertumbuhan rimpang. Bukan hanya membuat waktu panen lebih lama, tetapi ukuran hasilnya juga akan lebih kecil dan kualitasnya menurun. “Kalau dicampur sama tanaman tinggi malah tumbuhnya tidak optimal, lama panennya, dan hasilnya kecil-kecil,” jelas Pak Kholidi dalam wawancara lapangan.

Meskipun tidak menggunakan sistem penanaman terpadu secara formal, warga tetap memahami bahwa setiap jenis tanaman memiliki pengaruh terhadap tanaman lain di sekitarnya. Oleh karena itu, mereka menghindari penempatan tanaman obat di dekat tanaman tinggi atau yang berpotensi menaungi, karena dapat mengganggu pencahayaan dan pertumbuhan rimpang. Praktik ini mencerminkan pengetahuan lokal yang berkembang secara turun-temurun, dan menunjukkan

bahwa warga telah menerapkan prinsip-prinsip budidaya tanaman yang sesuai dengan kebutuhan ekologis masing-masing jenis tanaman.

3.4.2 Pewarisan Pengetahuan Etnobotani

Pewarisan pengetahuan etnobotani di Wonolopo berlangsung melalui keterlibatan langsung dalam kegiatan harian. Anggota keluarga yang lebih muda mulai diperkenalkan pada nama-nama lokal tanaman, cara memilih bagian yang dipakai, tanda panen yang dianggap “bagus”, serta tahapan peracikan. Pembelajaran terjadi di baik di kebun, di TOGA, dan di dapur produksi, melalui pengamatan, membantu pekerjaan kecil, lalu mencoba mengolah di bawah pantauan anggota keluarga yang lebih berpengalaman. Bahasa emik termasuk penamaan lokal, kriteria mutu rimpang, dan penanda waktu panen berperan sebagai alat pengingat yang melekat pada praktik.

Pengetahuan mengenai berbagai jenis racikan dan pengetahuan khasiat tanaman jamu diwariskan secara turun-temurun di keluarga produsen di Wonolopo. Beberapa produsen saat ini merupakan generasi penerus dari orang tuanya. Salah satu di antaranya adalah Ibu Puji yang menuturkan, “Saya bisa membuat jamu karena belajar dari ibu yang lebih dulu menjual jamu. Membuat jamu sudah turun-temurun di keluarga kami dari nenek, ibu, saudara ibu, hingga saya sendiri”. Keterangan ini menegaskan bahwa kompetensi teknis tidak hanya dituturkan, melainkan dibentuk melalui praktik harian di lingkungan keluarga dan dipelihara lintas generasi.

Selain jalur keluarga dan kerja di kebun/dapur, paguyuban jamu Wonolopo secara rutin diundang oleh satuan pendidikan pada berbagai tingkatan sekolah dasar, menengah pertama, hingga menengah akhir untuk memperkenalkan tanaman obat dan mendemonstrasikan tahapan pengolahan jamu. Kegiatan berlangsung di kelas atau ruang terbuka, dengan praktik sederhana seperti pengenalan rimpang, cara sortasi dan pencucian, serta perebusan dasar. Pendekatan berbagi pengetahuan berbasis komunitas di Wonolopo kunjungan sekolah, materi pengenalan tanaman, dan demonstrasi selaras dengan literatur *People and Plants* yang menekankan desain alat tukar pengetahuan dan tata kelola berbasis komunitas (Shanley, Pierce, Laird, & Guillén, 2002; Shanley, Pierce, Laird, & Robinson, 2008).

Di tingkat rumah tangga, keterlibatan generasi muda tampak dalam perakitan kerja harian. Beberapa produsen, misalnya Ibu Patiyem, menyampaikan bahwa proses produksi dibantu oleh anaknya, mulai dari menyiapkan bahan hingga tahap pengemasan. Pola ini membentuk pembiasaan dan penyerapan pengetahuan melalui pengulangan, sehingga keahlian tidak semata dituturkan, tetapi juga dihayati melalui kerja bersama.

TOGA berfungsi sebagai ruang belajar terbuka. Pengelola menyediakan area bibit tanaman obat yang dapat dikunjungi siapa saja, pengunjung dapat melihat, bertanya, dan dalam batas yang disepakati membawa pulang bibit untuk ditanam. Ruang belajar ini menjadi titik temu antara warga, produsen, dan tamu, sekaligus saluran penjelasan emik tentang nama lokal, bagian yang dimanfaatkan, dan cara olah awal.

Masuknya pengetahuan baru datang dari penyuluhan lembaga pemerintah dan perguruan tinggi, terutama mengenai kebersihan proses dan penanganan bahan. Informasi tersebut tidak serta-merta menggantikan praktik yang sudah ada, melainkan ditimbang dan diujicobakan pada bagian proses yang dianggap relevan. Pemisahan alat panas dan dingin, pengeringan wadah sebelum pengisian, serta penataan alur satu arah diterima sejauh selaras dengan ritme kerja rumah tangga. Dengan demikian, perubahan berjalan melalui negosiasi antara kebiasaan lokal dan anjuran baru, hasil yang dirasa memudahkan pekerjaan cenderung dipertahankan.

Pertukaran bibit dan rimpang (lihat 3.4.6) juga menjadi wahana perpindahan pengetahuan. Ketika seseorang memberi potongan rimpang atau anakan, biasanya disertai petunjuk ringkas mengenai cara menanam, jenis tanah yang disukai, dan waktu panen. Pada saat yang sama, praktik memasak jamu di rumah memperlihatkan bahwa takaran sering ditentukan oleh pengalaman inderawi warna rebusan, rupa irisan, dan keseimbangan rasa sehingga pengetahuan tidak hanya bersifat kognitif, melainkan tertanam dalam tubuh melalui pengulangan.

Selain pertukaran bibit, proses transmisi pengetahuan etnobotani juga diwujudkan dalam praktik keseharian seperti pemilihan takaran bahan, teknik perebusan, dan pencampuran ramuan berdasarkan intuisi atau 'rasa'. Dalam wawancara dengan Ibu Waginah, Pak Kholidi, dan Ibu Puji, disebutkan bahwa

penggunaan takaran tidak selalu bersifat matematis, melainkan mengandalkan pengalaman indrawi. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pengetahuan etnobotani bukan hanya kognitif, tetapi juga tertanam dalam tubuh dan rutinitas, diwariskan melalui pelibatan harian di dapur dan kebun.

3.4.3 Etika Panen & Pertukaran Bibit

Etika pemanenan dan pertukaran bibit di Wonolopo baik di TOGA maupun kebun pribadi bersandar pada akses komunal yang dibatasi oleh norma sosial setempat. Panen di TOGA utamanya, meskipun dikenal adanya jadwal pembagian kerja harian antar warga, namun ketika memasuki masa atau waktu panen, semua warga tanpa terkecuali diperbolehkan untuk mengambil hasil panen sesuai kebutuhan masing masing. Tetapi meskipun kemanfaatannya terbuka untuk siapa saja, ada syarat tak tertulis yang sudah menjadi bagian dari etika masyarakat setempat yaitu dengan mengganti tanaman yang diambil dengan bibit baru, tidak disyaratkan harus mengganti dengan jenis tanaman yang sama dan untuk waktu pengantiannya pun tidak diwajibkan saat itu juga.

Dalam praktiknya, pertukaran tanaman ini berlangsung melalui beberapa pola yang saling melengkapi. Pertama, pertukaran langsung antar rumah tangga/pelaku usaha dengan memberi potongan rimpang atau anakan yang mungkin melebihi kebutuhan produksi untuk hari itu, yang sekaligus ini menjadi momen transfer pengetahuan antar rumahtangga baik seputar tanaman (cara menanam, tanda panen) maupun teknik pengolahannya. Kedua, penanaman bersama pada musim hujan di TOGA, warga umumnya membawa bibit tanaman yang sebelumnya dibeli baik melalui uang kas/iuran, dari dana maupun kebun pribadi, dan dari dana hasil dari bantuan pemerintah kota. Dengan dikoordinasi oleh ketua RW dan anggota paguyuban proses kerja bakti dilakukan secara komunal, tidak hanya menanam bibit baru, tetapi warga juga bergotong royong membersihkan area taman dari tanaman liar, serangga, bahkan hama dengan tujuan agar hasil panen tidak rusak.

Etika pemanenan ini bukan sekadar aturan moral, melainkan infrastruktur yang berkaitan dengan nilai sosial-ekologis. Dari sisi ekologi, norma mengambil kebutuhan secukupnya ini di sisi lain dapat menjaga regenerasi rimpang dan memungkinkan rotasi panen. Sedangkan dari sisi ekonomi rumah tangga,

pertukaran bibit dapat menekan biaya tunai dan memperkecil risiko kekosongan bahan ketika hasil panen sedang turun atau langka (misalnya pada musim kemarau). Terakhir dari sisi kohesi sosial, praktik saling mengganti bibit dan menanamkan kembali dengan bibit baru, dapat memperkuat solidaritas antar warga dan meningkatkan rasa kepercayaan antar sesama. Praktik ini mencerminkan nilai etnobotani yakni tentang bagaimana masyarakat sekitar mempertahankan kelimpahan tumbuhan sekaligus menjaga kesinambungan ekologis, sebagaimana digarisbawahi oleh Fiakhsani et al. (2020).

3.5 Sintesis Etnobotani Wonolopo

Bagian ini menutup ranah etnobotani dengan menunjukkan bagaimana temuan lapangan di Wonolopo sejalan dengan teori kunci etnobotani dan sekaligus menguatkan validitasnya. Dengan kata lain, apa yang dikerjakan warga di kebun, TOGA, dan dapur bukan sekadar kebiasaan setempat, melainkan cerminan prinsip umum yang telah lama dijelaskan dalam banyak kajian etnobotani klasik.

Pertama, cara warga mengelompokkan dunia tumbuhan menjadi jamu dan non jamu, lalu menempatkan bahan pada posisi wajib atau pelengkap, sesuai dengan gagasan taksonomi rakyat yang menata pengetahuan berdasarkan kegunaan yang dirasakan dan konteks pemakaian sehari-hari, bukan semata ciri morfologi. Berlin menegaskan bahwa klasifikasi emik berakar pada pengalaman dan guna yang menonjol bagi komunitas, sehingga kategori praktis seperti ini seringkali mendahului kategori botani formal dalam kerja harian (Berlin, 1992; Berlin, Breedlove, dan Raven, 1973). Pola di Wonolopo menguatkan tesis tersebut. Tanaman ditempatkan sebagai wajib ketika keberadaannya menentukan identitas rasa dan kontinuitas produksi, sedangkan pelengkap dipakai untuk menyesuaikan selera dan musim. Ini sejalan dengan argumen Hunn bahwa utilitas dan intensitas penggunaan adalah pendorong utama saliens kognitif dalam klasifikasi lokal (Hunn, 1982).

Kedua, pemilihan organ tanaman mengikuti tujuan rasa dan kemudahan olah. Rimpang menjadi dasar, daun dan aromatik memberi penyeimbang, sementara bunga, buah, dan biji hadir pada tahap akhir untuk menegaskan warna atau aroma. Keteraturan ini menegaskan temuan Cotton dan Martin bahwa pengetahuan emik

tentang bagian tumbuhan tidak dipahami sebagai informasi botani yang beku, tetapi sebagai satuan kerja yang berkaitan langsung dengan teknik olah dan ritme produksi di rumah tangga (Cotton, 1996; Martin, 1995). Lebih jauh, logika rasa yang dirumuskan warga pada sumbu hangat dan menyegarkan serta pahit dan manis memperlihatkan peran indera sebagai alat klasifikasi. Temuan ini beririsan dengan kajian sensorik dalam etnobotani yang menunjukkan bahwa kategori rasa, bau, dan sensasi tubuh menjadi dasar masyarakat dalam menilai, memilih, dan menggabungkan bahan obat maupun minuman tradisional, sebagaimana ditunjukkan pada studi Shepard tentang peran indera dalam klasifikasi obat di Amazon (Shepard, 2004).

Ketiga, pemanfaatan ruang tanam dan tata letak bedengan di Wonolopo menegaskan bahwa pengetahuan tumbuhan selalu berjumpa dengan ekologi setempat. Empon-empon ditempatkan di lahan yang lebih terbuka untuk mendapatkan cahaya yang cukup, sedangkan tanaman berdaya simpan pendek diletakkan di tepi agar mudah dipanen parsial. Pola ini memperlihatkan hubungan erat antara pilihan agronomis yang sederhana, seperti cahaya dan drainase, dengan hasil rimpang yang stabil. Secara teoretis, temuan ini menguatkan etnoekologi yang menekankan bahwa klasifikasi dan praktik tidak pernah lepas dari lanskap materi dan musim yang dihadapi pelaku, serta terus disetel agar sesuai dengan tekanan lingkungan lokal seperti ketersediaan air dan perubahan tutupan lahan (Nazarea, 1999; Ellen, 1993).

Keempat, adanya etika panen dengan mengambil secukupnya dan mengganti dengan bibit tanaman lain, serta praktik pertukaran tanaman antar rumah tangga memperlihatkan bahwa pengetahuan tumbuhan berjalan beriringan bersama ikatan sosial yang menopangnya. Bibit bergerak mengikuti jejaring kekerabatan dan paguyuban, sementara prioritas bahan diberikan pada rumah yang sedang ada keperluan khusus atau pesanan besar. Pola seperti ini menyatu dengan kerangka pengetahuan ekologi tradisional yang melihat aturan tidak tertulis, resiprositas, dan pengelolaan kolektif sebagai bagian dari sistem pengetahuan itu sendiri, bukan sekadar pelengkap moral di luar bidang tanam (Berkes, 2012). Dengan demikian, keberlanjutan rimpang bukan hanya hasil teknik budidaya, tetapi juga hasil dari tata

kelola sosial yang menahan laju pengurusan dan menjaga cadangan bibit di taman serta pekarangan.

Kelima, bila ditarik sebagai proposisi teoretis, Wonolopo memperlihatkan tiga bukti kunci yang mendukung teori etnobotani. Proposisi pertama, bahwa klasifikasi emik bersifat fungsional dan ekonomis, terkonfirmasi oleh pembagian jamu dan non jamu serta posisi wajib dan pelengkap yang mengikuti kebutuhan produksi dan selera pasar lokal, bukan daftar botani yang kaku (Berlin, 1992; Hunn, 1982). Proposisi kedua, bahwa indera menjadi perangkat klasifikasi yang sah dan efektif, tampak pada perumusan sumbu hangat dan menyegarkan serta pahit dan manis yang memandu formula, cara saji, dan pengaturan stok bahan, selaras dengan temuan tentang peran sensorik dalam pengobatan tradisional di beragam masyarakat lain (Shepard, 2004). Proposisi ketiga, bahwa pengetahuan tumbuhan adalah sistem sosial ekologis, bukan tumpukan fakta tumbuhan, dibuktikan oleh etika panen, pertukaran bibit, dan tata kelola taman yang menjaga kesinambungan bahan dalam ruang yang terbatas, sebagaimana dipaparkan dalam literatur pengetahuan ekologi tradisional lintas kasus (Berkes, 2012; Cotton, 1996).

Dengan demikian, temuan lapangan tidak hanya menggambarkan praktik yang khas Wonolopo, tetapi sekaligus memverifikasi pokok ajaran etnobotani tentang cara komunitas menata pengetahuan, mengolah indera menjadi kategori, dan mengikat tumbuhan dengan institusi sosial yang memeliharanya. Sintesis ini menyediakan pijakan konseptual yang kokoh untuk melangkah ke Bab Empat, ketika perhatian bergeser ke ranah industri. Di sana, pasangan yang telah dipetakan oleh etnobotani, seperti wajib dan pelengkap atau lokal dan luar, akan dibaca kembali melalui kacamata strukturalisme guna menjelaskan mengapa dan kapan pelaku memilih satu keputusan pasok, alur produksi, dan langkah legal tertentu. Dengan urutan ini, etnobotani tidak berhenti sebagai gambaran budaya, tetapi bekerja sebagai dasar epistemik bagi penjelasan tentang rasionalitas industri jamu Wonolopo.

BAB IV

STRUKTURALISME DAN RANTAI PASOK INDUSTRI JAMU WONOLOPO

Bab sebelumnya telah menunjukkan bagaimana pengetahuan lokal tentang tanaman bekerja dalam ruang hidup warga Wonolopo. Klasifikasi emik jamu dan non jamu, pilihan organ tanaman, hingga etika panen dan pertukaran bibit memperlihatkan pola keteraturan yang berulang dalam praktik sehari-hari. Pola itu tidak berdiri sendiri, melainkan menjadi dasar dari cara pelaku mengambil keputusan pada ranah industri. Bab empat memindahkan titik pandang dari kebun dan dapur ke rantai pasok dari hulu hingga hilir. Pembacaan dilakukan dengan kacamata strukturalisme Lévi Strauss untuk melihat bagaimana oposisi-oposisi yang ditemukan di bab tiga diarahkan menjadi keputusan teknis dan ekonomi pada produksi, perizinan, dan pemasaran.

4.1 Pengantar Teoritis

Strukturalisme berangkat dari gagasan bahwa kebudayaan tersusun oleh relasi berpasangan yang saling berlawanan, yang kemudian bekerja sebagai pedoman tidak kasatmata dalam mengambil keputusan (Lévi Strauss, 1966). Pasangan seperti mentah dan matang, bersih dan kotor, pusat dan pinggiran tidak hanya hadir sebagai sebuah istilah semata, melainkan sebagai bagian dari pola pikir yang menata cara orang mengelompokkan pengalamannya, memberi nilai, lalu memilih tindakan yang dianggap sesuai. Dalam kajian seputar mitos dan kuliner, Lévi-Strauss menunjukkan bahwa memasak adalah operasi simbolik yang mengubah mentah menjadi matang, yaitu cara kebudayaan menjinakkan alam menjadi tatanan yang dapat mereka atur, prinsip ini menjelaskan mengapa keputusan sehari-hari manusia itu seperti mengkontruksi sebuah rel, bukan sekadar mengikuti selera sesaat (Lévi-Strauss, 1964; Lévi-Strauss, 1966). Lebih lanjut, Mary Douglas dalam bukunya berjudul *Purity and Danger* mencoba memperlihatkan bahwa batasan antara bersih dan kotor (dalam buku disebut *kenajisan*) di banyak masyarakat bukan hanya terkait masalah kebersihan semata, tetapi juga sebagai alat untuk membentuk aturan dan kepatuhan, sehingga pemahaman ini berfungsi sebagai pemandu bagi masyarakat

dalam penataan ruang, alat, serta tubuh mereka dalam praktik sehari-hari (Douglas, 1966). Intinya, yang disebut struktur dalam hal ini adalah jaringan relasi yang membuat pilihan tampak wajar bagi para pelaku, meskipun logikanya bekerja jauh di bawah alam bawah sadar mereka.

Dalam konteks masyarakat Wonolopo, sejumlah pasangan berlawanan tampak sekali menonjol. Seperti ‘lokal dan luar’ muncul pada sumber bahan, wajib dan pelengkap hadir pada peracikan resep, ‘bersih dan kotor’ hadir dalam mengatur alur dapur dari penerimaan bahan hingga pengemasan, tradisional dan modern hadir pada pilihan alat produksi, dan masih banyak lagi pilihan yang akan dibahas pada bab ini. Pasangan yang saling berlawanan ini pada praktiknya tidak saling meniadakan satu sama lain, tetapi justru sebagai aspek pertimbangan yang saling melengkapi. Di lapangan, praktik harian tetap bisa berjalan karena ada hal hal yang berfungsi sebagai perantara yang mampu menenangkan ketegangan antara dua pasangan tersebut. Penengah ini mampu membuat kedua sisi yang bertentangan bisa dipakai bersama tanpa saling meniadakan fungsi satu sama lain. Contohnya adalah Paguyuban Jamu, yang dalam konteks masyarakat Wonolopo berperan menjembatani pasokan bahan dari lokal dan luar daerah melalui jaringan pemasok lintas daerah. Lalu TOGA dan kebun pribadi yang berfungsi sebagai penengah dalam menambal celah ketika pasok luar daerah tersendat dan pasokan lokal sedang langka. Lalu contoh terakhir ada pada wilayah jual, penceritaan singkat tentang asal bahan, rasa khas, dan etika kerja mampu memediasi ketegangan antara transaksi cepat dan kesetiaan pelanggan

Pembacaan strukturalisme dalam bab ini mengikuti tiga langkah kerja yang sederhana. Yang pertama adalah dengan mengenali pasangan-pasangan yang saling berlawanan, yang dianggap mampu mengarahkan pilihan para pelaku usaha jamu. Yang kedua, yaitu dengan menelusuri ‘penengah’ yang dipakai komunitas untuk meredakan ketegangan agar produksi harian tidak pernah terhenti. Yang ketiga, dengan melihat perubahan bentuk ketika kondisi sekitar bergeser atau mengalami perubahan, misalnya pada saat pergantian musim yang dapat berimplikasi pada pasok bahan yang semakin langka, sehingga struktur yang sama menghasilkan susunan praktik yang sedikit berbeda namun tetap dapat diikuti polanya.

4.2 Dampak Alih Fungsi Lahan terhadap Pasok & Biaya

Gambar 4. 1 Citra Satelit Kawasan BSB City Semarang tahun 2025 dan 2010



Sumber: Google Earth, 2025

Alih fungsi lahan merupakan salah satu isu utama yang berdampak langsung terhadap keberlangsungan praktik pertanian lokal, termasuk produksi tanaman obat tradisional seperti empon-empon. Di wilayah Kelurahan Wonolopo, Kecamatan Mijen, Semarang, alih fungsi kebun menjadi perumahan terutama di kawasan Bukit Semarang Baru menggeser sumber bahan dari lokal menuju pemasok luar. Pergeseran ini membuat banyak produsen kehilangan ruang tanam sekaligus kehilangan rasa mandiri yang dulu dapat menopang produksi harian mereka. Para informan lapangan, seperti Ibu Suprihatin dan Ibu Partiem, dengan jelas menyatakan bahwa lahan-lahan yang dahulu digunakan sebagai kebun empon-empon kini telah berganti menjadi deretan rumah mewah dan kompleks perumahan besar. Wilayah yang sebelumnya menghasilkan hingga satu kuintal empon-empon seperti kunyit, jahe, dan temulawak setiap panen, kini hanya tersisa kenangan. Bahkan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku utama seperti kunyit, para produsen jamu kini harus membelinya dari daerah yang cukup jauh seperti Banjarnegara, Karangasem (Solo), atau bahkan Boyolali. Berdasarkan wawancara dengan Ibu Suprihatin dan Ibu Partiem (Lampiran 06), mereka menegaskan bahwa wilayah yang kini menjadi perumahan elit di kawasan BSB dulunya merupakan lahan pertanian empon-empon:

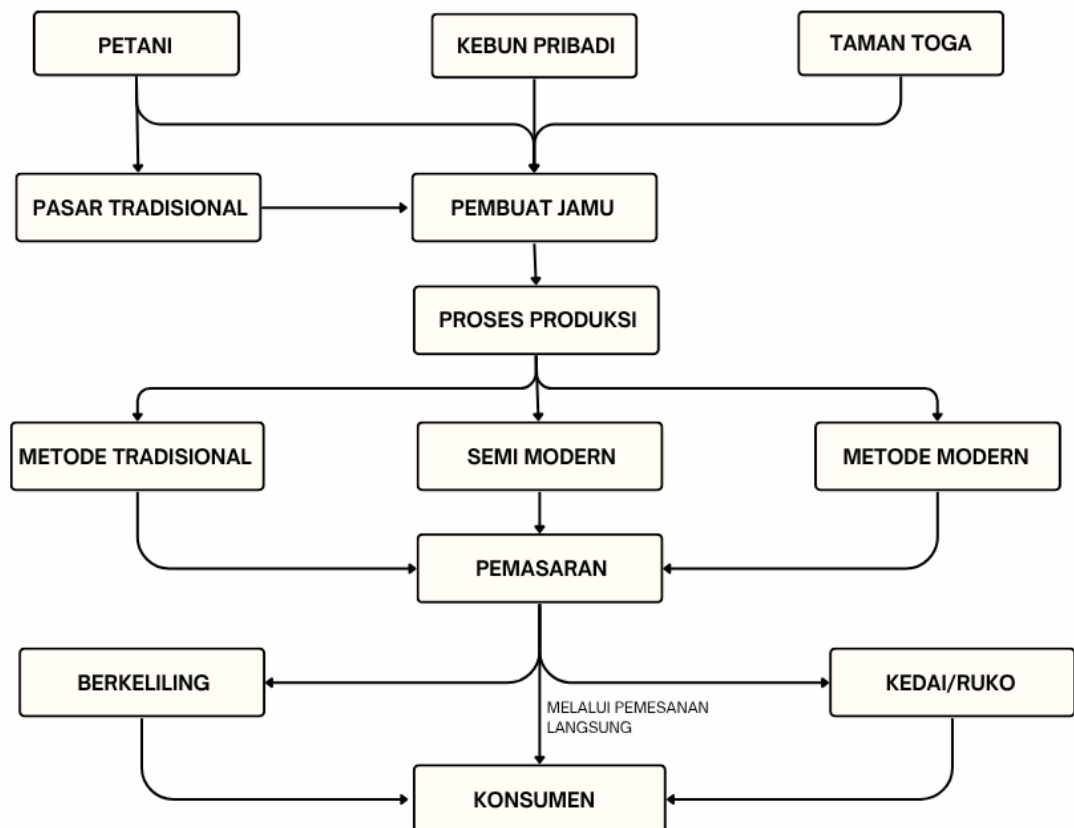
“Tanah-tanah di sekitar sini itu sudah habis dibuat perumahan semua... dulu itu luas sekali buat ditanemin empon-empon... bahkan dulu itu bahan ada sampai 1 kuintal lebih dari petani...”

Kondisi ini secara langsung menyebabkan kelangkaan bahan baku lokal. Kunyit yang dulunya mudah ditemukan di kebun sekitar, kini menjadi komoditas mahal dan sulit didapat. Para produsen jamu tidak hanya kehilangan akses fisik terhadap sumber bahan baku mereka, tetapi juga kehilangan bentuk kemandirian lokal yang telah diwariskan secara turun-temurun. Fenomena alih fungsi lahan ini bukan hanya dirasakan secara empiris oleh para produsen jamu, namun juga didukung oleh berbagai kajian ilmiah. Sebuah studi oleh Catur T. Basuki dkk. (2023) mengenai konversi lahan pertanian ke permukiman di Jawa Tengah menunjukkan bahwa urbanisasi menyebabkan tidak hanya hilangnya produktivitas lahan, tetapi juga kerentanan sosial-ekonomi masyarakat yang bergantung pada sektor pertanian. Studi tersebut menjelaskan bahwa konversi lahan di daerah-daerah seperti Mijen berdampak besar pada petani kecil dan komunitas lokal yang sebelumnya mandiri secara pangan dan produksi herbal. Selain itu, data dari Bisnis.com menyebut bahwa alih fungsi lahan di Jawa Tengah, termasuk Kota Semarang, menjadi salah satu hambatan utama dalam pengendalian inflasi pangan dan ketersediaan produk pertanian lokal. Di satu sisi, pembangunan perumahan mewah memang dapat memberikan keuntungan ekonomi jangka pendek. Namun di sisi lain, komunitas tradisional seperti produsen jamu lokal menjadi korban karena mereka kehilangan ruang hidup dan ruang kerja mereka. Tanpa adanya kebijakan perlindungan terhadap lahan-lahan pertanian produktif, sistem produksi jamu tradisional yang telah mengakar puluhan tahun terancam punah. Hal ini juga menyebabkan generasi muda semakin enggan untuk melanjutkan usaha keluarga, karena selain keterbatasan lahan, mereka juga melihat prospek usaha yang semakin sulit dan tidak stabil.

4.3 Sistem Produksi dan Rantai Pasok Terpadu

4.3.1 Sumber bahan dan pola musiman

Bagan 4. 1 Rantai Pasok dan Distribusi



Sumber: Data observasi, 2025

Rantai pasok hulu di Wonolopo ditandai oleh dua hal pokok yaitu berkurangnya pasokan lokal akibat alih fungsi lahan di kawasan Bukit Semarang Baru BSB dan menguatnya ketergantungan pada pemasok lintas daerah. Jauh sebelum Kawasan BSB dialih fungsikan menjadi perumahan modern, para petani dapat memasok kebutuhan empon-empon hingga 1 kuintal atau lebih, berdasarkan keterangan langsung dari Ibu Suprihatin. Semakin sedikitnya lahan pertanian ini berimplikasi pada menurunnya ketersediaan kunyit jahe temulawak dan bahan pokok jamu lain di tingkat lokal. Produsen kini secara tidak langsung dipaksa untuk

mengambil ketersediaan dari luar kecamatan Mijen sehingga struktur pasok dan ritmenya berubah.

Dalam praktik harian TOGA dan kebun pribadi berperan sebagai pelengkap atau sebagai tambahan empon-empon, bukan sebagai sumber utama harian. Bahkan TOGA sendiri pada dasarnya lebih difungsikan sebagai taman edukasi bagi para pelajar, meskipun tetap dalam prosesnya terdapat siklus tanam dan siklus panen seperti pertanian pada umumnya. Melalui kacamata strukturalisme, sub bab ini akan dibaca melalui pasangan ‘lokal dan luar’ yang diredakan oleh jejaring paguyuban dan peran TOGA sebagai penyangga kecil.

1. Sumber & Musiman Bahan Baku

Karena ketersediaan lokal menurun akibat alih fungsi lahan, produsen pada akhirnya dipaksa harus mengambil rimpang utama dari luar daerah mulai dari Banjarnegara, Karangasem, Solo, Boyolali, Salatiga dan Kendal. Meskipun berasal dari luar daerah, berdasarkan keterangan dari beberapa produsen jamu, harga yang mereka peroleh justru kadang lebih murah daripada harga pasaran, terutama ketika stok panen dari luar daerah sedang melimpah. Sebelum melakukan transaksi pembelian dari luar daerah, biasanya Pak Kholidi selaku ketua Paguyuban akan mengakomodir kebutuhan daripada produsen jamu lainnya, jika ada yang mengalami kekurangan dan ingin menitipkan pembelian maka Pak Kholidi bersedia membantu. Transaksi awal dilakukan melalui via telephone yang akan langsung terhubung ke para petani dari luar daerah.

Beberapa produsen juga masih tetap bergantung pada stok pasar lokal terutama di sekitar kecamatan Mijen, seperti pasar Simongan, Pasar Mijen, dan Pasar Modern. Meskipun, tidak jarang juga stok di pasar lokal mengalami berbagai kendala, mulai dari kelangkaan stok hingga kualitas bahan baku yang tidak sebagus biasanya. Pembelian di Pasar ini umumnya dilakukan pada waktu siang menjelang sore hari agar bahan dapat disortir dan dibersihkan lebih dulu sehingga nantinya perebusan tetap bisa dimulai sejak dini hari. Mutu bahan dinilai dari kesegaran, kebersihan, ukuran rimpang, hingga aroma khas serta ketiadaan bagian yang busuk. Faktor musim juga sangat mempengaruhi ketersediaan dan harga terutama pada

jahe dan kunyit sehingga produsen kerap kali menyiapkan stok kering dalam jumlah terbatas sambil tetap menjaga pasokan bahan segar untuk menjaga profil rasa.

2. Strategi Mitigasi Pasok

Produsen jamu di Wonolopo umumnya mengandalkan empat strategi utama untuk menjaga kesinambungan bahan baku. Pertama diversifikasi pemasok dengan memecah sumber beli ke lebih dari satu lokasi sehingga keterlambatan di satu titik tidak langsung menghentikan produksi. Kedua yakni mealui aktivasi jejaring paguyuban untuk berbagi informasi harga dan stok serta melakukan titip beli sehingga waktu tunggu dan ongkos angkut menjadi lebih efisien. Ketiga melalui pemanfaatan TOGA dan kebun pribadi sebagai penyangga kecil serta penyedia bibit dalam kondisi kekurangan. Keempat, ketika para penjual jamu tidak bisa menemukan stok bahan baku dari pasar lokal dan belum sempat melakukan pesanan dari luar daerah, untuk bisa menjaga kebutuhan produksi harian mereka terpenuhi, biasanya para produsen ini mengambil opsi pilihan terakhir, yaitu dengan meminta langsung atau barter empon-empon kepada tetangga atau produsen jamu lain yang masih tergabung bersama di dalam paguyuban. Dari sudut pandang strukturalisme, ketegangan yang tercipta dari kebutuhan lokal dan luar daerah ini bisa ditengahi atau diredakan melalui jejaring paguyuban jamu. Gabungan strategi ini membuat hulu pasok bersifat luwes. Andalan utama tetap dari pemasok lintas daerah sementara TOGA dan kebun menjaga elastisitas serta edukasi sehingga produksi harian dapat dipertahankan meski ada fluktuasi musim dan harga.

4.3.2 Proses Produksi & Kapasitas

1. Alur Produksi

Proses produksi dimulai dari seleksi bahan, ciri mutu bahan yang dicari adalah rimpang yang segar, bersih, tidak busuk, tidak berjamur dan tidak terserang hama. Ciri mutu yang dicari adalah rimpang segar bersih tidak busuk tidak berjamur dan tidak terserang hama. Tahapan awal ini adalah tahapan paling krusial dalam rangkaian industri jamu, karena jika bahan baku memiliki kualitas yang buruk tidak hanya mempengaruhi rasa tetapi juga bisa mempengaruhi efektifitasnya dalam

pemenuhan fungsi pengobatan. Seperti apa yang dipaparkan Ibu Puji dalam wawancara sebagai berikut.

“kalo bahan bakunya kurang bagus nanti jamunya bisa gagal, rasanya pasti beda sama bau langu. Jadi kita ketika milih itu harus hati-hati banget, apalagi kalau empon-emponnya dari pasar kadang kurang segar”

Setelah dipilih bahan dicuci dengan air mengalir untuk menghilangkan tanah dan serangga. Bahan tertentu seperti beras untuk beras kencur disangrai lalu direndam antara empat sampai dua belas jam agar mudah dihaluskan. Penghalusan dilakukan dengan dua cara yaitu penumbukan manual menggunakan alu dan lumpang atau memakai blender dan mesin saring. Pilihan alat bergantung pada kebiasaan ketersediaan modal dan target volume produksi. Setelah itu dilakukan perebusan untuk mengekstrak sari. Api dijaga stabil dan waktu perebusan disesuaikan dengan ketebalan rajangan. Cairan hasil rebusan disaring satu sampai dua kali agar ampas tidak terbawa. Cairan didinginkan lalu dikemas ke dalam botol bersih yang sudah dibilas air panas. Pada periode pengamatan tidak ada label ditempel pada produk. Pengecualian hanya untuk pesanan acara dengan stiker sederhana berisi nama dan acara. Ritme harian umumnya dimulai sekitar pukul dua dini hari sehingga jamu siap diujakan pada pagi hari. Urutan produksi yang runtut mulai dari pencucian, penghalusan, perebusan, penyaringan, pendinginan dan pengemasan, difungsikan untuk menjaga ke higienisan, memisahkan antara batas bersih dan kotor. Alur ritme produksi harian seperti ini juga berperan agar produksi bisa selesai tepat pada waktunya, sebelum kegiatan pagi dimulai.

2. Kontrol Mutu, Kapasitas Harian dan Peralatan

Kontrol mutu dilakukan pada tiga tahap yaitu sebelum perebusan, saat perebusan, dan setelah penyaringan. Pada tahap awal produsen akan menyortir rimpang berdasarkan kualitasnya, rimpang yang dianggap terlalu kecil, rusak, retak atau berlubang akan dibuang, sedangkan yang bagus akan diproses ke tahap selanjutnya yaitu tahap perebusan. Pada tahap kedua yakni perebusan, produsen memastikan tidak ada bau gosong dan tidak ada busa berlebih yang menandakan api terlalu besar. Setelahnya pada tahap ketiga yakni penyaringan, produsen

memeriksa tingkat kejernihan, kekentalan, dan konsistensi rasa. Untuk menjaga kesinambungan mutu produk mereka, sebagian produsen menyiapkan stok rimpang kering dalam jumlah tertentu untuk keperluan darurat, namun tetap mengutamakan bahan segar sebagai dasar rasa.

Kapasitas produksi harian tiap produsen berbeda menyesuaikan kemampuan fisik dan modal awal masing masing rumah tangga. Produsen skala kecil umumnya dapat memproduksi sekitar dua puluh sampai tiga puluh liter perhari, dengan modal harian pada rentang seratus sampai seratus empat puluh ribu rupiah sesuai catatan lapangan (Lampiran 11). Produsen skala menengah seperti Pak Kholidi membutuhkan modal yang jauh lebih besar sekitar satu juta sampai satu koma satu juta rupiah per hari (Lampiran 11). Pada hari kerja kapasitas produksinya ada pada sekitar seratus lima puluh liter dan pada akhir pekan dapat meningkat hingga dua ratus liter. Pada hari ramai keuntungan bersih berada pada kisaran empat ratus ribu sampai lima ratus ribu rupiah perhari. Satuan kemasan yang umum dipergunakan oleh para produsen jamu di wonolopo adalah plastik kecil, gelas dengan kapasitas tiga ratus lima puluh mililiter dan botol plastik. Untuk harga eceran jamu yang dijual dalam gelas umumnya sekitar enam ribu rupiah dan khusus untuk eceran dalam plastik dapat menyesuaikan sesuai permintaan pelanggan.

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi mencakup pisau, talenan, penumbuk atau alung, baskom, saringan, kain, kompor, panci besar, dan blender. Pada produsen skala menengah tersedia pula mesin pencuci, mesin giling, dan mesin pengering berbahan bakar bensin. Khusus untuk produsen yang masih menumbuk menggunakan alat tradisional, alasan mereka tidak sama sekali terkait dengan keterbatasan modal dalam mengakses alat produksi yang lebih modern, tetapi lebih kepada preferensi dan keyakinan bahwa proses tradisional dapat menjaga cita rasa jamu yang mereka produksi, sementara produsen yang memakai alat produksi modern lebih mengedepankan efisiensi waktu dan kebersihan kerja. Keduanya sah digunakan selama prosedur pembersihan alat diterapkan secara berkala dan alur dapur tertata rapi. Dari sini dapat dipahami bahwa tradisi dan modern berjalan berdampingan dalam menjaga konsistensi rasa dan kapasitas harian.

4.3.3 Distribusi, wilayah dagang, dan pemasaran

Melalui kacamata strukturalisme, bab ini dibaca melalui pasangan dekat dan jauh serta transaksi dan relasi. Cara distribusi yang digunakan oleh para penjual sangat beragam dan bergantung pada modal awal, preferensi pasar, dan metode yang paling sesuai dengan kondisi fisik mereka. Secara garis besar, kanal distribusi di Wonolopo terbagi menjadi tiga pola utama. Ketiga kanal distribusi ini menjaga keseimbangan antara dekat dan jauh serta antara transaksi cepat dan relasi jangka panjang sehingga arus harian tetap lancar meski umur simpan pendek dan pasok berfluktuasi.

1. Penjual gendong

Beberapa penjual masih mempertahankan cara tradisional dengan berjalan kaki dan memikul dagangan mereka. Cara ini umum pada mereka yang akses kendaraannya terbatas atau ingin menjaga kedekatan personal dengan konsumen. Contohnya Ibu Nur dan Ibu Asminah yang masih berjualan keliling. Meskipun memiliki keterbatasan dalam waktu distribusi, tetapi para penjual jamu gendong ini memiliki kelebihan yang jarang dimiliki kanal distribusi lain yaitu konsumen yang loyal, bahkan di antaranya telah terjalin rasa kepercayaan yang kuat dengan permintaan untuk meletakkan jamu di teras rumahnya jika tidak ada orang dirumah.

2. Penjual bermotor

Penggunaan kendaraan bermotor sebagai metode distribusi tidak hanya memperluas jangkauan pasar tetapi juga meningkatkan efisiensi waktu dan kapasitas distribusi. Penjual jamu dengan metode ini umumnya mampu menjual produknya ke lebih dari satu wilayah dalam satu hari, serta memenuhi kebutuhan konsumen yang memerlukan jamu segar dengan cepat di jam jam yang spesifik. Contohnya seperti Ibu Puji, yang menggunakan sepeda motor yang telah dimodifikasi untuk membawa jamu dalam jumlah lebih besar. Dengan kendaraan modifikasi ini, beliau mampu bergerak ke area yang lebih jauh seperti perumahan BSB dan beberapa desa disekitar. Meskipun demikian, penjual jamu dengan metode ini juga harus mempertimbangkan biaya bahan bakar dan perawatan montor rutin, sebab kendaraan dipaksa untuk mengangkut beban diatas kapasitas normal.

3. Penjualan menetap di pasar tradisional atau ruko

Bagi para produsen yang memiliki kapasitas produksi yang lebih besar, distribusi umumnya dilakukan melalui pasar tradisional, di mana jamu dijual dalam jumlah besar di ruko atau kios pasar. Distribusi jenis ini memungkinkan produsen menjangkau konsumen yang lebih luas, meskipun memerlukan investasi awal yang lebih tinggi untuk transportasi dan sewa tempat. Penjualan di pasar umumnya menargetkan jam padat pagi dengan tambahan arus jelang siang.

Keterbatasan umur simpan jamu membuat distribusi dilakukan setiap hari. Pada suhu ruang, jamu segar idealnya dihabiskan pada hari yang sama. Dalam lemari pendingin daya simpan dapat sampai sekitar dua atau tiga hari. Kondisi ini mendorong perencanaan stok yang ketat dan membuat penjualan berbasis daring kurang efisien kecuali untuk pesanan khusus dengan pengambilan langsung pada hari yang sama

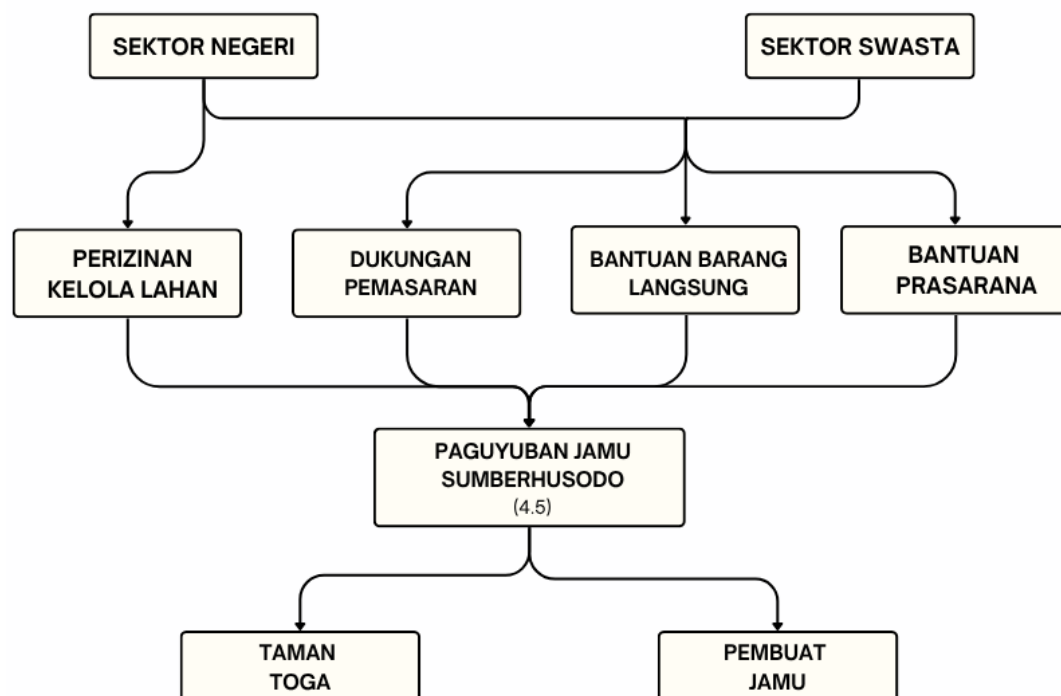
Industri jamu di Kelurahan Wonolopo masih didominasi oleh pelaku usaha mikro yang memanfaatkan modal kecil, kearifan lokal, dan jaringan sosial untuk mendukung operasional harian mereka. Penjual keliling rata-rata memperoleh penghasilan bersih harian sekitar seratus ribu sampai seratus lima puluh ribu rupiah, dengan puncak permintaan pada pagi hari bersamaan pasar pagi dan jam berangkat kerja. Angka ini bisa meningkat hingga lebih dari dua ratus sampai tiga ratus ribu rupiah pada akhir pekan dengan lonjakan produksi sejak dini hari, terutama untuk varian menyegarkan seperti kunyit asem dan beras kencur. Hal ini menunjukkan adanya fluktuasi pendapatan berdasarkan hari dan pola konsumsi masyarakat. Bagi penjual dengan skala pemasaran yang lebih besar, seperti yang membuka ruko di pasar, pendapatan kotor harian bisa mencapai sekitar satu koma tiga juta rupiah dan pada akhir pekan sekitar satu koma lima juta rupiah. Namun, pendapatan ini masih harus dipotong untuk berbagai keperluan seperti sewa tempat, upah penjaga gerai, biaya transportasi, dan modal bahan baku. Musim hujan juga menaikkan minat pada varian hangat seperti jahe dan temulawak.

Harga jual sangat bervariasi tergantung penjual, umumnya antara lima ribu sampai tujuh ribu rupiah per gelas, untuk ukuran tiga ratus lima puluh mililiter

lazimnya enam ribu rupiah, meskipun tersedia juga opsi menggunakan plastik kecil dengan harga lebih murah sesuai permintaan konsumen. Penentuan harga ini tentunya dengan mempertimbangkan biaya bahan baku, dan permintaan pasar saat itu. Saat harga rimpang naik penjual tetap menjual jamu sesuai dengan harganya, hanya saja jika perubahan harga ini berlangsung lama, penjual mengakalinya dengan mengurangi jumlah takaran pada jualannya. Sebab menurut keterangan langsung dari bu Waginah, pembeli cenderung akan protes jika harganya berubah sedikit saja. Selain harga, jika empon-empon atau bahan jamu tertentu sedang langka, maka para produsen cenderung menahan variasi pelengkap untuk jamu yang kurang populer dan menjaga bahan wajib untuk jamu populer mereka agar profil rasa tetap sama.

4.3.4 Aktor dan Tata Kelola Paguyuban

Bagan 4. 2 Skema Keterlibatan Aktor dalam Industri Jamu Wonolopo



Sumber: Data observasi, 2025

1. Paguyuban Jamu Sumberhusodo

Paguyuban telah lama diketahui memiliki peran penting dalam skema perkembangan industri suatu usaha, terutama bagi usaha mikro, kecil hingga menengah. Paguyuban berfungsi sebagai ruang komunikasi kolektif berbagi informasi dan penguatan jaringan antar pelaku. Perannya tidak hanya mengoordinasikan pertemuan tetapi juga menghubungkan produsen dengan pemasok dan penjual sehingga arus bahan dan informasi lebih lancar. Di Wonolopo perempuan menjadi aktor dominan sebagai peracik penjual dan penjaga pengetahuan jamu sehingga dinamika gender turut membentuk cara kerja komunitas.

Sejak berdiri pada tahun 1987 paguyuban jamu Sumberhusodo telah banyak membantu para pelaku usaha jamu skala kecil untuk menata usaha yang sebelumnya berjalan sendiri sendiri. Dengan adanya paguyuban, selain meningkatkan solidaritas antaranggota juga meningkatkan kapasitas usaha mereka melalui pendekatan yang lebih terorganisir (Pratiwi, 2017). Kegiatan rutin diadakan setiap tanggal 25 setiap bulan untuk membahas ketersediaan bahan, harga, rute jual dan agenda bersama. Ketua bertugas memantau kegiatan dan menjadi penghubung bagi pihak luar yang ingin mengetahui praktik perjamuan di Wonolopo.

“Makannya kita itu dipaguyuban punya jaringan, itu jaringannya sampai Salatiga, Kendal, Pati, Kedungan sama Banjar juga ada. Jadi misal kita butuh tinggal ngebel aja (telfon)”

Melalui jejaring paguyuban, para produsen jamu di Wonolopo dapat memperoleh akses yang lebih mudah ke pasokan dari luar daerah ketika bahan baku sedang mengalami kelangkaan. Dengan cara seperti ini, selain dapat mempermudah dari segi akses juga dapat menekan waktu tunggu serta biaya atau ongkos pencarian bahan baku, hal ini berimplikasi positif terhadap kesinambungan produksi harian para produsen jamu. Melalui kacamata Strukturalisme, Paguyuban dalam hal ini bertindak sebagai penengah yang merapikan arus informasi dan bahan sehingga kerja harian tetap lancar meskipun pasok lokal menyusut.

Melalui hasil observasi lapangan, diketahui jumlah keanggotaan paguyuban saat ini ada 40 orang, dengan 28 di antaranya masih aktif memproduksi jamu. Sisa anggota lainnya berstatus non aktif atau vakum, dengan alasan atau pertimbangan masing masing yang berbeda, ada beberapa di antaranya yang sudah berhenti berjualan karena alasan sudah berkeluarga, dilarang oleh suaminya dan alasan sudah lanjut usia. Namun, meskipun demikian para mantan penjual jamu ini masih tetap aktif terhubung dengan paguyuban melalui berbagai kegiatan rutin paguyuban seperti arisan, kumpulan, atau bahkan donasi kepada anggota lain yang membutuhkan. Pola seperti ini mencerminkan ekonomi solidaritas yang umum dijumpai pada komunitas usaha mikro guna menjaga kohesi sosial antar anggota.

Tabel 4. 1 Daftar Anggota Paguyuban, 2024

No	Nama	Jenis Kelamin	No	Nama	Jenis Kelamin
1	Pak Kholidi	Laki Laki	21	Bu Harti P	Perempuan
2	Bu Sepiyani	Perempuan	22	Bu Muqiyanti	Perempuan
3	Pak Supriyanto	Laki Laki	23	Bu Murwati	Perempuan
4	Bu Atikatl	Perempuan	24	Bu Sutarti	Perempuan
5	Bu Kamisah	Perempuan	25	Bu Tentrem	Perempuan
6	Bu Partiyem	Perempuan	26	Bu Sarini	Perempuan
7	Bu Watini	Perempuan	27	Pak Supriyanto	Laki Laki
8	Bu Rebi	Perempuan	28	Bu Juariyah	Perempuan
9	Bu Tri Sulastri	Perempuan	29	Bu Winarsih	Perempuan
10	Bu Sugiarti	Perempuan	30	Bu Ariyanti	Perempuan
11	Bu Kasmimah	Perempuan	31	Bu Sartingsih	Perempuan

12	Pak Dasuki	Laki Laki	32	Bu Suprihatin	Perempuan
13	Bu Puji Astuti	Perempuan	33	Bu Siyam	Perempuan
14	Pak Sugianto	Laki Laki	34	Bu Romdonah	Perempuan
15	Bu Sarminah	Perempuan	35	Bu Siti Asmanah	Perempuan
16	Bu Sinah	Perempuan	36	Bu Nuryati	Perempuan
17	Bu Sukirah	Perempuan	37	Bu Hj Wahyuni	Perempuan
18	Bu Sumiyati	Perempuan	38	Bu Ngapini	Perempuan
19	Bu Umi H	Perempuan	39	Bu Kamini	Perempuan
20	Pak Subakir	Laki Laki	40	Bu Sari	Perempuan

Sumber: Data observasi, 2024

2. Mitra Pemerintah/Kampus/LSM dalam Operasional

Kemitraan dalam hal ini berfungsi sebagai penengah yang membawa pengetahuan baru terhadap kemanfaatan alat serta akses terhadap informasi terbaru sehingga kerja harian tetap lancar dan cenderung meningkat. Sektor negeri yang meliputi dinas Kesehatan, BPOM, dinas pertanian, dan pemerintah kota berperan aktif membantu melalui berbagai macam kegiatan, mulai dari pelatihan, penyuluhan, hingga bantuan teknis langsung. Bantuan yang paling sering diterima kelompok paguyuban adalah pupuk dan bibit tanaman. TOGA sendiri sejatinya berada di atas tanah milik pemerintah kota namun pengelolaannya diserahkan sepenuhnya kepada warga sekitar dan paguyuban jamu. Penyuluhan dari dinas kesehatan dan BPOM selama ini banyak menekankan pada cara menjaga kebersihan ruang, alat, proses pengolahan, dan kehati-hatian dalam menyampaikan klaim manfaat jamu. Pada periode pengamatan belum ada sertifikasi SPP-IRT yang terbit bagi produsen sehingga tidak ada label resmi yang dipakai pada produk jamu

harian, hal tersebut bukan karena penjual jamu belum memenuhi standar kebersihan, tetapi lebih kepada aturan teknis seperti pemisahan ruang pencucian, pemasakan, dan penakaran yang harus disekat tembok tebal dan ruangan juga harus memiliki kriteria minimal luas dan bentuk tersendiri yang sesuai standar BPOM. Dua syarat utama ini yang sampai saat ini belum bisa dipenuhi oleh produsen jamu di Wonolopo, karena keterbatasan lahan dan biaya renovasi bangunan yang tinggi.

Dari sektor swasta dukungan datang dari LSM, Perusahaan, dan perguruan tinggi. Contoh yang menonjol adalah kolaborasi dengan Sidomuncul melalui paguyuban. Beberapa penjual jamu memperoleh pasokan jamu kemasan untuk dijual kembali dengan kesepakatan yang diatur Bersama perusahaan. Kolaborasi ini menambah variasi barang di lapangan tanpa membebani pelaku dengan proses produksi tambahan dan tetap memisahkan dengan jelas antara jamu segar buatan rumah dan jamu kemasan pabrikan.

Perguruan tinggi di Semarang juga banyak terlibat dalam bantuan teknis dan akademis. Bentuk yang tercatat meliputi pembuatan mesin pengering, pembangunan atau perawatan greenhouse, pendampingan, dokumentasi, serta publikasi. Kehadiran alat pengering membuka peluang pembuatan stok rimpang kering sebagai penyangga musim sementara dokumentasi dan publikasi membantu menguatkan citra kerja komunitas dan memperluas jejaring. Model dukungan eksternal tersebut konsisten dengan pendekatan *People and Plants* yang menempatkan pertukaran pengetahuan dan peningkatan kapasitas komunitas sebagai inti penguatan praktik lokal (Shanley et al., 2002; Shanley et al., 2008).

LSM mendampingi pada aspek manajerial terutama pencatatan keuangan harian. Pembukuan sederhana diperkenalkan agar pelaku mampu memetakan biaya bahan tenaga dan penjualan per varian sehingga keputusan produksi dan penetapan harga menjadi lebih rasional. Namun dalam praktiknya, pendampingan ini masih menemui kegagalan karena banyak penjual jamu yang belum paham proses dan manfaatnya, sehingga kebanyakan menganggapnya hanya menambah beban kerja harian. Koordinasi kemitraan berjalan melalui paguyuban sebagai simpul. Pengurus menyalurkan undangan pelatihan, menata daftar penerima bantuan, dan menyesuaikan jadwal kegiatan dengan ritme produksi dini hari

4.3.5 Higiene, Sanitasi & Perizinan

Sub bagian ini akan dilihat melalui pasangan bersih dan kotor, dengan penataan alur kerja menjadi penengah agar mutu harian tetap terjaga meskipun syarat teknis perizinan belum terpenuhi seutuhnya.

1. Zonasi Ruang

Penataan ruang mengikuti alur satu arah dari bahan kotor menuju produk bersih. Zona pertama adalah penerimaan sortasi dan pencucian. Zona kedua adalah perajangan penghalusan dan perebusan. Zona ketiga adalah penyaringan pendinginan pengemasan dan penyimpanan sementara. Pemisahan ini mencegah arus balik yang membawa kontaminan ke area bersih. Pada produsen jamu skala menengah yaitu Pak Haji Kholidi, penataan ruang ini sudah dipikirkan dengan baik, beliau melakukan pencucian empon-empon di luar dengan mesin penuci bertenaga mesin, dan selanjutnya dibagian dalam kiri dipergunakan untuk proses produksi seperti penggilingan dan perebusan, dan di bagian dalam kanan yaitu zona ketiga, diperuntukan untuk pengemasan kedalam botol. Untuk produsen skala kecil, proses pencucian, pemasakan dan pengemasan cenderung dilakukan di tempat yang sama yaitu dapur. Meskipun demikian, semua produsen jamu memiliki Air bersih mengalir yang tersedia di zona pencucian seperti wastafle. Lantai yang juga mudah dibersihkan dan tidak licin. Ventilasi cukup dan ada upaya pengendalian serangga seperti penutup jendela dan penyimpanan bahan yang tertutup rapat. Ampas dan limbah cair dikeluarkan setiap selesai produksi agar tidak menjadi sumber bau dan serangga. Ampas dapat dimanfaatkan sebagai kompos atau pakan unggas sehingga tidak menumpuk seperti apa yang dipraktikan oleh Ibu Puji.

Alat yang bersentuhan langsung dengan produk dibersihkan sebelum dan sesudah dipakai. Pisau, talenan, saringan ,kain, panic, dan blender dicuci dengan sabun makanan lalu dibilas hingga tidak ada sisa deterjen. Kain saring diganti setiap hari atau setiap satu siklus produksi besar. Botol dicuci dibilas air panas kemudian ditiriskan dalam posisi terbalik sebelum pengisian. Meja kerja dibersihkan dengan larutan pembersih rumah tangga yang aman pangan lalu dikeringkan Higiene personal tentunya menjadi perhatian utama. Para produsen jamu rutin mencuci tangan dengan sabun baik sebelum mulai kerja, selama proses dan setelah selesai.

Kuku juga dipotong pendek dan bebas perhiasan. Rambut ditutup atau diikat dan bahkan ada sebagian produsen yang memakai hijab ketika produksi berlangsung. Praktik ini menurunkan risiko kontaminasi mikroba dan benda asing

Pengendalian proses dilakukan melalui catatan singkat. Produsen mencatat tanggal jam dan varian yang direbus jumlah bahan utama suhu mendidih perkiraan durasi perebusan jumlah hasil jadi serta hasil pemeriksaan rasa dan kejernihan. Tahapan ini juga sekaligus bukti penerapan CPPOB skala rumah tangga yang sudah pernah diajarkan oleh BPOM⁶. Guna menjaga olahan agar tetap aman dan layak dikonsumsi. Meskipun jika mengutip langsung keterangan dari Pak Haji Kholidi, belum ada produsen yang memperoleh sertifikat BPOM karena masih banyak hal yang perlu diperhatikan. Namun, Langkah higienis ini sudah menunjukkan Langkah awal untuk menuju SPP-IRT⁷.

2. Penyesuaian Label dan Perizinan

Pada periode pengamatan tidak ada label ditempel pada produk. Label tidak dipakai karena belum ada sertifikasi SPP-IRT dari BPOM. Pengecualian hanya terjadi bila ada pesanan khusus untuk sebuah acara. Pada keadaan itu stiker sederhana dibuat atas permintaan pemesan yang biasanya hanya berisi nama dan nama acara. Tidak ada klaim manfaat tidak ada komposisi rinci dan tidak ada tanda izin edar. Meskipun BPOM telah beberapa kali melakukan penyuluhan tentang mutu dan kebersihan. Namun pemenuhan syarat teknis masih menjadi kendala. Ruang produksi perlu dipisahkan secara jelas dengan sekat tembok. Kapasitas ruang juga harus memadai sesuai ketentuan yang berlaku. Oleh karena itu, Informasi seputar kemanfaatan produk bagi konsumen hanya disampaikan secara lisan. Anjuran simpan dan tanggal produksi ditulis pada nota atau pesan singkat bukan pada botol. Penelusuran internal dilakukan dengan buku catatan harian yang memuat tanggal varian dan takaran. Dengan penataan alur bersih kotor serta catatan

⁶ CPPOB adalah singkatan dari Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi.

⁷ SPP-IRT adalah singkatan dari Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Ini adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha makanan skala kecil (industri rumah tangga) yang membuktikan bahwa produk makanan mereka memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh pemerintah.

proses yang rapi, komunitas dapat menjaga kualitas produksi harian pada skala rumah tangga sambil menunggu pembenahan ruang yang dipersyaratkan agar perizinan dapat ditempuh secara bertahap.

4.4 Indigenous Marketing

Bagian ini menggunakan kerangka *indigenous marketing* untuk membaca pemasaran jamu sebagai praktik yang berakar pada pengetahuan lokal, norma komunitas, dan jejak tempat. Dalam kerangka ini yang berpindah tangan bukan hanya minuman untuk memenuhi fungsi guna. Pelanggan juga membeli cerita asal usul, reputasi kebersihan, kedekatan dengan pembuat, serta penanda keaslian yang melekat pada Wonolopo. Relasi produsen dan pelanggan dipelihara oleh kebiasaan langganan, etika wilayah dagang yang diatur paguyuban, serta praktik titip botol ketika penghuni tidak berada di rumah.

Indigenous marketing menempatkan kedekatan sosial dan tanda tempat sebagai keunggulan utama. Promosi utama bergerak lewat mulut ke mulut, sapaan personal, dan cerita singkat yang dapat diverifikasi pelanggan. Dengan lensa ini pemasaran jamu Wonolopo dipahami sebagai pertukaran nilai yang utuh. Fungsi guna tetap penting, namun bertaut erat dengan cerita, relasi, dan kelekatan ruang yang membuat pelanggan kembali. Penekanan utamanya adalah *community first* atau kehati-hatian terhadap representasi dan penolakan terhadap penceritaan yang tidak sesuai kenyataan ‘diperas menjadi gimik’ (Welch, 2023).

4.4.1 Poros nilai dan praktik di titik jual

Temuan lapangan menunjukkan bahwa pertukaran di titik jual tidak hanya memindahkan minuman sebagai barang, tetapi juga memindahkan makna. Tiga poros nilai berjalan bersamaan. Nilai guna hadir melalui bahasa rasa emik yang akrab, yakni sumbu hangat dengan menyegarkan serta pahit dengan manis, yang menuntun penjual menyesuaikan varian untuk kelompok yang berbeda. Nilai budaya dan identitas tampak pada resep turun temurun, istilah lokal seperti empon-empon, serta pola penjualan yang konsisten melalui rute keliling, kios pasar, dan keterhubungan dengan TOGA. Nilai relasional terwujud dalam kebiasaan langganan, pengaturan wilayah dagang oleh paguyuban, praktik titip botol, dan

berbagi bibit antar warga. Dalam bingkai *indigenous marketing*, pola ini sejalan dengan penekanan bahwa praktik pemasaran yang menyentuh komunitas harus bertolak dari cara tahu lokal dan menempatkan komunitas di depan, bukan sekadar mengimpor logika transaksi bisnis modern yang berpusat pada individu (Welch, 2023).

Penubuhan nilai pada momen transaksi berlangsung melalui sapaan personal, ingatan pada preferensi rasa pelanggan, serta cerita mikro yang dapat diverifikasi pancaindra. Literatur menekankan bahwa penceritaan bagi komunitas adat bersifat bermakna dan dipandang sakral, sehingga tidak patut direduksi menjadi taktik promosi kosong. Penceritaan yang autentik menuntut hati hati, konsistensi, dan keterlibatan lebih banyak suara dari komunitas sendiri. Karena itu, format tatap muka dalam penjualan berkeliling efektif menegaskan otentisitas cerita sekaligus merawat kepercayaan pelanggan (Welch, 2023).

Standar bersih dengan kotor komunitas ikut berfungsi sebagai tanda kepercayaan. Alur kerja memisahkan tahap kotor dan tahap bersih, diakhiri dengan pembersihan alat dan ruang produksi. Bagi pelanggan, tanda sederhana ini berperan sebagai janji mutu yang dapat dibaca tanpa harus bergantung pada sertifikasi formal. Dalam pengertian *indigenous marketing*, detail keseharian semacam ini adalah bagian dari cerita yang meyakinkan karena berakar pada kebiasaan kerja warga serta jejak tempat, bukan pada klaim yang diangkat dari luar komunitas setempat (Welch, 2023).

4.4.2 Praktik Lapangan

Pemasaran berkeliling menjadi wajah paling nyata dari *indigenous marketing* di Wonolopo karena interaksi berlangsung intens, sering, dan berbasis kedekatan ruang. Di rute yang relatif tetap, penjual bertemu pelanggan yang sama dari hari ke hari, menyapa dengan nama, mengingat preferensi rasa, dan menyisipkan cerita singkat tentang proses serta asal bahan. Pola ini sejalan dengan gagasan bahwa pemasaran yang berakar pada komunitas menempatkan penceritaan sebagai praktik bermakna dan bukan sekadar taktik promosi. Dalam kerangka *indigenous marketing*, *storytelling* dipandang sakral, terhubung dengan pengetahuan dan tradisi lisan, serta menuntut otentisitas dan kehati-hatian dalam penyampaian. Itulah

mengapa format tatap muka berkeliling efektif untuk menubuhkan makna produk sekaligus menjaga kepercayaan pelanggan. Interaksi yang rapat di titik temu rumah, gang, dan pasar mengikat transaksi pada relasi dan tempat, bukan hanya pada harga. (Welch, 2023).

Mekanisme kerjanya sederhana tetapi konsisten. Penjual membuka percakapan dengan sapaan personal, lalu menawarkan varian yang sesuai dengan kode rasa emik yang sudah dikenal pelanggan. Varian pahit pedas hangat kerap ditujukan kepada pria dewasa yang meminta ramuan untuk tenaga. Varian hangat segar seperti kunyit asam lebih banyak dipilih perempuan dewasa untuk kebutuhan harian terkait haid, nifas, atau laktasi. Varian manis asam seperti beras kencur disesuaikan agar ramah selera anak. Cerita mikro yang menyertai transaksi misalnya direbus dini hari, bahan rimpang baru panen, atau botol yang sudah dicuci berfungsi sebagai penanda otentisitas yang dapat diverifikasi pelanggan lewat pancaindra. Pola interaksi ini mencerminkan tiga poros nilai *indigenous marketing* yaitu guna, budaya, dan relasi yang berjalan serempak di titik jual. (Welch, 2023).

Dampaknya terlihat pada retensi pelanggan dan kelenturan pengaturan dagang. Loyalitas tumbuh karena pelanggan merasa dibaca kebutuhannya dan percaya pada standar bersih kotor yang terjaga. Pengaturan wilayah oleh paguyuban menjaga harmoni antar penjual sehingga rute berkeliling menjadi alamat rasa yang dikenali warga. Jalur ini sekaligus menjelaskan mengapa promosi mulut ke mulut lebih efektif daripada kampanye jarak jauh untuk produk yang masa simpannya pendek. Keunggulan pemasaran berkeliling bertumpu pada kedekatan sosial, jejak tempat yang konsisten, dan penceritaan yang otentik. Inilah inti *indigenous marketing* sebagaimana ditekankan literatur yaitu *community first*, kehati-hatian representasi, dan penolakan terhadap penceritaan yang diperas menjadi *gimmick* belaka. (Welch, 2023).

Secara operasional, kekuatan pemasaran berkeliling di Wonolopo bertumpu pada tiga hal yang saling menguatkan, yaitu diferensiasi varian mengikuti kode rasa lokal, penetapan harga yang wajar dan transparan, serta penekanan pada kedekatan tempat melalui rute yang konsisten dan kios yang menjadi alamat rasa. Promosi cukup melalui mulut ke mulut dan cerita singkat yang dapat diverifikasi pelanggan,

misalnya informasi bahwa rebusan dibuat dini hari atau bahan rimpang baru datang. Untuk menjaga mutu tanpa menambah beban administratif, produsen memantau indikator sederhana seperti konsistensi rasa antar *batch*, jumlah pelanggan tetap pada rute yang sama, keteraturan catatan harian produksi, stabilitas pasokan bahan kunci, serta berkurangnya keluhan kebersihan kemasan. Prinsip etis *indigenous marketing* menuntut penceritaan yang otentik dan representasi yang berhati-hati, bukan menjadikan identitas lokal sebagai hiasan semata, sehingga keputusan pemasaran selalu berpijak pada cara tahu komunitas sendiri (Welch, 2023).

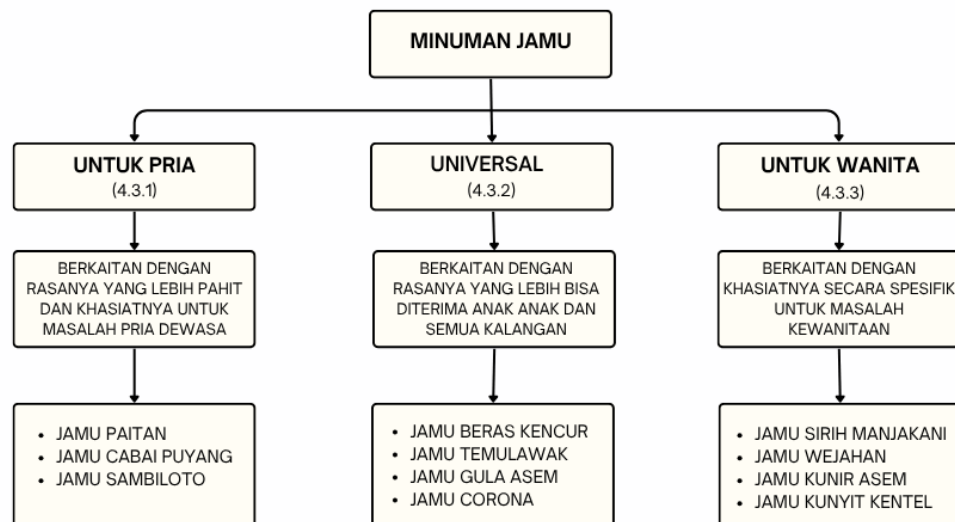
4.5 Analisis Integrasi Etnobotani dalam Kerangka Struktural

Industri pengolahan jamu, baik yang berskala rumah tangga, Usaha Kecil dan Menengah (UKM), maupun skala pabrikan yang lebih besar, memegang peranan signifikan dalam mempopulerkan dan mendistribusikan jamu ke khalayak yang lebih luas. Namun, dalam prosesnya, industri kerap dihadapkan pada tantangan untuk menerjemahkan kekayaan pengetahuan etnobotani yang seringkali bersifat kualitatif, kontekstual, dan beragam ke dalam parameter yang lebih terukur dan konsisten sesuai tuntutan industri dan standar regulasi (Purwaningsih et al., 2019).

4.5.1 Preferensi dan Segmentasi Konsumen

Minat masyarakat yang tinggi terhadap jamu tidak hanya disebabkan oleh fungsinya sebagai pengobatan alami, tetapi juga oleh khasiatnya yang diyakini mampu menjaga daya tahan tubuh. Menurut Kotler dan Keller dalam Marketing Management (2016, 2018), pengusaha yang cerdas harus memahami secara mendalam proses pengambilan keputusan pelanggan, mulai dari pengenalan kebutuhan hingga evaluasi pasca pembelian agar dapat merancang strategi pemasaran yang efektif. Hal ini sangat relevan dalam konteks industri jamu, terutama di wilayah Wonolopo, di mana preferensi konsumen secara langsung memengaruhi keputusan produksi para produsen jamu dalam mempertimbangkan produk apa yang dibuat, dalam jumlah berapa, dan bagaimana cara penyajiannya. Dengan kacamata strukturalisme preferensi ini dibaca sebagai pasangan berlawanan yang menuntun pilihan rasa, takaran, dan volume.

Bagan 4. 3 Klasifikasi Minuman Jamu



Sumber: Data observasi, 2025

Dalam kerangka ini, klasifikasi jamu berdasarkan segmentasi konsumen yakni pria, wanita, dan *universal* muncul sebagai bentuk adaptasi sosial-kultural dan ekonomis yang mencerminkan pemahaman lokal akan kebutuhan tubuh yang berbeda antar segmen masyarakat. Hal ini juga menunjukkan bagaimana pengetahuan tradisional dalam produksi jamu memiliki logika oposisi biner sebagaimana dijelaskan dalam teori strukturalisme Lévi-Strauss: pahit-manis, kuat-lembut, laki-laki-perempuan, umum-spesifik.

Misalnya, jamu untuk pria biasanya memiliki rasa yang cenderung lebih pahit dan dikaitkan dengan manfaat dalam meningkatkan stamina dan vitalitas pria dewasa. Beberapa jenis yang termasuk dalam kategori ini adalah jamu paitan, jamu cabai puyang, dan jamu sambiloto. Meskipun khasiatnya sangat tinggi, jamu-jamu ini memiliki konsumen yang lebih terbatas karena citarasa yang kuat dan tidak mudah diterima oleh semua orang.

Sebaliknya, jamu untuk wanita lebih diformulasikan untuk mengatasi masalah kesehatan kewanitaan, seperti keputihan, masalah menstruasi, hingga

kebersihan organ intim. Jenis jamu yang populer dalam kategori ini adalah jamu sirih manjakani, jamu wejahan, kunir asem, dan kunyit kentel. Khasiat dari jamu-jamu ini dianggap penting oleh konsumen perempuan, terutama mereka yang berada pada usia produktif atau setelah melahirkan.

Sementara itu, kategori jamu *universal* mencakup produk-produk yang rasanya lebih ringan, cenderung manis atau menyegarkan, sehingga dapat dikonsumsi oleh segala usia, termasuk anak-anak. Contoh paling populer dalam kelompok ini adalah jamu beras kencur, yang menjadi favorit lintas generasi karena rasanya yang manis serta manfaatnya dalam menambah nafsu makan dan meningkatkan energi. Selain beras kencur, jamu seperti temulawak, gula asem, dan corona (jamu campuran lokal yang muncul selama pandemi) juga termasuk dalam kategori ini. Rasanya yang bisa ditolerir oleh anak-anak dan kelompok usia lain menjadikan jamu-jamu ini paling banyak diproduksi dan paling cepat habis terjual di pasaran.

Fakta menarik lainnya adalah bagaimana preferensi terhadap rasa sangat memengaruhi jumlah produksi. Produsen cenderung memproduksi lebih banyak jamu yang laris, seperti beras kencur dan kunir asem, dibanding jamu pahit seperti sambiloto, karena menyesuaikan dengan permintaan pasar. Bahkan di beberapa titik, produsen hanya memproduksi jenis jamu tertentu dalam jumlah besar, sambil tetap menyediakan jenis lain dalam jumlah terbatas untuk konsumen khusus.

Tidak hanya rasa dan fungsi, interaksi sosial antara penjual dan pembeli juga menjadi faktor penting dalam preferensi konsumen. Penjual jamu gendong tidak hanya menjajakan produk, tetapi juga menawarkan ruang untuk berinteraksi, berbincang, dan berbagi cerita. Ini menciptakan hubungan emosional yang tidak ditemukan pada produk farmasi modern. Konsumen sering kali menjadikan momen membeli jamu sebagai bentuk terapi social sebuah pengalaman budaya yang memperkuat loyalitas mereka terhadap produk jamu.

Selain itu, jamu dipandang sebagai pilihan lebih aman dan alami dibanding obat-obatan kimia. Di masa pandemi COVID-19, permintaan terhadap jamu meningkat drastis karena masyarakat beralih pada solusi herbal untuk meningkatkan imun tubuh. Fenomena ini menunjukkan bahwa jamu tidak sekadar

bertahan sebagai warisan tradisional, tetapi mampu beradaptasi dengan perubahan zaman dan kebutuhan kesehatan masyarakat.

4.5.2 Integrasi Etnobotani dan Strukturalisme

Preferensi konsumen yang terbagi atas segmentasi rasa, fungsi, dan kebutuhan gender secara tidak langsung membentuk cara berpikir dan strategi produksi para produsen jamu di Wonolopo. Mereka tidak hanya bereaksi terhadap tren permintaan pasar, tetapi juga mengembangkan pola tanam dan pengelolaan bahan baku yang didasarkan pada pengalaman kolektif dan pengetahuan lokal. Dalam konteks inilah, pendekatan strukturalisme dari Claude Lévi-Strauss menjadi relevan untuk memahami bagaimana produsen jamu menyusun keputusan berdasarkan struktur simbolik yang mereka warisi khususnya melalui konsep oposisi biner seperti manis-pahit, pria-wanita, ringan-berat, harian-terapi.

Meski masyarakat Wonolopo memiliki akses terhadap berbagai jenis tanaman dan mampu memproduksi banyak varian jamu seperti beras kencur, kunyit asem, sambiloto, sirih manjakani, hingga jamu musiman seperti "Corona", mereka tetap konsisten menanam empat hingga enam jenis tanaman utama, yaitu temulawak, sirih, kunyit, temu mangga, kencur, dan jahe. Enam tanaman inti ini bertindak sebagai sumbu penengah karena dipakai lintas varian sehingga stok dan rasa tetap konsisten saat musim dan harga bergeser. Di antara semua varian jamu yang diproduksi, mayoritas menggunakan satu atau lebih dari tanaman-tanaman ini, menjadikannya sebagai "sumbu pusat" dalam sistem produksi jamu Wonolopo.

Contoh konkretnya adalah dominasi produk jamu kunyit asem dan beras kencur, yang menjadi dua produk terlaris di wilayah ini. Keduanya digemari karena khasiatnya yang dianggap *universal*, menjaga daya tahan tubuh, memperbaiki pencernaan, menambah nafsu makan, dan menyegarkan badan. Dari sudut pandang pasar, keberhasilan dua produk ini menciptakan konsekuensi produksi bahan baku utama seperti kunyit dan kencur harus selalu tersedia, sehingga para produsen menanamnya secara prioritas, meskipun tanaman lain juga tetap dibudidayakan.

Namun, keputusan ini tidak hanya bersifat ekonomi. Melalui wawancara dengan produsen jamu, diketahui bahwa mereka tetap menanam tanaman dengan permintaan rendah seperti sambiloto, paitan, lempuyang, pepaya, dan brotowali

karena tanaman tersebut penting untuk jamu-jamu yang ditujukan kepada segmen khusus, seperti laki-laki dewasa yang membutuhkan jamu peningkat stamina atau "penyegar kejantanan." Sebaliknya, jamu seperti sirih manjakani dan wejahan dibuat khusus untuk perempuan, terutama untuk menjaga kebersihan organ intim dan mengatasi keputihan. Dengan cara ini keseimbangan antara jamu untuk kebutuhan *universal* dan spesifik gender tetap dapat terpelihara juga semua segmen tetap bisa terlayani dengan baik.

Di sinilah konsep Strukturalisme Lévi-Strauss tampak berperan penting dalam melihat bagaimana struktur berpikir produsen bekerja. Mereka menyadari bahwa keseimbangan dalam sistem jamu tidak dapat dicapai dengan hanya menyediakan satu jenis kutub saja. Ada kebutuhan terhadap jamu lain untuk "wanita" dan "pria", untuk "harian" dan "terapi", untuk rasa "manis" dan "pahit", untuk "*gender universal*" dan "*spesifik gender*". Jahe dan kencur misalnya, diklasifikasikan sebagai tanaman "harian" cocok untuk penghangat tubuh, penambah energi, dan dikonsumsi sehari-hari. Sedangkan kunyit dan temulawak lebih bersifat "terapi" berguna untuk terapi, detoksifikasi, dan pemulihan pasca sakit. Dengan demikian, pilihan tanam tidak hanya mengikuti volume jual tetapi juga menjaga pasangan agar pasokan untuk kebutuhan rutin dan kebutuhan khusus tidak saling meniadakan.

Selain itu, faktor musim dan kondisi sosial juga memengaruhi fluktuasi permintaan jamu. Pada masa pandemi COVID-19, munculnya jamu "Corona" sebagai varian baru yang memanfaatkan temulawak, jahe merah, dan sereh menunjukkan bagaimana pengetahuan lokal bisa bersifat adaptif terhadap krisis modern. Demikian pula pada musim hujan, jamu berbahan temulawak meningkat popularitasnya karena dipercaya menambah nafsu makan anak-anak dan mencegah masuk angin.

Dalam konteks ini, etnobotani hadir sebagai kerangka ilmiah yang menjelaskan bahwa praktik budidaya, produksi, dan konsumsi jamu tidak pernah berdiri sendiri, melainkan terikat kuat dengan pengetahuan turun-temurun, praktik budaya, hingga perubahan sosial-ekonomi masyarakat. Produsen jamu Wonolopo memahami bahwa menanam tanaman seperti kencur, kunyit, jahe, dan temulawak

bukan hanya karena manfaat farmakologisnya, tapi karena pengetahuan lokal telah membuktikan efektivitas, keberlanjutan, dan fleksibilitas tanaman tersebut. Mereka juga memahami siklus tanam, ketahanan tanaman terhadap musim, serta kapan waktu terbaik untuk panen agar jamu yang dihasilkan tetap segar dan efektif.

Maka, dalam merespons kebutuhan pasar, masyarakat Wonolopo tidak hanya mengandalkan intuisi ekonomi, tetapi juga membangun keputusan berbasis pada sistem pengetahuan etnobotani dan struktur simbolik yang telah tertanam dalam budaya mereka. Inilah bentuk adaptasi lokal yang memungkinkan warisan tradisional seperti jamu tetap hidup, bertahan, dan relevan di tengah tantangan zaman modern.

4.5.3 Tantangan Dan Peluang Integrasi Etnobotani

Keputusan produsen jamu Wonolopo dalam memilih jenis tanaman dan strategi produksi tidak hanya dipandu oleh dinamika pasar, tetapi juga oleh struktur simbolik dan pengetahuan lokal yang diwariskan lintas generasi. Namun, ketika pengetahuan etnobotani ini berupaya diintegrasikan ke dalam industri jamu yang lebih luas, muncul sejumlah tantangan sekaligus peluang yang perlu dicermati.

Salah satu tantangan utama adalah keberlanjutan pasokan bahan baku. Meskipun masyarakat Wonolopo telah memiliki sistem penanaman yang adaptif dan selektif, keterbatasan lahan, siklus panen yang panjang, serta tekanan alih fungsi lahan mengancam keberagaman tanaman obat yang menjadi fondasi sistem produksi mereka. Tanaman seperti kunyit, dengan masa panen 8–12 bulan, membutuhkan perencanaan jangka panjang yang belum tentu sejalan dengan permintaan pasar yang fluktuatif. Selain itu, ancaman terhadap biodiversitas lokal menjadi semakin nyata, mengingat sebagian besar tanaman yang dibudidayakan memiliki nilai simbolik dan fungsi spesifik dalam struktur oposisi biner yang membentuk sistem jamu tradisional.

Untuk menjawab tantangan ini, upaya lokal seperti barter bibit antarwarga dan pengelolaan TOGA merupakan bentuk konkret adaptasi berbasis komunitas. Namun, upaya semacam ini perlu dukungan sistemik jika ingin diangkat ke level industri. Artinya, integrasi etnobotani harus memadukan keberlanjutan ekologis

dengan keberlanjutan ekonomi melalui kolaborasi lintas sektor: antara petani, produsen jamu, akademisi, dan regulator.

Tantangan lain yang mengemuka adalah terkait standarisasi mutu dan keamanan produk. Banyak produsen jamu di Wonolopo masih menggunakan metode tradisional yang mengandalkan takaran empiris dan teknik warisan turun-temurun. Meski terbukti efektif secara lokal, metode ini sulit dipertanggungjawabkan secara ilmiah tanpa pengawasan mutu yang konsisten. Proses produksi yang tidak mengacu pada standar Good Manufacturing Practices (GMP) rentan menimbulkan variasi dosis, kontaminasi, dan klaim manfaat yang tidak tervalidasi. Dalam konteks ini, mutu bahan baku menjadi titik temu antara tradisi dan sains, sebagaimana ditekankan dalam berbagai pelatihan akademik, yang diselenggarakan Fakultas Farmasi UGM.

Namun, integrasi ini tidak bisa dilakukan secara top-down. Pengalaman di Wonolopo menunjukkan bahwa pendekatan teknokratis tanpa mempertimbangkan kapasitas lokal justru kontraproduktif. Misalnya, pelatihan pencatatan keuangan oleh dosen Akuntansi UNIMUS gagal diadopsi karena sistem yang diajarkan terlalu rumit bagi sebagian warga. Demikian pula, pelatihan produksi jamu bubuk saat pandemi COVID-19 menghasilkan produk yang tidak terjual dalam waktu yang lama, karena tidak sesuai dengan preferensi konsumen lokal maupun kemampuan distribusi produsen.

Kegagalan-kegagalan tersebut menandakan pentingnya menghormati sistem pengetahuan non-dokumenter yang berakar dari praktik kolektif, pengalaman hidup, dan transmisi lisan. Integrasi etnobotani yang berkelanjutan justru harus berangkat dari penghargaan terhadap warisan budaya dan cara belajar komunitas. Dalam konteks ini, kolaborasi ideal bukan hanya soal transfer ilmu dari luar, melainkan *co-creation* antara pengetahuan akademik dan lokal untuk menciptakan inovasi yang relevan dan aplikatif.

Salah satu peluang transformasi yang tengah dijajaki oleh komunitas adalah gagasan menjadikan Wonolopo sebagai kampung wisata jamu. Wacana ini muncul dari diskusi dengan Ibu Waginah dan anggota paguyuban produsen jamu, yang membayangkan pengembangan TOGA sebagai ruang edukasi, penyajian jamu

sebagai atraksi budaya, serta integrasi dengan kurikulum sekolah. Langkah ini menunjukkan potensi industri jamu untuk tumbuh melampaui sekadar komoditas kesehatan menjadi media konservasi, pemberdayaan, dan pelestarian budaya. Jika dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan sensitif terhadap konteks lokal, integrasi etnobotani dalam industri jamu dapat menjadi strategi pembangunan yang tidak hanya memperkuat rantai pasok dan ekonomi lokal, tetapi juga menjaga nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap racikan jamu.

4.6 Regenerasi Generasi dalam Bingkai Strukturalisme

Tantangan utama industri jamu di Kelurahan Wonolopo bukan hanya dari aspek produksi atau pemasaran, melainkan terkait regenerasi dari generasi muda keluarga produsen. Meskipun tradisi produksi jamu di wilayah ini telah berlangsung secara turun-temurun dan menjadi bagian penting dari kehidupan sosial budaya masyarakat. Berdasarkan wawancara mendalam dengan para produsen seperti Pak Kholidi, Ibu Partiem, Ibu Suprihatin, Ibu Puji, dan Ibu Waginah, tumbuhnya minat generasi muda terhadap profesi ini sangat terbatas.

“iya gimana ya, anak anak muda jarang yang mau padahal penghasilannya lumayan, mereka kerja pabrik dibayar 3jt aja udah puas, padahal jualan begini sehari bisa 200 dapat. Itu kalau sebulan 6jt kan? Paling buat modal 1,5jt aja.”

Dari keterangan langsung dari pak kholidi menunjukan adanya ketimpangan antara persepsi seputar stabilitas pekerjaan modern dengan kenyataan ekonomi dilapangan, di mana usaha keluarga justru sebenarnya menawarkan potensi keuntungan yang lebih nyata. Dari hasil wawancara yang dilakukan dengan para produsen jamu perempuan seperti Ibu Waginah, Ibu Partiem, Ibu Suprihatin, dan Ibu Puji, diketahui bahwa anak-anak mereka sebagian besar tidak memiliki minat untuk melanjutkan usaha keluarga sebagai penjual jamu. Ibu Waginah misalnya, menyebutkan bahwa anak dan menantunya hanya sesekali membantu penjualan apabila ada pesanan dalam jumlah besar, namun belum terlibat langsung dalam proses produksi. Kondisi serupa juga diungkapkan oleh Ibu Partiem yang menyebutkan bahwa dirinya adalah satu-satunya anggota keluarga yang terlibat dalam pembuatan dan penjualan jamu, Meskipun anaknya memiliki pemahaman

tentang proses produksi jamu karena sering membantu dalam kegiatan harian, namun pilihan profesi formal dianggap lebih menjanjikan dari sisi ekonomi maupun status sosial. Hal yang sama juga ditemukan pada Ibu Suprihatin dan Ibu Puji. Ibu Suprihatin, yang sudah berjualan jamu sejak tahun 1987, menyampaikan bahwa anak-anaknya bahkan tidak terlalu memahami aktivitas jual jamu. Salah satu anak Ibu Puji bahkan sedang menempuh pendidikan di perguruan tinggi dan menurut sang ibu, belum ada sinyal atau ketertarikan untuk meneruskan usaha jamu keluarga.

Fenomena ini tidak terlepas dari pandangan umum di masyarakat yang cenderung melihat pekerjaan sebagai penjual jamu sebagai bentuk pekerjaan informal yang tidak menjanjikan masa depan yang stabil. Sebab menjadi produsen jamu identik dengan kerja fisik berat, jam kerja yang panjang, serta pendapatan yang fluktuatif. Dari perspektif etnobotani dan strukturalisme Lévi-Strauss, hilangnya regenerasi ini juga mengindikasikan adanya pergeseran struktur berpikir dalam masyarakat. Pengetahuan tradisional yang dulunya dibangun atas dasar praktik simbolik dan relasi sosial kini mulai terkikis oleh rasionalitas ekonomi modern. Dengan membaca regenerasi sebagai dua kutub yang saling berlawanan antara pilihan warisan keluarga dan pekerjaan formal serta antara praktik rumah tangga dan tuntutan standar formal, kita bisa melihat bahwa ketersambungan antargenerasi bukan sekadar soal minat pribadi. Tetapi, ia juga bergantung pada hadir tidaknya penengah komunitas yang membuat jalur belajar menjadi konkret, terukur, dan layak secara ekonomi bagi anak muda Wonolopo.

4.6.1 Jalur Regenerasi

Pewarisan pengetahuan berlangsung melalui dua kanal yang menonjol. Pertama, jalur domestik dalam rumah tangga, ketika anggota keluarga yang lebih muda berpartisipasi langsung dalam pekerjaan harian membantu orangtua mereka sehingga mengenal urutan kerja, nama lokal tanaman, dan bagian yang dimanfaatkan. Kedua, jalur edukasi di sekolah. Paguyuban jamu Wonolopo secara berkala diminta hadir di sekolah-sekolah di sekitar Wonolopo dan Kecamatan Mijen mulai dari tingkat sekolah dasar, menengah pertama, hingga menengah akhir untuk

memperkenalkan jamu dan mendemonstrasikan proses pembuatannya. Kegiatan ini, bersama fungsi TOGA sebagai ruang belajar bibit yang terbuka bagi pengunjung, memperluas jangkauan transmisi pengetahuan meskipun tidak serta-merta menjamin munculnya minat yang sama pada profesi produsen jamu.

4.6.2 Strategi Implikasi

Strategi diarahkan diarahkan pada pemantik minat, bukan pemaksaan peran. Titik berangkatnya adalah fakta bahwa kompetensi dasar sudah ada di rumah tangga, para generasi muda sebeanrnya sudah akrab dengan kegiatan sortir, pencucian, dan pengemasan. Namun belum melihat produksi jamu sebagai pilihan kerja yang diinginkan. Karena paguyuban merupakan forum produsen aktif dan bukan wadah rekrutmen pemula, langkah ini ditempatkan di tingkat keluarga, sekolah, dan ruang belajar di TOGA. Pengakuan yang jelas terhadap pengalaman kerja menjadi kunci pertama. Keterlibatan pemuda pada pekerjaan harian dicatat sebagai pengalaman formal yang dapat ditunjukkan ke luar, misalnya melalui surat keterangan dari keluarga produsen yang diketahui lurah/paguyuban setelah jam praktik terpenuhi. Bentuk pengakuan semacam ini menolong mengubah persepsi gengsi: kerja jamu tercatat, terukur, dan bisa masuk curriculum vitae, tanpa menuntut pemuda langsung menjadi produsen penuh.

Pengaturan waktu keterlibatan dibuat manusiawi dan sepadan dengan ritme mereka. Keterlibatan diletakkan pada slot non-dini hari sore untuk belanja ringan, sortir, dan pencucian, pagi untuk pengemasan dan pelabelan sementara tahap perebusan dini hari hanya diikuti ketika ada minat khusus atau pesanan besar. Dengan cara ini, pemuda dapat mencoba peran tanpa harus berhadapan lebih dulu dengan hambatan utama berupa jam kerja yang sangat pagi. Keuangan juga harus diperlihatkan dan disampaikan apa adanya, agar manfaat ekonomi mudah dibaca. Setiap kali pemuda memimpin pekerjaan kecil misalnya mengemas satu varian jamu, keluarga produsen bisa mulai menuliskan biaya bahan, hasil botol, dan pendapatan kotor hari itu. Lalu lakukanlah proses bagi hasil yang sebelumnya sudah disepakati di muka untuk pekerjaan kecil semacam ini. Transparansi sederhana seperti itu memungkinkan para pemuda ini merasakan perbandingan yang adil dengan pekerjaan formal.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Jamu di Wonolopo telah lama hidup dan menjadi bagian dari pengetahuan lokal masyarakat sekitar. Di sisi lain, ketergantungan pada pasokan lintas daerah karena alih fungsi lahan di sekitar kawasan BSB telah mengurangi kemandirian bahan baku lokal yang berimplikasi pada tidak stabilnya status pekerjaan sebagai penjual jamu. TOGA dan kebun rumah masih berperan, terutama sebagai penyangga kecil dan ruang edukasi, bukan sumber utama untuk kebutuhan produksi harian. Di dapur produksi, standar bersih dan kotor yang dipegang komunitas bekerja sebagai etika kerja. Pemilihan rimpang segar, penataan alat yang tertib, dan pembersihan akhir menjadi tanda mutu yang dapat dibaca pelanggan. Praktik ini memudahkan langkah menuju persyaratan higiene formal, walau ketentuan teknis SPP-IRT seperti pemisahan ruang dengan sekat tembok, kapasitas ruang, dan alur satu arah masih sulit dipenuhi. Karena itu, label resmi belum digunakan dalam penjualan harian.

Rantai pasok dan ritme produksi yang berubah-ubah mengikuti musim dan fluktuasi harga membawa satu permasalahan baru terhadap keberlanjutan produksi harian para produsen jamu. Dari sini, jejaring paguyuban berfungsi sebagai penengah praktis yang mengoordinasikan proses titip-beli serta berbagi informasi seputar stok dan harga bahan baku, sehingga keterlambatan di satu sumber tidak langsung menghentikan produksi harian para produsen jamu. Di hilir, pemasaran bertumpu pada kedekatan melalui rute keliling, kios pasar, dan sapaan personal yang menegaskan nilai guna sekaligus nilai budaya dan relasional. Cerita singkat tentang asal bahan dan kebersihan alat memperkuat kepercayaan pelanggan. Dalam kacamata strukturalisme, alur keputusan dipandu oleh pasangan nilai yang berulang, yaitu manis dan pahit, harian dan terapi, lokal dan luar, lisan dan dokumen, serta rumah tangga dan standar formal. Ketegangan di antara pasangan

itu diredakan oleh penengah seperti paguyuban, TOGA, serta penceritaan di titik jual, sehingga sistem tetap berjalan stabil meskipun musim, harga, dan selera bergeser.

Regenerasi menjadi simpul rapuh. Minat anak muda sangat rendah karena persepsi stabilitas kerja formal dan jam kerja dini hari yang dianggap memberatkan, sementara ruang produksi juga kian menyempit. Pewarisan pengetahuan berjalan melalui kerja domestik dan kunjungan sekolah, tetapi belum otomatis melahirkan pelanjut. Tanpa intervensi yang mengakui pengalaman kerja pemuda, transparansi bagi hasil, dan penjadwalan yang manusiawi, kontinuitas pelaku jamu bisa terancam.

Secara keseluruhan, ekosistem jamu Wonolopo memperlihatkan keterkaitan erat antara etnobotani dan struktur sosial budaya. Dari sisi etnobotani, masyarakat membedakan spesies, menata logika rasa, dan memanfaatkan bagian tanaman tertentu sesuai tujuan peracikan. Dari sisi sosial budaya, aturan kerja, pola pasok, dan cara pemasaran dibentuk oleh kebiasaan komunitas serta peran paguyuban. Daya tahan ekosistem ini bersumber dari disiplin kebersihan berbasis komunitas, jaringan paguyuban, dan kedekatan sosial dengan pelanggan. Kerentanan muncul pada keterbatasan lahan, persyaratan higiene dan perizinan formal, serta lemahnya regenerasi pelaku. Arah penguatan yang realistis adalah memperkuat jaringan pasok, menerapkan pencatatan proses yang sederhana, memperbaiki tata ruang dapur secara bertahap, dan menyusun skema regenerasi yang memberi pengakuan serta insentif nyata bagi pemuda.

5.2 Saran

5.2.1 Saran praktis

Alih fungsi lahan di kawasan BSB telah menggeser poros lokal menuju luar daerah dan menurunkan kemandirian daerah. Karena itu, saran berikut diarahkan pada penguatan penengah yang sudah ada sekaligus advokasi kebijakan ruang agar pasokan kembali bertumpu pada sumber lokal yang berkelanjutan. Dengan dasar tersebut, masyarakat dan paguyuban dapat mengajukan permohonan resmi kepada Pemerintah Kota untuk menetapkan zona tanam jamu sebagai ruang terbuka hijau

produktif di tepi BSB dan sekitar Wonolopo, menyediakan akses pakai lahan aset pemerintah untuk kebun bersama selama masa kerja sama tertentu, serta memberikan dukungan sarana dasar berupa benih, pupuk, dan pengangkutan panen mingguan. Permohonan ini sebaiknya disertai satu lembar data dampak yang mudah dibaca, yakni lokasi kebun yang hilang, jarak dan biaya pasok dari luar kota, jeda waktu tunggu, serta dua kutipan singkat dari produsen. Jalur perencanaan daerah seperti musyawarah rencana pembangunan di tingkat kelurahan dan kecamatan perlu dipakai agar usulan masuk ke rencana kerja pemerintah daerah tahun berikutnya. Sebagai langkah percontohan yang realistis, paguyuban dapat menawarkan satu lokasi kebun bersama dengan komoditas inti kunyit, kencur, jahe, temulawak, dan sirih, dikelola harian oleh warga, dengan dukungan teknis ringan dari dinas dan perguruan tinggi. Indikator keberhasilan yang diajukan cukup sederhana, yaitu kebun percontohan beroperasi dalam enam bulan, pasokan lokal tersedia setidaknya tiga hari per pekan, dan biaya beli bahan inti menurun pada satu musim panen. Langkah ini menjaga konsistensi rasa dan ritme produksi tanpa menambah beban administrasi, sekaligus mengembalikan keseimbangan antara lokal dan luar yang menjadi pokok analisis pada Bab empat.

5.2.2 Saran teoritis

Penelitian lanjutan dengan tema serupa, sebaiknya perlu memperluas lensa analisis dengan membandingkan dua daerah penghasil jamu agar terlihat bagaimana pasangan nilai dan penengah bekerja pada kondisi lahan pasar dan jaringan yang berbeda. Kajian jangka panjang atau *longitudinal* terutama tentang regenerasi pelaku penting untuk dilakukan untuk mengikuti perubahan minat pemuda serta dampak pengakuan terhadap pengalaman dan skema bagi hasil. Selanjutnya, terkait dampak alih fungsi lahan juga dapat dianalisis lebih dalam lagi terutama terkait ketersediaan rimpang, analisis lebih dalam dapat ditelusuri melalui pemetaan spasial yang menggabungkan musim, harga, dan jarak tempuh pasok. Pembacaan struktural juga dapat dipertajam dengan menelaah dinamika gender terutama peran perempuan sebagai peracik, penjual, dan penjaga pengetahuan sehingga kerangka teorinya makin sensitif pada konteks kerja harian di Wonolopo.

5.3 Limitasi Penelitian

Dalam pelaksanaan studi ini, peneliti menyadari adanya sejumlah keterbatasan yang mempengaruhi ruang lingkup dan kedalaman analisis yang dapat dicapai. Meskipun telah diupayakan pendekatan triangulasi melalui wawancara, observasi langsung, serta pengumpulan data sekunder, beberapa aspek tetap tidak dapat dijangkau secara maksimal. Pertama, keterbatasan waktu menjadi salah satu kendala utama yang membatasi frekuensi kunjungan lapangan dan pendalaman terhadap praktik harian para produsen jamu. Mengingat kegiatan produksi dan distribusi jamu berlangsung pada dini hari sehingga tidak memungkinkan untuk dilakukan kunjungan secara kontinu sebab berkaitan dengan etika bertamu masyarakat Indonesia. Selain itu, meskipun telah dilakukan upaya untuk menggali narasi personal dan praktik simbolik yang berkaitan dengan oposisi biner dalam pengambilan keputusan produksi, beberapa informan menunjukkan keterbatasan dalam mengartikulasikan makna simbolik secara eksplisit. Hal ini dapat dipahami mengingat sebagian besar pengetahuan etnobotani yang mereka miliki bersifat tak tertulis dan telah menjadi bagian dari kebiasaan intuitif yang sulit dijelaskan secara verbal. Keterbatasan lainnya juga muncul dari sisi dokumentasi visual dan pengukuran kuantitatif. Karena fokus utama penelitian ini adalah kualitatif-deskriptif dengan pendekatan etnobotani, maka tidak seluruh variabel seperti volume produksi, margin keuntungan, atau tingkat efisiensi distribusi dapat dikaji secara sistematis. Data terkait ekonomi rumah tangga dan konsumsi jamu pun sebagian besar diperoleh dari estimasi naratif yang belum tentu dapat digeneralisasi. Akhirnya, dinamika sosial yang melibatkan norma, etika lokal, dan relasi gender dalam kelompok paguyuban tidak seluruhnya dapat didalami dalam waktu singkat. Dengan menyadari keterbatasan-keterbatasan tersebut, peneliti berharap studi ini tetap dapat memberikan kontribusi awal bagi kajian integrasi etnobotani dalam praktik ekonomi lokal, serta menjadi pijakan bagi penelitian lebih lanjut yang lebih mendalam.

DAFTAR PUSTAKA

Adi Nugroho, I. (2016). *Pemetaan para pihak dalam pemanfaatan tumbuhan obat sebagai bahan baku jamu: Studi kasus di Pulau Jawa* (Tesis magister, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor).
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/82526>

Adiyasa, & Meiyanti. (2021). Pemanfaatan obat tradisional di Indonesia: Distribusi dan faktor demografis yang berpengaruh. *Jurnal Biomedika dan Kesehatan*.
<https://jbiomedkes.org/index.php/jbk/article/view/163>

Anuar, T., & Ismail, A. (2020). Southeast Asian medicinal plants with angiotensin converting enzyme (ACE) inhibition properties. *Pharmacognosy Journal*.
<https://doi.org/10.5530/pj.2020.12.197>

Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Universitas Ahmad Dahlan.

Badan Informasi Geospasial. (2019). *Peta batas wilayah administrasi Kota Semarang*. <https://geoservices.big.go.id>

Badan Pusat Statistik Kota Semarang. (2024). *Jumlah kepala keluarga menurut kelurahan di kecamatan*. <https://semarangkota.bps.go.id/id>

Badan Pusat Statistik Kota Semarang. (2024). *Kecamatan Mijen dalam angka 2024*. <https://semarangkota.bps.go.id/id>

Badan Pusat Statistik Kota Semarang. (2024). *Luas wilayah menurut kelurahan di Kecamatan Mijen*. <https://semarangkota.bps.go.id/id>

Badcock, C. R. (1975). *Lévi-Strauss: Structuralism and sociological theory*. Hutchinson

Balick, M. J., & Cox, P. A. (2020). *Plants, people, and culture: The science of ethnobotany*

(2nd ed.). CRC Press, Taylor & Francis Group.

Balai Besar POM di Semarang. (2024, June 7). *Berita*.
https://semarang.pom.go.id/berita/komunitas-jamu-gendong-empu-jalin-kemitraan-bersama-bbpom-di-semarang-selenggarakan-pelatihan-peningkatan-kualitas-produksi-dan-higienitas-ibu-jamu-gendong-di-kota-semarang?utm_source

Berlin, B. (2014). *Ethnobiological classification: Principles of categorization of plants and animals in traditional societies*. Princeton University Press.

Bodeker, G. (2007). *Medicinal plant biodiversity & local healthcare: Sustainable use & livelihood development*. University of Oxford.
https://doi.org/10.1142/9781860949135_0007

Cotton, C. M. (1996). *Ethnobotany: Principles and applications*. Wiley.

Creswell, J. W. (2007). *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches*. SAGE Publications.

Fiakhsani, A., Murtiningsih, D., & Jumari, J. (2020). Etnobotani tumbuhan obat pada masyarakat Kampung Jamu Summersari. *JBT*, 3(2), 57–64.
<https://doi.org/10.14710/jbt.3.2.57-64>

Fitriyani, W., Wulandari, R., & Arifuddin, H. (2024). Pemanfaatan lahan minimalis untuk apotek hidup dan dampaknya terhadap kesehatan keluarga di perkotaan. *Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis ke-62 Universitas Negeri Makassar*.
<https://journal.unm.ac.id/index.php/Semnasdies62/article/view/5246>

Annals of the Missouri Botanical Garden. (2022). *Journal scope & contents* (Vol. 107). Missouri Botanical Garden Press.

Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. Basic Books.

Hunn, E. (1982). The utilitarian factor in folk biological classification. *American Anthropologist*, 84. <https://www.jstor.org/stable/676494>

Irawan, D., Harjanto, P., Achmad, K. E., & Nurianna, T. (2022). Operational resilience as a key determinant of corporate sustainable longevity in the Indonesian jamu industry. *Sustainability*. <https://doi.org/10.3390/su14116431>

Irfai, M. (2023). *Kampung Jamu Wonolopo: Studi perubahan sosial ekonomi* (Skripsi, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang). <https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/21038>

Iskandar, J. (2017). *Etnobiologi dan keragaman budaya di Indonesia*. Universitas Padjadjaran. <https://jurnal.unpad.ac.id>

Pusat Studi Biofarmaka IPB. (2025, Maret). *Kemandirian obat melalui tanaman biofarmaka*.

Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. (2023). *Mengenal program pembinaan UMKM Kemenkeu satu tahun 2023*.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Buku saku tanaman obat: Warisan tradisi Nusantara untuk kesejahteraan rakyat*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan Pertanian. <https://hortikultura.pertanian.go.id>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 296/MENKES/SK/VIII/2013 tentang Komisi Nasional Saintifikasi Jamu*.

Kiswanto, D., Indradewa, D., & Tarwaca Susila Putra, E. (2012). Pertumbuhan dan hasil jagung (*Zea mays* L.), kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.), dan jahe (*Zingiber officinale* var. *officinale*) pada sistem agroforestri jati di zona Ledok Wonosari, Gunung Kidul. <https://doi.org/10.22146/veg.1359>

Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Marketing management*. Prentice Hall.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management*. Pearson.

Kusumaningrum, S. Z., & Hanjani, V. P. (2025). Jamu: Studi etnomedisin dan pengetahuan lokal pembuat jamu dalam praktik kesehatan. *Endogami*, 8(2), 259–270. <https://doi.org/10.14710/endogami.8.2.259-270>

Lesemana, H., Alfianur, Utami, A. P., & Darni. (2018). Pengobatan tradisional pada masyarakat Tidung Kota Tarakan. *Medisains*, 16(1). <https://doi.org/10.30595/medisains.v16i1.2161>

Lévi-Strauss, C. (2008). *Structural anthropology*. Basic Books.

Lianawaty, & Marcelli. (2002). *Analisis pengadaan persediaan bahan baku jamu (simplisia) pada PT Leo Agung Raya Semarang* (Skripsi, IPB University). <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/19283>

Listiyani, T. T., Soemarso, E. D., & Winarni. (2022). Pemberdayaan perempuan pengrajin jamu gendong masa pandemi COVID-19. *Sentrikom*, 4. <https://jurnal.polines.ac.id/index.php/Sentrikom/article/view/3438>

Mangopo, F., & Suryantini. (2021). *The volcanostratigraphy of the geothermal area of Mount Ungaran, Central Java* (Tesis magister, Institut Teknologi Bandung).

Martin, G. J. (1995). *Ethnobotany: A methods manual*. Springer US.

Miardini, A., & Dyah Susanti, P. (n.d.). Analysis physical characteristics of land for estimated runoff coefficient as flood control effort in Comal watershed, Central Java. *Forum Geografi*. <https://journals.ums.ac.id/fg/article/view/1131>

Muhaimin, Wahyudi, S., Juniati, L., & Merina, B. (2025). Kearifan lokal sebagai kunci sukses UMKM di Pantai Pasir Putih. *Jurnal Manajemen, Performa, dan Inovasi Sosial*. <https://doi.org/10.38035/jmpis.v6i4.4971>

Shanley, P., Pierce, A. R., Laird, S. A., & Guillén, A. (Eds.). (2002). *Tapping the green market: Certification and management of non-timber forest products*. Earthscan.

Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi. (2024). *Geografis dan penduduk Kelurahan Wonolopo*. <https://wonolopo.semarangkota.go.id/geografisdanpenduduk>

Perbawasari, et al. (2024). Strategies for herbal knowledge inheritance through non-formal education in traditional villages. <https://doi.org/10.24912/jk.v16i1.29048>

Pemerintah Kota Semarang. (2018). *Peraturan Wali Kota Semarang Nomor 22 Tahun 2018*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/241535/perwali-kota-semarang-no-22-tahun-2018>

Pranawati, et al. (2017). *Analisis rantai pasok dan struktur biaya logistik jahe (Zingiber officinale) dan kunyit (Curcuma longa) di Kulonprogo, D.I. Yogyakarta dan Magelang, Jawa Tengah* (Tesis, Universitas Gadjah Mada). <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/108456>

Pratama, et al. (2020). *Cekungan airtanah Semarang–Ungaran*. <https://www.scribd.com/document/89470241/Cekungan-Airtanah-Semarang-Ungaran>

Sugiyono. (2018). *Metode penelitian*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Purwaningsih, et al. (2019). Pengembangan dan perlindungan obat/jamu tradisional menuju industri obat herbal di Jawa Tengah dan Jawa Timur. *Sosio-Kons: Jurnal Konseling dan Pendidikan Sosial*. <https://doi.org/10.32493/SKD.v6i1.y2019.3038>

Pusat Studi Biofarmaka IPB. (2022). *Kemandirian obat melalui tanaman biofarmaka*.

Rahayu, N. (2019). Etnobotani tanaman obat di sekitar Gunung Ungaran, Jawa Tengah. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m050210>

Rahmat, S. S., et al. (2020). Studi literatur tentang pemanfaatan tanaman obat tradisional. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. <https://jurnal.pancabudi.ac.id/index.php/scenario/article/view/1210>

Ramdianti, et al. (2013). *Kajian etnobotani adat Kampung Pulo di Kabupaten Garut*. <https://www.scribd.com/document/596907747/268410341>

Reza Daffauzan, M., et al. (2024). Pemetaan daya dukung lahan permukiman di wilayah Kecamatan Mijen, Kota Semarang. *Universitas Tanjungpura*.

Rogers, E. M. (2003). *Diffusion of innovations*. Free Press.

Safriansyah, S. (2015). Analisis faktor risiko pencemaran mikroba pada produk obat tradisional. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 1(2), 50–55. <https://doi.org/10.14710/jkli.1.2.50-55>

Sairin, S. (2002). *Perubahan sosial masyarakat Indonesia: Anthropological perspectives of social changes in Indonesia*.

Schultes, R. E., & Davis, W. (2004). *The lost Amazon: The photographic journey of Richard Evans Schultes*. Douglas & McIntyre.

Schultes, R. E., & Raffauf, R. F. (1990). *The healing forest: Medicinal and toxic plants of the northwest Amazonia*. Dioscorides Press.

Setyawan, et al. (2022). *Analysis of the driving factors of implementing green supply chain management in SME in the city of Semarang*. arXiv. <https://doi.org/10.48550/arXiv.2212.12891>

Soemarwoto, O. (1991). *Indonesia dalam kancah isu lingkungan global*. Gramedia Pustaka Utama.

Soeprapto, R., Ningtyas, K., & Noor, I. (2009). Pemberdayaan industri kecil di pedesaan. *Wacana*, 12(3).

Soerjani, M. (1987). *Weeds of rice in Indonesia*. Balai Pustaka.

Steward, J. H. (1993). *The concept and method of cultural ecology*. Irvington Publishers.

Subagyo. (2012). Pengembangan nilai dan tradisi gotong royong dalam bingkai konservasi nilai budaya. Universitas Negeri Semarang. <https://jurnal.unnes.ac.id>

Sujiman, & Maksum. (2020). Analisis cemaran pada jamu serbuk instan. Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro. <https://www.scribd.com/document/862888104/JURNALROMARIODIONBERKALABIOTEKNOLOGI>

Susanto, & Stevanus, R. (2000). Peningkatan produktivitas operator pada mesin. Universitas Pelita Harapan. <https://repository.uph.edu/id/eprint/30536/>

Uwakwe, & Kalu. (2022). *Intergenerational knowledge transfer in traditional herbal medicine* (Thesis, University of Regina). <https://hdl.handle.net/10294/15525>

Welch, N. M. (2023). *Indigenous marketing. Indigenous Business and Public Administration*, 2(1), 16–20. <https://doi.org/10.33972/ibapa.26>

Wibisono, Y. (2009). *Industrial management*. Universitas Katolik Parahyangan.

Wijayanti, F. N., & Setyowati, T. (2022). Peningkatan daya saing UKM minuman rumah herbal Mak Nyak di Kabupaten Jember. *Archive: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.55506/arch.v1i2.36>

Yulia, N. (2023). *Kajian etnobotani jamu di Dusun Kiringan Kabupaten Bantul sebagai buku referensi Biologi* (Skripsi, Universitas Tidar). https://repositori.untidar.ac.id/index.php?p=show_detail&id=13029&keywords=

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Biodata Penulis

Nama	Sukma Pramudya
Tempat, tanggal lahir	Purbalingga, 10 September 2003
Email	Sukmapramudya100903@gmail.com
LinkedIn	https://www.linkedin.com/in/sukma-pramudya

Riwayat Pendidikan

Jenjang	Nama Sekolah	Periode Pendidikan
SD	SDN 01 Penolih	2009 - 2015
SMP	SMPN 05 Purbalingga	2015 - 2018
SMA	SMAN 02 Purbalingga	2018 - 2021
Perguruan Tinggi	Universitas Diponegoro	2021

Riwayat Organisasi

Nama Organisasi	Periode
KUDUNGGA (Keluraga Undip Purbalingga)	2021 - 2022
KHARISMA (Keluarga Humaniora Islam Madani)	2022 - 2023
Peduli Sosial Univeritas Diponegoro	2022 - 2023
Al Fatih (generasi 9)	2023 - 2024

Lampiran 02. Fieldnotes 1/ Catatan Lapangan 1

Tanggal : 21 September 2024
 Waktu : 10.19 WIB
 Lokasi : Kelurahan Wonolopo
 Tempat : Toga dan Kediaman Pak kholidi
 Informan : Pak Kholidi
 Topik : Produksi Jamu dan Tanaman Obat

Wawancara :

#1 Wawancara pertama dilakukan di toga

Peneliti	disini ada kelompok yang mengurus atau gimana pak?
Informan	ada pengurusnya dibagi bagi sama pak rt, sesuai bagan (merujuk pada jadwal di greenhouse)
Peneliti	yang memberdayakan berarti perempuan..?
Informan	engga semuanya campur, yang laki laki bantu kerjabakti, nanem nanem dsb. Ada kerjabaktinya kalau diperlukan, kalau untuk penanaman seminggu sekali
Peneliti	berarti memang mata pencaharian warga sini rata rata pembuat jamu ya pak?
Informan	iya rata rata penjual jamu, dan juga biasanya yang berprofesi jadi penjual jamu ini ekonominya bisa bertahan, tidak mengenal krisis 'musim'
Peneliti	Selama covid malah meningkat ya pak?

Informan	Iya, pembangunan juga masi jalan terus, itu kan pembangunan gedung kan swada murni itu, dari penghasilan lebih warga penjual jamu (merujuk pada gedung serbaguna dan fasilitas taman)
Peneliti	Berarti ini modal tanam bibitnya juga dari dana swada masyarakat ya pak?
Informan	iya, nanti kalau misalkan pas penghujan ini warga yang bawa bibit sendiri ke sini lalu bareng bareng nanem, pupuk juga ada itu
Peneliti	pupuk dari pemerintah itu pak?
Informan	Iya pupuk subsidi dari pemerintah DINAS PERTANIAN, atas nama kelompok, gratis mengajukan proposal dulu
Peneliti	kalau greenhouse sendiri ini pak?
Informan	kalau ini dari bantuan dari UDINUS. Waktu itu UDINUS kesini ada kegiatan terus mereka mengajukan proposal ke pemerintah untuk membuatkan greenhouse ini.
Peneliti	ini lahannya sampai jalan sana ya pak? Milik desa pak?
Informan	iya sekitar 3000 meter. Lahan milik Pemkot yang dipinjam. Proses peminjaman difasilitasi dari UNNES. Sebenarnya kontraknya sudah habis tapi dari Pemkot masih mempersilahkan untuk dilanjutkan dan dikelola oleh masyarakat
Peneliti	berarti untuk musim kemarau bagaimana pak?
Informan	ya tidak ada pengolahan, pling ditanam tanaman yang kuat di musim kemarau saja. Tanaman tanaman dipagar itu, itu kan daun luntas. Untuk jamu bau badan.
Peneliti	berarti kalau musim hujan ini tamannya lebih aktif ya pak?
Informan	iya lebih ramai, banyak kegiatannya.

Peneliti	ini hampir mayoritas masyarakat sekitar sini ikut paguyuban pak? (merujuk pada paguyuban jamu), berarti hampir semuanya memperoleh manfaat pak dari taman ini?
Informan	Manfaatnya boleh diambil semua warga gak cuma paguyuban.
Peneliti	kalau panennya itu ada pembagiannya gak pak?
Informan	ya enggak, siapa aja yang butuh ya silahkan ambil
Peneliti	Hasilnya gak dijual keluar pak?
Informan	enggak buat dimanfaatkan warga sekitar aja.
Peneliti	gak ada niatan pak buat dijual, ini kan potensinya juga ada kalau di bungkus rapih
Informan	enggak ada, kita jualnya cuma produk cairnya aja (setelah diolah menjadi jamu) jadi tanamannya gak tahan lama, yang kering juga ada. Tapi yang utama kita masih belum punya ilmunya (buat menjual olahan mentahnya). pak
Peneliti	Kalau untuk khasiatnya sendiri dari olahan jamunya bagaimana mengetahuinya pak?
Informan	khasiatnya kan kalau kasarannya itu misal njenengan sakit perut terus minum jamu kunyit sembuh berarti kan buat itu, tapi kan kita ga berani memunculkan itu dikemasannya karena harus ada izin bpom.
Peneliti	itukan tanah dari Pemkot pak, apakah ada penjanjian mengenai bagi hasilnya pak?
Informan	Gak ada, memang dikasih untuk dikelola warga, kalau bisa juga disuruh untuk wisata juga

Peneliti	kalau untuk lokasi tujuan wisata bisa ya pak, berarti sumber airnya juga perlu dipikirkan itu ya pak
Informan	iya, kita juga ada buat proposal itu untuk itu.
Peneliti	itu apa pak?
Informan	kalau ini empon-empon (akar atau rimpang), kita tiap hari itu ada sekitar 20 kiloan mpon mpon yang diproses.
Peneliti	Pak kalau untuk distribusi jamunya itu masih diseputar jawa tengah atau bagaimana ya pak?
Informan	dijual disini aja, soalnya belum ada pengawet yang handal dan juga aman, soalnya jamu kan cair, ini kalau di bpom belum punya izin edarnya. Karena jamu kan sehari duahari harus habis. Misal mau dijual di supermarket gitu kan juga perlu surat izin edar. Syarat buat izin edar kan banyak itu, perlu surat juga dari dinas kesehatan. Perlu diperiksa tempat produksi, kualitas tanamannya (mpon mpon), banyak sekat sekatnya. Jamu gendong kan itu belum ada izin edarnya

#2 Wawancara dilanjutkan dikediaman pak kholidi, di dapur tempat produksi.

Peneliti	Boleh lihat mesinnya pak? (merujuk pada oven pengering tanaman jamu)
Informan	Iya silahkan, itu mesin dibuatkan sama anak anak yang penelitian dari UDINUS
Peneliti	Prosesnya pembuatannya makai alat ini pak? (alat penggerus jamu)
Informan	iya kalau pakai kaki kan capek, ini pesen dari bengkel. Ini kita juga buat yang kemasan, itu dibuat sekitar 200an sehari. Kalau mau liat produksi disini biasanya anak anak bangun jam 3. Nyiapin sampe 200 botol buat diisi jamu.
Peneliti	kalau perbotol harganya berapa pak?

Informan	6000 yang 350ml
Peneliti	penjualannya gimana pak?
Informan	ya ada yang keliling, dipinggir jalan, pasar. Kalau saya di 3 tempat salah satunya pasar modern, pasar simongan sama situ dimijen. Di BSB
Peneliti	yang jualan disana siapa pak?
Informan	adik saya, anak sama istri
Peneliti	Jualan sampai jam berapa pak.
Informan	jam 4 tapi paling baru jam 2 udah habis pulang. Itu kalau jam istirahat kerja ramai. Saya juga terima pesenan, dari walikota, gubernur.
Peneliti	kalau konsumennya sendiri bagaimana pak
Informan	kalau di BSB kan itu termasuknya warganya menengah keatas ya, yang paling banyak diminati kunyit asem dan beras kencur. Waktu istirahat jam kerja itu paling ramai.
Peneliti	sistem jualan disana gimana pak?
Informan	itu Kontrakan, kan ada kios dan lapak, didalam dan diluar, saya ambilnya lapak didalam itu sekitar 725rb perbulan.
Peneliti	Pak kalau pesenan kan banyak ya, itu produksi sendiri atau bagaimana pak?
Informan	iya kalau pesenan diselesaikan sendiri, pernah sampai 500 botol
Peneliti	Kalau label bagaimana pak
Informan	kalau label itu nanti dari gubernur atau Pemkot yang pesan, kalau label sendiri gak ada karena buat bikin itu perlu izin bpom buat khasiatnya dsb

	dan harus ada penelitian ilmiahnya. Paling paling kalau jamu kan misal njenengan lagi sakit apa terus minum sembuh berarti ya untuk itu.
Peneliti	ini kalau produksinya gimana pak?
Informan	Kalau mencuci menyiapkan ya mulai sekarang (merujuk pada waktu sore hari), semakin bersih cuciannya ya akan semakin awet. Nanti sebelum tidur disiapkan, setelah bangun jam 2 baru mulai diperes dsb.
Peneliti	Pak ini alatnya dipake buat jamu yang sama atau bagaimana pak?
Informan	iya untuk kunyit, temulawak, sirih, puyang campur jadi satu gak papa, tapi kalau beras kencur harus sendiri, karena warnanya dan rasanya berbeda.
Peneliti	Untuk penerus bagaimana pak?
Informan	iya gimana ya, anak anak muda jarang yang mau padahal penghasilannya lumayan, mereka kerja pabrik dibayar 3jt aja udah puas, padahal jualan begini sehari bisa 200 dapat. Itu kalau sebulan 6jt kan? Paling buat modal 1,5jt aja.
Peneliti	Kalau gula aren ini untuk apa pak?
Informan	Iya untuk perasa sama pewarna juga bisa, kalau pakai gula aren itukan lebih wangi rasanya. Kalau ndak aren asli saya ndak bisa, ini dibeli dari puja
Peneliti	Itu dianter atau bapaknya yang ambil kesana
Informan	Saya yang ambil. Ya tempat produksinya seperti ini
Peneliti	Takarannya gimana pak?
Informan	Pake feeling pakai perasaan, soalnya kadang kalau saya gaada atau ga ikut bikin itu ada yang komplain “pak kok rasanya beda”, soalnya ya itu pake feeling, perasaan itu penting bikin jamu juga

Lampiran 03. Fieldnotes 2/ Catatan Lapangan 2

Tanggal : 28 November 2024
 Waktu : 15.45 WIB
 Lokasi : Kelurahan Wonolopo
 Tempat : Kediaman Ibu Kirah dan Pak Kholidi
 Informan : Anggota paguyuban jamu, Pak kholidi dan Ibu Sepiyani
 Topik : Paguyuban Jamu

Deskripsi :

Penelitian kali ini berlangsung di kediaman Ibu Kirah. Pada kesempatan kali ini, peneliti diperkenalkan kepada Paguyuban Sumberhusodo. Paguyuban ini merupakan wadah yang menghimpun para produsen jamu yang berasal dari Kelurahan Wonolopo. Anggotanya terdiri atas pelaku usaha jamu tradisional dengan berbagai latar belakang produksi. Para anggota paguyuban terlihat aktif berbagi pengalaman dan berdiskusi mengenai perkembangan usaha jamu di wilayah mereka. Dari hasil observasi, diketahui bahwa paguyuban ini memegang peranan penting dalam mendukung kelangsungan usaha jamu lokal. Pertama, paguyuban menjadi wadah musyawarah untuk membahas berbagai persoalan produksi dan pemasaran. Melalui diskusi rutin, para anggota mampu menemukan solusi bersama atas tantangan yang mereka hadapi. Kedua, paguyuban berfungsi sebagai penguatan jaringan usaha. Lewat koneksi antaranggota, para produsen jamu dapat saling bertukar informasi dan menjalin kerja sama. Selain itu, paguyuban juga menjadi jembatan untuk mengakses bantuan dan kolaborasi dengan pihak eksternal. Baik itu lembaga pemerintah, organisasi masyarakat, maupun institusi pendidikan. Peran ini sangat penting dalam meningkatkan daya saing produk jamu tradisional Wonolopo.

Wawancara :

Pak Kholidi	Mari kita bersama sama monggo, saya galakan untuk meningkatkan kualitas jamu kita, karena sekarang ini sudah mulai marak penjual jamu gendong, ini sangat banyak sekali dan mereka bukan anggota paguyuban
-------------	--

	kita, jadi mereka bebas bergerak, kalau kita kan punya batasan batasan yang sudah disepakati bersama, oleh karena itu kita hanya mengandalkan kualitas jamu kita, yang hendak dijual juga harapnya yang sesuai arahan bpom tanpa obat dan campuran kimia. Kemudian selanjutnya program dari dinas industri sampe sekarang belum ada kelanjutan, mereka baru mendengarkan para produsen produsen umkm yang sudah sukses, oleh karena itu program ikm yang di rencanakan Pemkot itu belum bisa terealisasi karena belum ada bantuan dalam bentuk apapun baru mendengarkan ceritanya saja.
Pak Subakir	Terimakasih bapak haji kholidi, Saya kembali mengingatkan masalah kualitas sebab kualitas itu dibutuhkan, insyallah jika kualitas sudah bagus nanti kuantitas akan mengikuti
Ibu bendahara	Saya informasikan masalah kas ada 2jt 451rb, sudah diambil tanggal 22 agustus diambil 500 rb dan 24 agustus untuk kegiatan sosial ibu trisulasti dan ibu haryanti 600rb jadi total diambil 1jt 100rb. Jadi saldo saat hari ini ada masih ada 1jt 925rb
Ibu Puji	Laporan sartijam bulan agustus (dana untuk dihutangkan) total ada 6jt 186rb dipinjam 2 anggota 4jt. Yang mau pinjam pada sore hari ini adalah ibu rebi dan ibu tamini

#2 Wawancara dilanjutkan dikediaman pak Kholidi

Ibu Sepiyani	Njenengan itu (peneliti) kalau bisa kesini itu pas pagi atau sore, soalnya itu dari UNIMUS kalau kesini mesti pas siang pas istirahat, jadi pas mau dibuka gak jadi soalnya kan bangunnya jam 2. Kita kalau meramu itu mulainya jam 1 malam, kalau senggang itu habis ashar. Jangan juga terlalu sora jangan terlalu siang
Peneliti	Penjual jamu disini kalau produksi jamu jam berapa pak?

pak kholidi	Kan ada yang pagi ada yang siang, itu bu puji sama pak bakir itu pagi mbak nuryati juga pagi, paling pagi itu mas bakir jam 3 4 udah berangkat, kalau saya 2 sampai jam 3 sama ibu
Ibu Sepiyani	Rata rata pagi, kalo disini kan lebih komplit ada yang tumbuk, ada yang ngiling, ada yang ngepak (?).
Peneliti	Ngepak itu apa ya bu maksudnya?
Ibu Sepiyani	Sekarang itu BPOM itu minta disekat kaya pemasakan, sama peramuan sama pengepakan itu dipisah sendiri sendiri
Peneliti	Dari BPOM sendiri bagaimana keterlibatannya dalam pelabelan produk jamu?
Ibu Sepiyani	BPOM kan punya aturan yang panjang dan ketat ya soal label produk makanan, termasuk jamu. Makanya, produk jamu kita belum punya izin lengkap dari BPOM karena banyak kendala. Paling-paling kita baru dapat stiker dari mereka

Lampiran 04. Fieldnotes 3/ Catatan Lapangan 3

Tanggal : 5 Oktober 2024 - 6 Oktober 2024
 Waktu : 15.30 WIB & 04.30 WIB
 Lokasi : Kelurahan Wonolopo
 Tempat : Kediaman Ibu Puji, Pekarangan tetangga, Kebun ibu Waginah, toga
 Informan : Ibu Puji
 Topik : Tanaman Obat

Deskripsi :

Penelitian berlangsung di kediaman Ibu Puji, selaku salah satu produsen jamu tradisional di Kelurahan Wonolopo. Pada kesempatan ini, beliau memperkenalkan berbagai jenis tanaman herbal yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan jamu. Tanaman-tanaman tersebut meliputi jahe, kunyit, temulawak, kencur, dan beberapa empon-empon lainnya. Peneliti juga diajak mengenali bentuk fisik tanaman, mulai dari daun, batang, hingga rimpangnya. Dari aktivitas mengumpulkan bahan baku ini, peneliti juga menyadari adanya budaya bertukar empon-empon antar warga di kelurahan Wonolopo. Tradisi ini sudah berlangsung sejak lama dan menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat. Bertukar empon-empon dilakukan secara sukarela antar tetangga maupun kerabat. Tujuan dari praktik ini adalah untuk saling membantu dalam memenuhi kebutuhan produksi jamu. Apabila seseorang kekurangan bahan tertentu, ia dapat meminta atau menukar dengan bahan lain yang dimilikinya.

Wawancara:

#1 Wawancara dilakukan di rumah ibu Puji

Peneliti	Bu untuk jenis jamu itu yang dijual sama semua atau gimana setiap produsen jamu?
----------	--

Informan	Iya sama semua, cuma kan kita beda tangan beda resep. Kalau saya kan, ibu, bulik, budhe, om itu satu resep. Satu keluarga itu satu resep tapi kalo sama pak kholidi ya beda. Tapi untuk jenisnya ya sama
Peneliti	Beda rasa itu maksudnya gimana ya bu
Informan	Misalkan saya pake gulanya satu kilo terus pak subakir ditambah gula aren, itukan nanti pengaruh rasanya juga. Tapi kalau cara bikinnya ya rata rata sama. Terus juga bahannya, saya kan kebanyakan jualnya ke anak kecil jadi kalau bikin keras kencur kalau kencurnya kebanyakan anak anaknya ga suka, tapi pak kholidi itu kalau bikin kencurnya banyak jadi pedes, itu kan anak anak ga suka
Peneliti	Itu kalau jualan takarannya gimana ya bu
Informan	Pakai gelas, kalau pak kholidi kan udah dibotol botol itu, kalau saya dari botol kaca terus dimasukin plastik, kadang pake botol sekali pakai tapi kalau cuma ada pesanan.
Peneliti	Ibu Puji jualan jamu itu mulainya dulu gimana?
Informan	Saya bisa membuat jamu karena saya belajar dari ibu saya yang lebih dulu menjual jamu. Kebetulan membuat jamu itu sudah turun temurun di keluarga kami, dari nenek, ibu, saudara ibu, dan saya sendiri
Peneliti	Ini nanti ibu puji ada yang meneruskan ndak?
Informan	Kalau anak anak sekarang itu susah ya, kalau saya sih gimana anaknya aja maunya gimana, sekarang sih dia lagi daftar di undip doakan diterima ya
Peneliti	Kalau ibu puji ada kebun pribadi gak ya untuk nanem empon-emponnya?
Informan	Dulu ada dibelakang rumah saya, tapi karena saya juga pelihara unggas banyak dimakanin sama ayam, tanamannya rusak jadi gak nanem lagi sampe sekarang.

#2 Wawancara dilakukan diperkarangan tetangga

Informan	Ini pohon tupuk, yang diambil daunnya, dipake ibu menyusui buat campuran jamu wejahan, ini kalau dibandung juga biasanya dipake buat lalapan. Diambil yang muda muda ini segini
Peneliti	Milihnya yang gak kaku ya bu?
Informan	Engga sih ini karena sering dipetikin jadi kaku, udah berapa orang yang metikin terus. Segini ini (satu genggaman tangan) kira kira untuk 3 botol. Terus ini ada daun sirih, ini yang masih muda kalau udah tua jadi hijau, disini gaada sirih merah. Kalau sirih ini kan buat keputihan kalau sirih merah itu buat nurunin tensi terus sama gula
Peneliti	Karena pait bu?
Informan	Iya kalau sirih merah kan itu pait kalau yang ini rasanya sepet sepet. Ini daun pandan buat beras kencur biar wangi. Kalau ini serai bisa buat panas dalam dari bpom pernah dikasih tau

#3 Wawancara dilanjutkan di toga dekat rumah tetangga

Peneliti	Ini apa ya bu dipake juga buat jamu?
Informan	Ini bunga telang namanya, ini masih alami jadi keliatan masih ungu kalau udah kering ya beda. Untuk pewarna jamu ini
Peneliti	Ini apa bu?
Informan	Kalau ini temu ireng buat nambah nafsu makan, buat anak kecil yang susah makan sama kunyit ama temulawak. Ini nanti diperes terus dikasih madu biar enak, anak kecil kan. Ini pohonnya mirip kunyit bedanya batangnya warna hitam, kalau kunyit kan sama hijau. Ini nanti kalau jahe sama kencur kunyit ditempatnya bu nur ada
Peneliti	Ini kumis kucing ya bu? Untuk apa

Informan	Ini buat obat hipertensi dicampur sama sambiloto buat paitan. Ini pohon pepaya biasanya diambil daunnya juga buat melancarkan asi. Ada juga ini sambiloto buat obat hipertensi juga karena rasanya pait
Peneliti	Kalau nanas bu?
Informan	Itu nanas sekarang udah gak ada yang makai, kalau dulu sih ada. Ya paling dimakan aja buahnya buat masak juga. Ini yang kering kering ini cabai puyang, udah selesai dipanen jadi bentukannya kering begini kalau sudah dijemur. Buat nafsu makan anak anak

#4 Wawancara dilanjutkan di kebun milik ibu waginah

Informan	Ini namanya lempuyang. Tadi kan udah yang buat cewe cewe sekarang ini buat obat laki laki ini misal buat badan yang capek
Peneliti	Banyak akarnya ya bu
Informan	Ini kan kalau kita nanem sendiri ya bersihin sendiri, ini aslinya kudu dibersihin manual.
Peneliti	Yang jahe yang mana yang kencur yang mana bu?
Informan	Kalau jahe itu lebih besar kalau kencur itu ini yang kecil kecil, kalau kunyit itu yang warnanya oren ini, beda kan. Kalau Ini jahe merah ini bentuknya kecil kecil, lebih pedes daripada jahe yang biasanya. Ini biasanya kalau pake jahe ini anak anak pada ndak doyan. Ini juga ada pohon jambu sama pohon pepaya
Peneliti	Biasanya dipake buat apa ini bu?
Informan	Kalau jahe untuk menaikkan sistem imun, kalau kunyit itu dipake buat obat menstruasi bisa juga buat masalah pencernaan, kalau jambu sama pepaya itu buat paitan buat itu nambah stamina laki laki

#5 Wawancara di kediaman ibu Puji Ketika produksi di waktu subuh

Peneliti	Ini beras yang direndem buat jamu beras kencur ya bu?
Informan	Iya kalau mau dipake kan minimal direndem 4 jam, maksimal 1 malam jangan lebih. Ini yang penting disusun dulu dipersiapkan nanti tinggal sholat
Peneliti	Itu dikasih garam bu?
Informan	Iya kalau ndak dikasih garam gak enak, satu botol itu takarannya ini satu sendok makan, bagusnya itu kalau dijamu garamnya gak perlu dimasak (langsung dicampur kejamu)
Peneliti	Ini yang warna hijau daun apa bu?
Informan	Itu sambiroto, coba dicium, yang ini udah kering yang udah jadi disiapin dari kemarin, nanti tinggal diangetin lagi tinggal nambahin air. Ini rasanya pait banget, ini nanti warnanya jadi item kalau udah direbus
Peneliti	Jahenya diblender sama beras ya bu?
Informan	Iya ini buat beras kencur, peminatnya banyak anak anak. Ini untuk rebusan air gulanya setengah (panci) aja lebih sedikit. Dicampur gula pasir sama gula jawa. Nanti ditambahin daun pandan biar wangi. Ditunggu sampai mendidih
Peneliti	Bu ini kan tadi kencurnya udah ditumbuk ya bu kenapa ditumbuk dua kali?
Informan	Supaya ini sarinya lebih keluar. Beras kencurnya juga diblender dua kali nanti disaring lagi. Ini karena ada jahenya bisa juga buat meredakan batuk
Peneliti	Ini apa bu yang hitam?
Informan	Itu namanya bunga ceplik untuk tambahan jamu cabai puyang
Peneliti	Kenapa toh bu itu jamunya gak sekalian dimasak sama air gula?

Informan	Gaboleh, seumpama cuma bikin sedikit gitu mau dimasak bareng sama air gulanya sekalian ga boleh, kalau ditanya kenapa ya karena udah resep turun temurun begitu kalau endak ya rasanya pasti beda.
Peneliti	Empon-emponnya juga berarti harus sesuai ya bu
Informan	kalo bahan bakunya kurang bagus nanti jamunya bisa gagal, rasanya pasti beda sama bau langu. Jadi kita ketika milih itu harus hati-hati banget, apalagi kalau empon-emponnya dari pasar kadang kurang segar
Peneliti	Kalau empon-empon itu paling mahal berapa bu dan kalau lagi mahal gimana?
Informan	Satu kilo itu ada yang pernah sampe 60rb, itukan pelanggan kadang ada yang mau naik kadang engga, ya solusinya dikurangin takaran jualnya.
Peneliti	Itu temulawak untuk seberapa bu?
Informan	Ini temulawak seperempat kilo itu kira kira untuk 2 botol. Temulawak itu untuk obat maag sama hepatitis
Peneliti	Itu asem jawa ya bu?
Informan	Iya buat kunir asem, itu buat 1 kilo jamunya itu segini (3 genggaman tangan). Terus itu buat sirih manjakani, sirihnya ditumbuh sama daun jambu.
Peneliti	Ibu gimana bu tanggapannya soal jamu kemasan sachet gitu?
Informan	Dikota kota itu saya liat kalau bikin jamu itu kunyitnya pakai serbuk temulawaknya juga pakai yang serbuk, ya pasti rasanya beda
Peneliti	Ini sisa ampas jamunya buat apa bu?
Informan	Biasanya buat pakan ayam

Lampiran 05. Fieldnotes 4/ Catatan Lapangan 4

Tanggal : 6 Oktober 2024
 Waktu : 02.26 WIB
 Lokasi : Kelurahan Wonolopo
 Tempat : Kediaman Ibu Waginah
 Informan : Ibu Waginah dan Suaminya
 Topik : Produksi Jamu

Deskripsi :

Pada kesempatan ini, peneliti mendapat izin khusus untuk menyaksikan secara langsung proses produksi jamu di kediaman Ibu Waginah. Kegiatan dimulai sejak pukul 2 dini hari dan berlangsung hingga menjelang subuh. Suasana tenang dini hari menjadi saksi ketekunan Ibu Waginah dalam menjalankan usahanya. Peneliti mengikuti semua tahapan produksi jamu mulai dari persiapan bahan baku, penumbukan empon-empon, perebusan, hingga proses penyaringan dan pengemasan jamu. Ibu Waginah masih mempertahankan teknik produksi tradisional menggunakan lumping, alat penumbuk kayu untuk menghancurkan bahan-bahan jamu secara manual. Ibu Waginah juga memperkenalkan berbagai jenis jamu beserta manfaatnya. Beberapa jenis jamu yang diperlihatkan mulai dari jamu kunyit asam yang bermanfaat untuk menyegarkan tubuh dan meredakan nyeri haid hingga paitan yang diyakini untuk obat diabetes.

Wawancara:

#1 Wawancara dengan ibu Waginah :

Peneliti	Bu berarti ini proses perebusannya sendiri sendiri ya bu?
Informan	Ini buat paitan ini buat beras kencur yang ini air gula buat kunir asem kalau langsung empat kan lebih apaya tinggal cetat cetet gitu, kalau satu ya kudu gantian nanti

Peneliti	Ndak bisa dipake ya bu kompor yang sama
Informan	Iya ndak sendiri sendiri, ini kan airnya sudah saya siapkan yang isinya gula
Peneliti	Untuk takarannya seberapa bu?
Informan	Saya ndak takar takar sih pakai feeling aja. Ini buat beras kencur berasnya direndam dulu semalem kalau enggak ya disangrai bisa.
Peneliti	Kenapa mesti direndam dulu bu?
Informan	Kan biar dia bisa kentel gitu loh mbak, kalau langsung dipakai kan encer
Peneliti	Direndam berapa lama bu dan berapa banyak?
Informan	Yang sekitar 5-6 jam takarannya 1/4kilo beras untuk 3-5liter jamu. Ini yang kemarin sudah dipanen (empon-empon) sudah kering
Peneliti	Oh jadi setelah panen disimpan dulu ya bu gak langsung dipakai?
Informan	Iya, kalau pas musim kemarau biasanya bisa langsung pakai tapi kalau basah itu malah jadinya cepet busuk. Udah saya pisahkan sendiri yang ini nanti buat saya tanam lagi
Peneliti	Ini apa bu?
Informan	Ini yang temulawak yang kecil kecil, semuanya mirip tapi kalau sudah tau rasanya, baunya, sudah sering bikin nanti paham bedainnya. Ini hampir sama kan tapi kalau aromanya dicium dari dekat juga kerasa bedanya, ini sirih yang sudah dipotong potong.
Peneliti	Kalau kayu manis ini beli bu?
Informan	Iya kalau kayu manis beli, tapi kan pakainya sedikit aja. Kan yang buat aroma macem macem ada serai ada daun pandan.

Peneliti	Ini daun papaya ya bu? Kalau daun singkong ini bu buat apa?
informan	Oh itu cuma buat direbus buat dimakan nanti
Peneliti	Alat buat numbuknya masih tradisional ya bu
Informan	Iya ini namanya alung kalau orang sini bilanganya
Peneliti	Kenapa ndak pakai blender bu?
Informan	Blender ada juga kita pakai, dua kali prosesnya biar ampasnya gak masuk kedalam.
Peneliti	Habis jualan itu biasanya jam berapa bu?
Informan	Paling jam 10 jam 11 itu udah habis pulang
Peneliti	Habis itu kegiatannya apa bu?
Informan	Ya paling tidur siang sebentar, nanti sorenya nyiapin lagi empon-emponnya
Peneliti	Ibu gimana awalnya bisa jualan jamu?
Informan	Iyaa awalnya dari ibunya, tapi kan sekarang banyak masukan dari temen cerita cerita, kadang kan rasanya kok kaya ini gak kaya gini nanti bisa minta saran ditambahin
Peneliti	Berarti dari pengalaman juga ya bu?
Informan	Iya, kadang kan ada komplain dari pembeli kok gini kok begini, tapi saya malah seneng kalau ada komplain soalnya kan bisa diperbaiki.
Peneliti	Ibu berjualan jamu udah berapa lama bu?
Informan	Iya hampir 30an tahun lebih
Peneliti	Berarti selama itu ibu gendong jamu terus?

Informan	Iya gendong terus hehehe
Peneliti	Kalau dari resep sendiri ibu dulu belajar dari orangtua atau bagaimana bu?
Informan	Iya saya dulu ngikut orangtua, dulu kan orangtua saya jualan jamu lebih dulu baru saya
Peneliti	Ibu jualannya dimana bu?
Informan	Dulu saya jualannya di banyak tempat keliling sekarang cuma satu aja
Peneliti	Kenapa kok cuma satu bu?
Informan	Soalnya jauh kan harus naik angkutan umum dulu, sekarang kan juga udah pada gak ngebolehin itu bawa jamu. Jadi sekarang ngambilnya yang deket deket aja
Peneliti	Berarti ibu udah punya banyak pelanggan tetap ya?
Informan	Iya itu sampe ada yang punya anak itu, kalau saya ndak dateng marah marah anaknya, bu kok kemarin ndak dateng gitu
Peneliti	Ini bawaan sebanyak ini kalau dibawa aman bu?
Informan	Iya aman.
Peneliti	Ibu pendapatan seharinya berapa bu?
Informan	Ya sampai 300 lebih kalau hari biasa ya sampai 100-150 lah. Kalau yang sudah jadi kaya pak kholidi itu pasti lebih, itu yang kemarin meninggal itu juga banyak, bisa sampe 1 kuintal produksinya seminggu

#2 Wawancara bersama ibu waginah dan suaminya

Peneliti	Kan ibu mewarisi cara membuat jamu itu dari orangtua, kira kira ada ndak anak ibu yang sekiranya akan mewarisi ini cara buat jamunya?
----------	---

Ibu Waginah	Kalau itu ndak tau ya, kadang gini, anak saya menantu saya itu ya kadang temen suaminya bosnya itu pesen, kadang sampe 20 botol, pokoknya banyak lah
Peneliti	Berarti membantu penjualan ya bu? Kalau membuat itu belum ya
Ibu Waginah	Iya belum
Peneliti	Itu bakul jamu beratnya berapa bu kalau digendong?
Suami Ibu Wagianh	Sampe 20 kilo itu kadang saya juga bantu bawain
Ibu Waginah	Kadang ya sampe lebih, tapi ya udah biasa. Kan jualan juga seneng kadang orang orang juga bercanda, jadi seneng. Kadang yang jalan jalan orang lewat juga banyak yang beli, ya alhamdulillah lah disyukuri dinikmati
Peneliti	Bu saya denger dari paguyuban kan ada wacana mau menjadikan kampung wisata ya bu, itu gimana ya bu?
Ibu Waginah	Ya itu biasanya di toga tapi kan kadang tanamannya mati, jadi niatnya itu masuk ke tempat pembuatan jamu, terus kaya mengadakan pendidikan disekolah itu loh, kaya pengenalan jamu, kan saya pernah itu ke sekolah buat program pengenalan jamu, kan kadang ada juga orang yang pesen buat prasmanan
Peneliti	Berarti kalau rencananya berhasil ibu ndak keliling lagi jualan?
Ibu Waginah	Ya paling ya ke toga itu mangkal. Misal kalau mau tau pembuatannya gitu
Peneliti	Ada rencana penjualan online ndak bu?

Ibu Waginah	Langsung diminum kan lebih seger gitu
Peneliti	Berarti proses pembuatannya tadi berapa lama bu?
Ibu Waginah	Ya satu sampai dua jam, kadang kalau bawa lebih ya lebih lama. Ini saya juga sambil bawa jamu dari sidomuncul
Peneliti	Ada kerjasama ibu dengan sidomuncul?
Ibu Waginah	Iya ada dari paguyuban, yang laku itu yang ini buyungupik buat anak anak itu
Peneliti	Biasanya yang beli kemasan saset ini alasannya apa bu?
Ibu Waginah	Ya buat pencegahan misal kalau capek banget gitu, kalau yang ini kan (jamu cair) lebih mantep gitu.
Suami Ibu Wagianh	Ini mas jamu paitan coba diminum, ini bisa buat obat anti nyamuk, kalau minum ini gak digigitin nyamuk lagi.
Peneliti	Bapak sering minum?
Suami Ibu Wagianh	Saya rutin mas tiap pagi sebelum berangkat kerja itu minumnya paitan buat energi juga
Peneliti	Bapak kerja dimana pak?
Suami Ibu Wagianh	Saya itu kerja di BSB itu ngurusin tamannya, misal ada rumput yang tinggi nanti dirapihin, lumayan lah mas buat tambahan
Peneliti	Dibayar berapa pak?
Suami Ibu Wagianh	Sehari itu 100rb tapi kan ndak ada liburnya itu, kerjanya juga enak banyak temennya

Lampiran 06. Fieldnotes 5/ Catatan Lapangan 5

Tanggal : 25 November 2024
 Waktu : 16.13 WIB
 Lokasi : Kelurahan Wonolopo
 Tempat : Gedung Serbaguna Wonolopo
 Informan : Ibu Suprihatin dan ibu Partiem
 Topik : Industri Jamu

Deskripsi :

Observasi lapangan kali ini berlangsung di Gedung Serbaguna Kelurahan Wonolopo. Pada sore hari itu, para anggota paguyuban produsen jamu berkumpul untuk membahas agenda pengembangan TOGA agar menjadi objek wisata yang lebih tertata dan layak dikunjungi. Dalam diskusi ini, berbagai gagasan bermunculan terkait penataan fasilitas hingga promosi wisata yang rencananya akan dibarengi dengan ulangtahun paguyuban jamu Sumberhusodo. Anggota paguyuban terlihat menunjukkan antusiasme untuk memajukan taman tersebut sebagai salah satu ikon wisata lokal. Pada kesempatan ini juga peneliti mendapat ruang untuk berdialog secara langsung dengan para produsen jamu yang hadir dalam pertemuan dan diberi kesempatan untuk bertanya kepada ibu Suprihatin salah satu produsen jamu.

Wawancara:

#1 Wawancara Ibu Suprihatin:

Peneliti	Dengan ibu siapa ini namanya?
Informan	Ibu Suprihatin
Peneliti	Mau bertanya ibu selama berjualan ada gak sih dukungan dari pemerintah?
Informan	Dukungan langsung kaya bantuan gitu ya ndak ada, paling lewat penyuluhan penyuluhan begitu

Peneliti	Ibu mulai berjualan itu tahun berapa?
Informan	Saya mulai jualan itu tahun 87, itu kalau dulu itu jualannya jamu anak kecil kalau sekarang kan ndak, semua minum jamu biar sehat, jadi rasanya dibikin enak
Peneliti	Ibu jualannya pakai apa bu?
Informan	Saya kan gabisa pake montor jadi jualannya jalan sampai sekarang masih jalan, sampai sana jauh kedungpani
Peneliti	Kan sekarang banyak jamu saset ya bu tanggapan ibu bagaimana?
Informan	Kalau saya kan bawa juga itu jamu sidomuncul kan sekarang udah ini modern orang orang juga udah tau khasiat jamu
Peneliti	Ibu ke lokasi jualan makai kendaraan apa bu?
Informan	Saya dianter pakai montor, nanti pulangna naik bus ke pasar mijen itu turunnya. Kalau dulu itu sempet nolak penumpang (jamu) karena itu nabrak orang kerja kalau sekarang endak.
Peneliti	Dari jam berapa ibu berjualan?
Informan	Kalau saya dari jam 5 pagi jam 8 udah pulang.
Peneliti	Dulu itu awalnya yang pada jualan jamu disini itu gimana si bu?
Informan	Jadi dulu itu disini orangnya dirumah semua, nggak ada yang kerja. terus ada itu dateng orang dari solo sukarjo ngekos, kerja disini jualan jamu, jadi orang orang sini terus tau cara ngejual jamu cara ngebuat jamu
Peneliti	Terus gimana soal resepnya, apa sama semua bu dari satu orang?
Informan	Rasanya kan beda beda, kan cara pengolahannya beda beda toh ada yang ditumbuk ada yang pake mesin juga banyak

Peneliti	Ibu ada yang bantuin bikin jamunya ndak? Anaknya mungkin
Informan	Ada suami, kalau anak saya ndak berani bikin jamu hahaha
Peneliti	Kalau empon-empon lagi langka itu gimana bu?
Informan	Oh yang sulit itu ini mas kunir sering kurang, kenapa? Sebab itu tanah tanah yang disekitar sini itu sudah habis dibuat perumahan semua, itu bekas masjid kapal dulunya itu kebun buat empon-empon
Peneliti	Yang di BSB itu ya bu? Jadi dengan adanya bsb justru gak membawa dampak positif ke warga sekitar bu?
Informan	Iya, itu yang sekarang jadi perumnas itu dulu itu luas sekali buat ditanemin empon-empon, dulu itu bahan itu ada sampe 1 kuintal lebih dari petani, tapi ya petaninya gak mau jadi petani hahaha
Peneliti	Terus buat menuhin kebutuhan kunirnya gimana bu? Kan itu yang paling laku jamunya
Informan	Aku kemarin tau beli kunir dimana? Karangasem solo, dari sini 5000 6000, sampe banjarnegara juga
Peneliti	Ibu ada yang melanjutkan ndak dari anak mungkin yang mau jadi penjual jamu?
Informan	Anak anak saya itu ndak pernah tau kalau orang jual jamu itu apaya dipikirannya itu rekoso (sulit), padahal sekarang itu udah enak karena orang orang udah tau. Kalau dulu iya sulit saya itu pernah sampe minum jamu sendiri di pos ronda.
Peneliti	Anak ibu berapa bu?
Informan	Anak saya 3, itu karena efek jamu, minum jamu kan jadi sehat
Peneliti	Kalau pendapatannya ibu berapa?

Informan	Kalau pendapatan ya cukup buat hari ini. Kan gini jualan jamu toh, pulang, uangnya dihitung, terus buat beli itu empon-emponnya lagi, kalau sisa buat makan, kalau sisa lagi ya buat makan ikan, kalau masih ditabung gitu. Terus besok jualan lagi gitu, umpamanya begini 100rb, terus buat beli empon-empon 30rb, kan masih ada 70rb. Enaknya jadi penjual jamu kan kalau capek bisa libur semau kita, itu pak subakir itu, dulu dia udah kerja di PT terus keluar jualan jamu, karena jualan jamu seumpama kita capek kan bisa libur gitu, kalau di pabrik malah disuruh lembur
----------	--

#2 Wawancara Ibu Partiem

Peneliti	Ibu namanya siapa ibu?
Informan	Ibu Partiem
Peneliti	Ibu mulai berjualan jamu itu sejak kapan?
Informan	Tahun 82
Peneliti	Dulu ibu belajar membuat jamunya dari siapa bu?
Informan	Dari sendiri
Peneliti	Dari keluarga ibu, ada yang berjualan jamu bu?
Informan	Saya sendiri, anak saya kerja pns
Peneliti	Ibu jualan jamunya dimana bu?
Informan	Di Ngaliyan beringin
Peneliti	Ibu jualannya gimana bu dipasar atau keliling?
Informan	Jalan keliling
Peneliti	Ke ngaliyannya ibu naik apa kesana?
Informan	Naik minibis sama ngojek 10rb

Peneliti	Ibu jualan jamu apa aja bu?
Informan	Ada beras kencur, kunir asem, sirih, cabai puyang, lempuyang, daun pepaya, paitan
Peneliti	Yang paling laku yang mana bu?
Informan	Semuanya laku
Peneliti	Yang paling banyak bawanya jamu apa bu?
Informan	Kunir asem 5 liter sama beras kencur 5 liter
Peneliti	Ibu jualan jamu harganya berapa?
Informan	Satu gelas 3rb, pakai botol 6 ribu
Peneliti	Yang beli itu rata rata umurnya berapa bu?
Informan	Yang sepuh yang muda yang kecil ada
Peneliti	Kalau anak anak biasanya beli apa ibu?
Informan	Anak sd itu beras kencur
Peneliti	Ibu empon-emponnya dapat darimana bu?
Informan	Ada, dari pak kholidi belinya
Peneliti	Ibu produksi jamunya pakai alat apa ibu?
Informan	Masih ditumbuk
Peneliti	Kenapa ndak coba pakai blender bu kan lebih mudah ndak cape?
Informan	Enakan ditumbuk mas rasanya
Peneliti	Ibu kan udah sepuh ya masih jalan jualannya?

Informan	Iya masih tapi bawanya sedikit, dulu bisa 100 botol lebih
Peneliti	Ibu buat jamu siapa yang bantuin?
Informan	Ada anak saya tunggal fatma
Peneliti	Oh jadi anak ibu tau ya cara buat jamunya cuman ndak jualan?
Informan	iya
Peneliti	Ibu jualan dari jam berapa?
Informan	Jam 8
Peneliti	Sampai jam berapa bu?
Informan	Ya kadang sampe jam 12 jam 1
Peneliti	Ibu kalau misal empon-empon lagi langka gimana bu?
Informan	Ya ndak jualan mas
Peneliti	Pembagian lokasi buat jualan jamunya itu gimana sih bu?
Informan	Kalo itu sendiri sendiri
Peneliti	Ibu berapa bu pendapatannya?
Informan	Ndak nentu kadang juga ada yang hutang

Lampiran 07. Fieldnotes 6/ Catatan Lapangan 6

Tanggal : 1 Desember 2024
 Waktu : 11.24 WIB
 Lokasi : BSB Semarang
 Tempat : Pasar Modern
 Informan : Penjual jamu
 Topik : Penjualan jamu

Deskripsi :

Pada siang hari, peneliti melakukan kegiatan lapangan dengan berkunjung langsung ke salah satu kedai jamu milik Pak Kholidi yang berlokasi di Pasar Modern BSB City Semarang. Dari hasil wawancara dengan penjaga kedai, peneliti memperoleh informasi mengenai jenis jamu yang paling banyak diminati oleh konsumen. Jamu kunyit asam menjadi salah satu produk terlaris karena rasanya yang segar dan manfaatnya yang dikenal luas untuk menjaga kebugaran tubuh serta meredakan nyeri haid. Sebaliknya, beberapa jenis jamu seperti sambiloto kurang diminati karena rasa pahit yang kuat. Meskipun memiliki manfaat kesehatan yang tinggi, rasa yang tidak bersahabat bagi lidah sebagian besar konsumen membuat produk ini kurang populer di kalangan pembeli biasa. Peneliti juga menanyakan secara detail tentang kisaran harga jual berbagai jenis jamu yang tersedia. Harga jamu per botol bervariasi, tergantung pada jenis dan ukuran kemasan.

Wawancara :

Peneliti	Maaf bu izin bertanya pendapatan bersih harian dari kedai jamunya berapa ya kalau boleh tau?
Informan	Oh ndak mesti, paling ramai sabtu minggu, kalau hari biasa paling 400an, kalau hari minggu bisa nyampe 1jt lebih, yang di pasar bsb kan baru buka,

	kalo yang di pasar timongan malah itu jauh lebih besar dari disini. Pas pandemi itu bahkan sehari disana sampe 3juta
Peneliti	Pas pandemi itu jamu apa yang paling laris bu?
Informan	Itu ada jamu korona
Peneliti	Kalau boleh tau itu apa bahannya bu
Informan	yang tau ya bos saya, saya kan disini cuma jual, isinya ndak tau, aku kan masih baru disini. Kan barangnya udah jadi tinggal bawa aja
Peneliti	Bu kalau jamu yang paling populer itu apa ya?
Informan	Kunir asem itu paling banyak pembelinya paling banyak peminatnya sama itu beras kencur
Peneliti	Meskipun penjualannya sudah gak sebesar pandemi tapi ini jamunya tiap hari laku bu habis?
Informan	Iya masih laku habis
Peneliti	Kebanyakan disini yang jadi konsumen itu usia berapa bu?
Informan	Ya paling yang tua sama muda sih, kalau yang muda muda biasanya sukanya jamu yang manis kalau yang tua itu biasanya beli yang pait pait
Peneliti	Ini jamunya ada yang bisa disimpan buat besok ndak bu?
Informan	Kalau ini (kunir asem) bisa sampe besok, tapi kalau yang lain ndak, itu saja sampe sore kadang udah berubah warnanya, berubah rasanya, soalnya kan masih alami kecuali masuk kulkas. Pokoknya sebelum sore lah, kalau buat nanti sore ya masukin kulkas aja
Peneliti	Ada strategi khusus mungkin bu biar penjualan jamunya lebih laris?
Informan	Hehe ya ndak ada sih paling ya ditawarkan aja orang yang lewat

Lampiran 08. Fieldnotes 7/ Catatan Lapangan 7

Tanggal : 9 Juli 2025
 Waktu : 08.05 WIB
 Lokasi : Kelurahan Wonolopo
 Tempat : Kediaman Pak Kholidi
 Informan : Pak Kholidi
 Topik : Industri Jamu

Deskripsi :

Pada kesempatan ini, peneliti kembali berkunjung ke kediaman Pak Kholidi untuk melakukan validasi dan crosscheck terhadap sejumlah data penting yang telah dikumpulkan selama proses penelitian. Pak Kholidi, sebagai informan utama sekaligus ketua paguyuban jamu, memberikan penjelasan yang detail dan membantu memperjelas beberapa data yang sebelumnya masih belum sepenuhnya jelas terutama perihal industri jamu. Beberapa poin penting yang dikonfirmasi meliputi modal produksi, skala penjualan harian, serta saluran distribusi produk jamu. Di akhir kunjungan, peneliti menyampaikan secara transparan hasil sementara penelitian yang telah dirangkum dalam skripsi. Peneliti menjelaskan poin-poin utama yang diteliti, seperti sistem pengetahuan lokal masyarakat Wonolopo, praktik budidaya tanaman jamu, pengolahan jamu tradisional, serta peran paguyuban dalam menjaga keberlanjutan usaha jamu. Dengan dialog terbuka ini, Pak Kholidi dapat mengetahui secara jelas bagaimana data yang ia berikan telah diolah menjadi bagian dari skripsi ilmiah.

Wawancara :

Peneliti	Pak kholidi dulu distribusi jamunya bagaimana sebelum berjualan di pasar?
----------	---

Informan	Saya dulu awalnya kredit sepeda motor di Karakayu, jalan PRPP itu loh, dulu itu orang yang kredit sepeda motor itu, Kalau orang swasta kan sulit ya
Peneliti	Terus bagaimana pak?
Informan	Saya itu sampai diminta jaminan Sertifikat rumah, itu ditahun 1995 kredit green namanya
Peneliti	Sedari awal langsung menggunakan sepeda montor atau bagaimana pak?
Informan	Oh endak, Lima tahun itu kan saya digendong terus. Jualannya di Ngalian Bukan disini, sekitar 8 kilo dari sini.
Peneliti	Bisa diceritain ndak pak dulu itu bagaimana
Informan	Jadi dulu itu, istri saya yang keliling di ngalian, kadang sampai ke jalan roto. Kesananya pakai minibus, sampai sana keliling. Dulu itu kalau gak salah jalan kaki selama kurang lebih 5 tahun lah, dari 1991 sampai 1995.
Peneliti	Dulu itu awalnya bawa berapa kilo jamu pak?
Informan	Hanya 12 liter perhari awalnya
Peneliti	Kalau sekarang pak?
Informan	Alhamdulillah yah, rasa rasanya udah gak terhitung lagi lah, perhari ya? 75 tambah 75 tambah 15 ya sekitar 150 lebih lah. Kalau hari minggu sampai 200 an kilo
Peneliti	Produksi sebanyak itu pasti habis pak?
Informan	Seringnya habis daripada tidaknya, walaupun tidak habis ya kita langsung buang. Gak kita pakai lagi karena kita kan jualan cuma yang fresh. Misal jamu cabai puyang dan lain lain ya langsung dibuang kalau gak habis kecuali jamu kunyit asem, soalnya kalau kita rebus lagi itu rasanya justru makin enak, makin kentel.

Peneliti	Untuk modal hariannya bagaimana pak?
Informan	Sekarang itu Gulanya saja Itu sampai 450an ribu karena kita pakai gula asli semua, Gula pasir sama gula aren. Gula aren yang nomor satu, gula pasir juga itu kita milihnya yang merek bagus itu, Yang besar-besar itu .Terus Kemudian kunyit ,Kunyit itu sekitar 15 kilonan berarti Sekitar... Dari petani ini sekitar 75 ribu, Terus jahe Kencur ini sekitar 50an ribu. Harian ya.. Terus Lain-lainnya nih cabai lempuyang Sekitar 30 ribu, temulawak sekitar 35 ribu.. Sama apalagi ya, ya saya perhari itu keluar modal sekitar 1,1jt lah mas kira kira.
Peneliti	Empon-emponnya sendiri bapak dapatnya langsung dari petani atau dari tangkulanya pak?
Informan	Ada yang dari petani langsung, ada yang dari pengepul, dari pedagang dipasar juga ada. Khususnya temulawak, kunyit dan lempuyang itu kita cuma ambil dari petani.
Peneliti	Kenapa begitu pak?
Informan	Karena banyak sekali yang nanam disini, jadi ga perlu lewat pedagang atau tengkulak. Kalau jahe itu karena permintaannya tinggi dan jarang ada jadi ya kita ambilnya dari tengkulak atau pedagang.
Peneliti	Kalau beli dari pedagang itu belinya dari pedagang sini juga pak di wonolopo?
Informan	Kalau beli itu kita ke pedagang dari Budja, terus dari Pedurungan juga ada bahkan sampai Boyolali juga ada
Peneliti	Boyolali itu kan jauh ya pak, itu nganter kesini apa gimana pak?
Informan	Iya langsung ngantar kesini, Nanti kalau kita butuh langsung kita ambil. Nanti diantar sampai sini
Peneliti	Baik pak, kalau pendapatan itu bersih sama kotornya berapa pak kholidi?

Informan	Enggak tentu ya berapa ya, Soalnya kita kan Kayak usaha keluarga ya, Usaha keluarga itu gini loh mas, Saya itu yang modal, yang ngambil sama jualan itu anak anak. Yah Daripada anak-anak Enggak kerja Kita kasih jamu Suruh jualan Nanti hasilnya di Ambil buat anak-anak Gitu. Tapi kalau saya yang jual ini khusus, kan saya menguasai satu tempat, Itu yang di Pasar Simungan. Disana itu hasilnya khusus untuk buat modal. Jadi penghasilan saya yang disana untuk dibuat modal, untuk macam-macam untuk butuhan sebagainya. Mulai dari untuk bayar karyawan, Orang yang membantu kita jualan. Jadi sulit sekali ya menghitung pendapatan, yang dari anak anak itu berapa per hari ya saya ga tau berapa karena gak saya pantau. Tapi ya rata-rata itu kalau untungnya itu ya sekitar empat puluh persen. Iya Rata-rata empat puluh persen lah
Peneliti	Kalau hari minggu kan paling ramai ya pak, itu sampai berapa pak?
Informan	Kalau saya itu yang modal. Modalnya itu juga termasuk bayar karyawan. Kalau anak-anak saya itukan enggak modal ya. Ya untuk penghasilan saya ada dapet 1,5 juta. Itu nanti untuk modal semuanya paling 1,1 juta itu udah sama bayar karyawan itu. Nanti saya dapet sisa hanya sekitar 400ratus ribu. Tapi ya balik lagi yang anak-anak saya hasilkan kan saya enggak tau berapa.
Peneliti	Walaupun gak dipantau tapi ikhlas ya pak untuk keluarga sendiri juga
Informan	Iya, tapi ya misalkan saya ini perhitungan sebetulnya pendapatan saya itu gak sebanding sama modalnya, harusnya bisa jauh lebih banyak. Sekarang saya modalnya satu juta seratus, Dapetnya hanya satu juta lima ratus, kan saya hanya dapet cuma Empat ratus toh. Yang dari anak-anak kan saya enggak tau berapa dapetnya itu.
Peneliti	Berarti itu hasilnya cuma disampaikan lewat mulut ya pak? Engga ada catetan atau apa gitu pak?
Informan	Iya, enggak ada. Soalnya kan kita itu istilahnya usaha keluarga lah, anak ikut bantu kerja semua.

Peneliti	Untuk jamu yang paling laris itu apa pak?
Informan	Pertama itu jamu kunyit asem, nomor dua beras kencur. Itu yang paling laris
Peneliti	Itu yang paling laris kan otomatis produksinya paling banyak ya pak, itu sampai berapa pak persentasenya dibanding jamu lainnya?
Informan	Tiap hari itu kalau beras kencur sampai 60 liter, kalau kunyit asem itu 80liter hari minggu sampai 100an liter lebih kadang. Yang lain lain paling cuma 20 liter an.
Peneliti	Itu kan jamu yang populer ya pak, kalau jamu yang paling sedikit peminatnya apa pak?
Informan	Paitan, itu paling produksinya cuma beberapa liter gak sampai lima liter lah.
Peneliti	Untuk jamu yang dijual pak kholidi ada apa aja pak?
Informan	Beras kencur, Temulawak Sirih manjakani, wehajan, Paitan, Kunyit kentel , Daun papaya, Kunyit asem, Gula asem. Ada 9 jenis
Peneliti	Ada gak sih pak jamu yang populer di musim musim tertentu?
Informan	Ada, di musim korona itu jamu corona sama kunyit asem banyak peminatnya. Kalau musim musim sekarang itu musim hujan, cabai puyang lagi naik karena itu kan buat masuk angin sama biar badan jadi anget, buat pegel pegel juga bisa, nambah stamina juga
Peneliti	Soalnya pakai cabai ya pak jadi panas
Informan	Iya pakai cabai itulah mas cabai jawa bukan yang buat masak, yang bentuknya segini ini kecil kecil
Peneliti	Kalau jamu itu ada gak sih pak yang khusus untuk cewe atau cowo?

Informan	Oh ya ada, kunyit asem itu kan khusus untuk obat menstruasi, bisa juga untuk diet alami, menambah imun juga. Kalau laki laki itu biasanya jamu cabaipuyang sama paitan itu.
Peneliti	Pak saya mau nanya, waktu itu kan sempet ke rumahnya ibu puji ya, itu pada disana kita mampir mampir ke kebun kebun pekarangan warga lain buat ngambil empon-empon, itu emang udah biasa begitu disini pak?
Informan	Iya, iya udah biasa. Yang penting kan kita saling kerjasama. Misal rumah si ini lagi gak ada puyang ya kita kasih.
Peneliti	Kan wonolopo ini bisa dibidang tanahnya cukup subur ya pak, kenapa kok jarang sih pak produsen jamu yang budidaya sendiri?
Informan	Nggak punya lahannya mas, Tapi emang sulit di sini tuh jarang sekali yang punya lahan luas, Lahannya itu perlu luas loh mas, kalau hanya 10 meter, 20 meter satu panen udah habis . Lahannya harus 100 meter. Nanti beberapa meter diblok kunyit di blok temulawak
Peneliti	Kebanyakan yang budidaya sendiri itu ada yang ngajarin cara nanam tanaman ini gak sih pak? Atau sudah turun temurun diajarin orangtua?
Informan	Ya campur lah mas, dulu ada yang ngajarin itu dari pertanian ada juga yang dari diri sendiri. Dulu itu yang ngajarin itu kerja di pertamanan di kota semarang, kebetulan juga itu warga sini. Jadi ya berbagi pengetahuan soal cara menanam. Dari pemerintah juga ada dinas pertanian itu nawarin bantuan, misal kita butuh apa tinggal saya bilang aja. Misal saya telfon nih “ada tanaman ini ndak?” “ada pak” itu nanti langsung dikirim.
Peneliti	Ada tahapan izinnya gak sih pak? Misal apa harus tanda tangan surat atau apa begitu pak?
Informan	Ndak ada, gak perlu proposal
Peneliti	Misalkan empon-empon lagi langka nih pak itu bagaimana?

Informan	Makannya kita itu dipaguyuban punya jaringan, itu jaringannya sampai salatiga, kendal, kotapati, kedungan sama banjar juga ada. Jadi misal kita butuh tinggal ngebel aja (telfon).
Peneliti	Kalau ngambil dari luar otomatis banyak kan ya pak, itu apa lebih mahal pak? Itu nanti mempengaruhi harga jamu gak pak
Informan	Biasanya malah lebih murah kalau dari luar, yang biasanya disini 10 ribu beli dari luar malah cuma 8rb. Tapi sih selama saya berjualan gak pernah sampe benar-benar kehabisan, pasti selalu ada terus alhamdulillah untuk hariannya.
Peneliti	Tanaman jamu ini selain buat jamu biasanya sama warga sini dipakai apa pak?
Informan	Ya kebanyakan si buat masak, kaya serai, salam,kunyit, daun pepaya itu ya dibuat masak semua bisa

Lampiran 09. Fieldnotes 8/ Catatan Lapangan 8

Tanggal : 11 Juli 2025
 Waktu : 08.40 WIB
 Lokasi : Kelurahan Wonolopo
 Tempat : Toga
 Informan : Pak RT selaku penjaga taman
 Topik : Etnobotani

Deskripsi:

Pada kesempatan kali ini, peneliti kembali mengunjungi TOGA di Kelurahan Wonolopo untuk mendokumentasikan ulang berbagai jenis tanaman yang ada dan melakukan verifikasi ulang terhadap sejumlah data pengamatan. Kegiatan ini bertujuan memperbarui data dan mencatat perkembangan terbaru dari keragaman tanaman herbal yang dibudidayakan di taman tersebut. Peneliti mencatat satu per satu jenis tanaman yang masih tumbuh di taman. Dari hasil observasi, diketahui bahwa keragaman jenis tumbuhan masih sama seperti sebelumnya. Selanjutnya Peneliti melakukan konfirmasi ulang terkait data etnobotani yang telah dikumpulkan sebelumnya. Mulai dari jenis-jenis tanaman jamu yang dibudidayakan, manfaat masing-masing tanaman, Peneliti juga memastikan bahwa informasi tentang kunyit, jahe, temulawak, kencur, dan tanaman lainnya sesuai dengan kenyataan yang dipraktikkan oleh para produsen jamu di Wonolopo.

Wawancara :

Peneliti	Tanaman yang paling banyak ditanam itu apa sih Pak di taman toga sama kebanyakan kebun warga?
Informan	Ya paling Temulawak sama temu mangga, kunyit juga banyak
Peneliti	Kalau jahe pak ?

Informan	Kalau jahe itu agak susah ya karena sulit itu pertaniannya, kalau engga paham ya nanti buahnya kecil kecil, perlu ada pendidikan khusus itu untuk nanam jahe. Kalau temulawak atau kunyit kan tinggal tanam ditinggal juga hasilnya sama
Peneliti	Ada gak sih pak tanaman yang tidak mengenal musim?
Informan	Kebanyakan sih tetep pengaruh musim ya mas, musim hujan pas biasanya pertumbuhannya, pas musim kemarau baru dipanen. Itukan kalau musim hujan empon-empon muda terus jadi hasilnya kurang bagus kalau dipaksa panen, apa itu istilahnya nanti santannya kurang banyak. Masnya datang telat, ini beberapa hari yang lalu baru dipanen in semua
Peneliti	Kunyit itu masa panennya berapa lama pak?
Informan	10 bulan kalau dibudidaya, kalau diliar ya bisa setahun dan hasilnya juga ga sebagus budidaya
Peneliti	Saya izin buat dokumentasi ya pak tanaman tanamannya
Informan	Iya monggo, itu didalam empon-empon yang sudah dipanenin disana semua lagi dikeringin, kalau mau lihat masuk aja.

Lampiran 10. Fieldnotes 9/ Catatan Lapangan 9

Tanggal : 25 Juli 2025
 Waktu : 21.00 WIB
 Lokasi : Kelurahan Wonolopo
 Tempat : Kediaman Pak Kholidi
 Informan : Bapak Kholidi
 Topik : Tanaman Obat

Wawancara :

Peneliti	Untuk lahan tanam sendiri apa ada kriteria atau tanah yang gimana sih pak untuk menanam tanaman jamu? Apa bisa ditanam dimana aja misalkan pekarangan?. (Yang bisa ditanami untuk kepentingan perjamuan tuh harus di lahan yang ini.)
Informan	Tidak ada lahan khusus untuk menanam empon-empon. Hanya perlu lahan yang luas dan lapang. Cuma masalahnya hanya keterbatasan lahannya yang enggak ada.
Peneliti	Tanaman jamu itu tanaman yang seperti apa sih pak? Apakah hanya sekadar tanaman yang memiliki khasiat?
Informan	Tanaman jamu itu ya yang memiliki khasiat dan bisa diolah menjadi minuman maupun serbuk jamu. Meskipun tumbuhan lain punya khasiat kalau enggak bisa dibuat minuman atau serbuk obat ya bukan termasuk tanaman jamu/obat.
Peneliti	Jenis tumbuhan ada apa aja pak yang dianggap sebagai tumbuhan utama dalam jamu?. Tumbuhan yang stoknya wajib ada yang harus wajib ditanam,
Informan	Tanaman utama jamu ya itu ada kunyit, kencur, jahe, cabai puyang. Yang jadi bahan dasar jamu itumas, harus ada tiap hari.

Peneliti	Lalu mana pak yang menjadi bahan pendukung.? Seperti mungkin bunga telang itukan cuma pelengkap ya pak, ada lagi ndak?
Informan	Ada, temu mangga terus bunga telang, pandan itu kan buat penambah aroma sama rasa aja, misal ndak ada juga gak masalah, tapi kalau di tanya penting atau ndak ya tetep penting tapi misalkan ndak pake ya ndak masalah.
Peneliti	mpon empon jamu itu apa sih pak?, itu yang termasuk didalamnya itu ada apa saja syarat untuk disebut empon-empon itu apa? Apakah harus yang tanaman yang ditanam ditanah ataukah daun daunan termasuk?
Informan	Empon-empon itu tanaman jamu yang ditanam dibawah tanah
Peneliti	Apakah ada nama atau kategori untuk menyebut tanaman diluar empon-empon itu pak?
Informan	Ya disebutnya tanaman obat gak ada istilah lain lagi
Peneliti	Ada spot khusus nggak di tempat tanaman toga ini? ini blok nih, blok tanaman untuk tanaman obat. Di sebelah sini kayu-kayuannya semua. karena diposong di temanggung, penanaman tanaman itu partner-partneran. Jadi di blok ini, tanaman kopi itu dekat dengan tembakau supaya rasanya lebih wangi atau misalkan kopi tidak boleh ditandemkan dengan cabai, karena produk kopinya jadi nggak enak, katanya, karena dekat dengan cabai.
Informan	Enggak ada ketentuan khusus mau bersebelahan dengan pohon apa, tapi tempat menanam empon-empon itu harus ditempat yang lapang, kalau dicampur sama tanaman yang tinggi seperti singkong, pepaya dan sebagainya malah tumbuhnya tidak optimal dan menjadi lama masa panenya

Peneliti	Lama itu maksudnya gimana ya pak, apakah hasilnya tetap sama tapi cuman lebih lama begitu?
Informan	Ya enggak Cuma lama, tapi hasilnya juga bakal kecil kecil

Lampiran 11. Lampiran Daftar Jamu

No	Nama jamu	Komposisi Bahan Dasar	Manfaat yang diyakini
1	Jamu Paitan	Daun Pepaya, Brotowali, Lempuyang,	baik untuk menurunkan kadar gula darah dan menghindari dari gigitan nyamuk
2	Jamu Beras Kencur	Air rendaman beras, Rimpang, Kencur, Jahe/Jahe Emprit/Jahe Merah, Garam, Gula	untuk meningkatkan sistem imun tubuh atau untuk menjaga kesehatan
3	Jamu Kunir Asem	Asam jawa, Kunyit/Kunyit Putih, Bunga Telang	Dikonsumsi untuk wanita guna melancarkan pencernaan, menghilangkan racun dari tubuh dan untuk obat menstruasi pada wanita
4	Jamu Temulawak	Temulawak, Cabai Puyang, Cabai keriting, Temu Ireng	untuk meningkatkan nafsu makan pada anak anak
5	Jamu Wejahan	Daun Jambu, Daun Pepaya, Daun Serai, Daun Tupuk, Daun Katu	untuk ibu menyusui agar produksi asi baik
6	Jamu Keputihan/ Sirih Manjakani	Dauh Sirih, Daun Luntas, Biji Manjakani, Garam	Dikonsumsi untuk wanita, untuk mengatasi penyakit keputihan pada wanita dan juga mengatasi bau badan
7	Jamu sambiloto	Brotowali, Kayu manis,	Dikonsumsi untuk pria guna menambah stamina dan kejantanan pada pria
8	Jamu Gula Asem	Gula Aren/Gula jawa dan Asam Jawa	Membantu mengurangi peradangan seperti sariawan.
9	Jamu Cabai Puyang/Lempuyang	Cabai Jawa, Lempuyang, Daun Adas	Untuk obat pegal pegal dan masuk angin
10	Jamu Kunyit kentel	Kunyit yang lebih tua, Asam Jawa, Gula Aren	untuk meredakan nyeri haid dan menghilangkan racun dari tubuh (antioksidan), serta melancarkan pencernaan.
11	Jamu Corona (musiman)	Jahe Merah, Temulawak, Kunyit, Sereh, dan Madu	Untuk membantu meredakan dan mencegah gejala penyakit covid-19

Lampiran 12. Dokumentasi Foto Lapangan



