

ABSTRAK

Indonesia memiliki warisan budaya yang kaya, salah satunya adalah jamu. Jamu, sebagai ramuan tradisional, telah digunakan secara turun-temurun untuk pengobatan dan pemeliharaan kesehatan. Namun, minat generasi muda, terutama mahasiswa, terhadap jamu mengalami penurunan karena dianggap kuno dan memiliki rasa yang pahit. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk makanan yang menggabungkan jamu dengan kue sus (*Choux au Craquelin*), sebuah jajanan populer di kalangan mahasiswa. Kota Semarang, yang dikenal sebagai kota jamu, menjadi lokasi penelitian ini. Melalui survei terhadap mahasiswa di Semarang, penelitian ini mengidentifikasi minat konsumsi dan faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli terhadap kue sus rasa jamu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun terdapat penurunan minat terhadap jamu, adanya inovasi produk seperti kue sus rasa jamu dapat meningkatkan minat konsumsi dan pembelian di kalangan mahasiswa. Faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli meliputi rasa, aroma, manfaat kesehatan, dan kemasan produk. Penelitian ini memberikan kontribusi penting bagi pengembangan kuliner tradisional yang inovatif serta mendorong produsen lokal untuk lebih kreatif dalam menghadirkan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen muda. Inovasi ini juga diharapkan dapat melestarikan warisan budaya jamu dengan cara yang lebih menarik dan relevan bagi generasi muda.

Kata Kunci: Jamu, Inovasi Produk, Kue Sus, Minat Beli.

ABSTRACT

Indonesia has a rich cultural heritage, one of which is jamu. Jamu, a traditional herbal medicine, has been used for generations for treatment and health maintenance. However, the interest of the younger generation, especially university students, in jamu has declined because it is considered old-fashioned and has a bitter taste. This study aims to develop a food product innovation that combines jamu with Choux au Craquelin, a popular pastry among students. Semarang, known as the city of jamu, is the location for this study. Through a survey of university students in Semarang, this research identifies the consumption interest and factors influencing the purchase interest of choux pastries with jamu flavor. The results show that despite the declining interest in jamu, product innovations such as choux pastries with jamu flavor can increase consumption and purchase interest among students. Factors influencing purchase interest include taste, aroma, health benefits, and product packaging. This research provides significant contributions to the development of innovative traditional culinary products and encourages local producers to be more creative in presenting products that match the preferences of young consumers. This innovation is also expected to preserve the cultural heritage of jamu in a more attractive and relevant way for the younger generation.

Keywords: *Jamu, Product Innovation, Choux Pastry, Purchase Interest.*