

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki beragam warisan budaya, salah satunya ialah jamu. Jamu merupakan salah satu warisan budaya Indonesia yang telah dikenal lama karena manfaat kesehatannya yang beragam. Jamu adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan serian (galenik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Pada zaman modern kini jamu juga memiliki peran penting di dunia industri makanan dan minuman. Inovasi dalam produk kekinian yang memadukan rasa dan khasiat jamu menjadi tren baru, terutama dalam meningkatkan minat generasi muda terutama pada kalangan mahasiswa agar lebih mengenal jamu. Tradisi mengkonsumsi jamu dikalangan mahasiswa mengalami penurunan karena cenderung dikenal sebagai produk yang memiliki bau khas dan terkenal akan memiliki rasa yang pahit. Oleh karena hal tersebut penulis menginovasikan serta meneruskan penelitian sebelumnya yaitu membuat jamu menjadi isian kue *Choux au Craquelin* yang merupakan salah satu jajanan yang digemari generasi muda terutama mahasiswa saat ini serta dapat juga dinikmati oleh berbagai kalangan.

Choux atau yang biasa kita sebut dengan kue sus adalah makanan yang tidak asing oleh masyarakat secara umum, kue sus ini sering kita jumpai di pasaran seperti di toko roti, pasar maupun di kafe. Kue sus sering menjadi pilihan sebagai makanan penutup atau hanya sekadar sebagai camilan atau makanan kecil yang di konsumsi baik sebelum atau sesudah makanan utama. Dengan produk ini, *Choux Cream Herbes*. Penulis menginovasikan sesuatu yang sudah familiar dan masih digemari dikalangan Masyarakat hingga kini dengan sesuatu yang sedang mengalami penurunan yaitu inovasi berupa kue sus renyah dengan isian rasa jamu.

Semarang terkenal sebagai kota jamu, begitulah julukannya. Hal ini karena di Semarang terdapat beberapa perusahaan industri jamu seperti Jamu Jago, Jamu Nyonya Meneer, serta Sido Muncul. Jamu Jago merupakan Perusahaan jamu tertua di Indonesia, produk jamu jago sebagian besar berupa jamu dalam bentuk serbuk

maupun kapsul. Ada pula jamu terkenal dari perusahaan ini seperti Jamu Buyung Upik sebagai jamu anak yang tidak pahit dan menambah nafsu makan pada anak tersedia dalam berbagai rasa. Jamu jago hingga saat ini masih terus memperbarui produknya seperti adanya inovasi dalam bentuk jamu cair. Sido Muncul merupakan jamu dengan omset terbesar. Berawal dari racikan jamu masuk angin yang kini dikenal dengan nama Tolak Angin pada 2004 Sido Muncul telah memproduksi lebih dari 250 jenis produk dan produk unggulan mereka seperti Tolak Angin, Tolak Linu, Kuku Bima Energi, Kopi Jahe Sido Muncul, Susu Jahe, Alang Sari Plus, Kuku Bima Kopi Gingseng, serta Kunyit Asam. Di Samping menjadi kota jamu, Semarang juga menjadi salah satu pusat pendidikan terutama di Jawa Tengah, memiliki populasi mahasiswa yang besar dan beragam. Banyak mahasiswa yang berasal dari luar Semarang yang terus mengeksplor makanan-makanan di kota Semarang. Namun, masih belum banyak mahasiswa yang meleak akan salah satu budaya Indonesia yang satu ini, yaitu minum jamu. Kalangan mahasiswa saat ini memiliki kecenderungan untuk suka mencoba makanan-makanan yang terlihat atau terdengar asing bagi mereka. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui seberapa besar minat mahasiswa jika terdapat inovasi produk yang menggabungkan rasa kuno dengan produk yang masih digemari hingga masa kini di kalangan Mahasiswa. Menyadari bahwa minat mahasiswa Semarang terhadap inovasi makanan rasa jamu semakin menurun akibat didominasi dengan makanan-makanan modern, berbagai macam promosi di media sosial dan kurangnya inovasi produk makanan rasa jamu, penulis menyoroti masalah ini memerlukan perhatian khusus, meskipun jamu memiliki manfaat kesehatan dan nilai budaya yang tinggi, namun daya tarik jamu di kalangan mahasiswa kalah saing terhadap makanan modern. Hal ini dapat didukung dengan menciptakan inovasi baru berupa kue sus rasa jamu.

1.2 Rumusan Masalah

Penelitian ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan berikut:

- a. Bagaimana minat konsumsi mahasiswa Semarang terhadap jamu?
- b. Seberapa tinggi minat beli mahasiswa di Semarang terhadap produk makanan yang mengandung olahan jamu?
- c. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi minat beli mahasiswa Semarang terhadap Kue sus yang mengandung rasa jamu?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

- a. Mengetahui bagaimana minat konsumsi mahasiswa Semarang terhadap Jamu
- b. Mengetahui seberapa tinggi minat beli mahasiswa Semarang terhadap produk makanan yang mengandung olahan jamu
- c. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli mahasiswa Semarang terhadap Kue Sus yang mengandung rasa jamu.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Membantu mengembangkan ilmu kuliner yang dikolaborasikan dengan inovasi jamu.
- b. Melatih inovasi penulis dalam menciptakan suatu produk baru.
- c. Membantu pembaca selaku produsen dan pengusaha lokal untuk lebih inovatif menyesuaikan produk, memahami preferensi dan perilaku pembelian mahasiswa Semarang.
- d. Dapat menjadi referensi bagi penelitian lain dengan fokus serupa atau terkait.