

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jamu adalah minuman kesehatan yang telah menjadi tradisi dalam masyarakat Jawa sejak zaman Hindu-Buddha. Sebelum kata "jamu" digunakan secara umum di Kerajaan Kediri, naskah Jawa Kuno menyebutnya sebagai "oesada" atau "jampi". Namun, di luar Keraton Surakarta, kata "jampi" berubah menjadi "jamu" (artsandculture.google.com, n.d). Para praktisi pembuat jamu menggunakan bahan herbal seperti kunyit, lengkuas, kencur, temu lawak, lempuyang pahit, lempuyang wangi, rempah-rempah seperti lada, pala, cengkeh, dan berbagai jenis buah-buahan seperti pepaya, nanas, dan pisang (Fathoni, 2022). Tradisi minum jamu sempat menurun, tetapi jamu mulai mendapatkan popularitas lagi pada tahun 1940-an dan sekarang tersedia dalam bentuk bubuk instan, pil, atau tablet (Indonesia.go.id, 2019).

Jamu gendong adalah obat tradisional berbentuk cair yang tidak diawetkan dan diedarkan tanpa penandaan. Jamu gendong termasuk sediaan obat tradisional berupa cairan yang sangat diminati masyarakat karena harganya terjangkau dan mudah diperoleh (Muliasari, Ananto, & Andayani, 2019). Jamu gendong terbuat dari dedaunan dan akar-akaran yang direbus dengan air, disaring, dan dapat diminum selama beberapa waktu tertentu (Elfahmi et al., 2006). Jamu dibagi menjadi beberapa jenis, yaitu beras kencur, kunyit asam, sari sirih, temulawak, jahe dan pahitan (Brotowali dan sambiroto). Selain itu, berdasarkan bentuknya, jamu tradisional memiliki 2 bentuk yaitu dalam bentuk cair seperti beras kencur, kunyit asam, sari sirih, jahe, temulawak dan pahitan (Brotowali dan Sambiroto) sedangkan dalam bentuk serbuk yaitu contohnya adalah galian singset, susut perut, dan pegel linu (Kartika, Warneri, & Buwono, 2021).

Berdasarkan penelitian Bhekti (2023) mengungkapkan bahwa generasi muda, memiliki minat yang rendah dalam praktik konsumsi jamu, meskipun mereka mengetahui manfaatnya. Studi lain mengungkapkan penyebab utama rendahnya minat ini adalah rasa yang kurang familiar dan kurangnya pengalaman langsung dalam konsumsi minuman tradisional (Rahma & Atik, 2023). Menurut artikel KKN Universitas Diponegoro (UNDIP) jamu di Indonesia lebih disukai oleh

orang tua dan kurang disukai oleh kalangan muda karena rasanya pahit, aromanya tidak sedap, dan tidak praktis. Guna meningkatkan minat masyarakat mengenai jamu, mahasiswa Indonesia melakukan inovasi seperti *milkshake* yang terbuat dari jamu yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN-T UNDIP (Maharani, 2023), dan pai jamu yang diciptakan oleh mahasiswa Umsida (Universitas Muhammadiyah) Sidoarjo (Febriati, Permatasari, 2021), Serta melakukan sosialisasi materi mengenai Jahe *Float* kepada masyarakat seperti yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi (STIFA) Pelita Mas di Kabupaten Touna (Yanuary,2022).

Untuk mempertahankan eksistensi jamu di Indonesia, diperlukannya sebuah inovasi dengan konsep modern yang dapat diterima oleh semua generasi. Menggunakan varian makanan modern, kue sus, adalah salah satu inovasi. Kue sus atau yang dikenal sebagai *choux* pastry atau *choux paste* (Ashokkumar, 2009), berasal dari bahasa Prancis, "Pâte à choux" yang artinya "pasta kubis" karena bentuk akhirnya yang menyerupai kubis (Brown,2008). Kue sus pertama kali ditemukan di Prancis oleh seorang kepala koki Catherine de Medici dari Florence yang bernama Pantanelli yang membawa adonan ini ke Prancis, lalu resep ini disempurnakan oleh Marie-Antoine Carême, seorang juru masak asal Prancis (Wikipedia, 2021). Adonan yang memiliki tekstur mirip pasta ini, ketika dipanggang, adonan ini menjadi kopong dan dapat di isi dengan krim berbagai rasa (Riely,2003). Kue sus sering ditemukan di berbagai tempat seperti toko roti, pasar, dan kafe, dan biasanya dijadikan camilan atau makanan penutup.

Peneliti ingin menggunakan ide inovasi kue sus dengan isi olahan jamu ini untuk mengangkat kembali penggunaan ramuan herbal Indonesia dengan cara yang berbeda. Tujuan dari inovasi ini adalah untuk mempertahankan tradisi minum jamu dengan sentuhan kontemporer yang dapat dinikmati oleh semua orang.

1.2. Rumusan masalah

Berikut rumusan masalah dari dilakukannya penelitian ini:

- 1) Bagaimana ketertarikan masyarakat Surabaya Barat terhadap ide inovasi kue sus dengan isian olahan jamu?

- 2) Bagaimana minat masyarakat Surabaya Barat terhadap ide inovasi kue sus dengan isian olahan jamu?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini ialah:

- 1) Mengetahui ketertarikan masyarakat Surabaya Barat terhadap ide inovasi kue sus dengan isian olahan jamu.
- 2) Mengetahui minat masyarakat Surabaya Barat terhadap ide inovasi kue sus dengan isian olahan jamu.

1.4. Manfaat

1.4.1 Manfaat bagi penulis

Manfaat yang didapatkan oleh penulis setelah dilakukannya penelitian ini ialah:

- 1) Meningkatkan kreativitas penulis dalam menginovasikan produk.
- 2) Melatih keterampilan nonteknis penulis, seperti melatih pemikiran kritis dan kemelekkan digital (literasi digital) penulis.
- 3) Melatih kemampuan penulis dalam hal menganalisis minat masyarakat Surabaya Barat terhadap makanan yang terbuat dari olahan jamu.
- 4) Melatih kemampuan penulis dalam hal riset konsumen untuk kelancaran membangun sebuah bisnis.

1.4.2 Manfaat bagi pembaca

Manfaat yang didapatkan oleh pembaca setelah membaca laporan penelitian ini ialah:

- 1) Mengetahui tentang ketertarikan masyarakat Surabaya Barat terhadap olahan jamu
- 2) Melatih keterampilan nonteknis pembaca, seperti melatih pemikiran kritis
- 3) Meningkatkan kemampuan pembaca dalam hal riset penelitian
- 4) Mengetahui minat masyarakat Surabaya Barat terhadap makanan yang terbuat dari olahan jamu.