

EKSISTENSI JAMU SEBAGAI WARISANWARISAN GASTRONOMI DI ERA MODERN KOTA YOGYAKARTA

Jessica Olive Limanto¹, Vishnuvardhana S. Soeprapto²

^{1,2} Universitas Bunda Mulia Jakarta

Alamat e-mail : jessicallimanto@gmail.com¹, vishnuvardhana@gmail.com²

ABSTRACT

Indonesia is an archipelagic country that was rich in traditions and local wisdom, one of which is jamu, a traditional Indonesian herbal beverage that was recognized by UNESCO as an Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2023. In the modern era, the existence of jamu faces challenges due to changing lifestyles, particularly among younger generations who tend to prefer instant and ready-to-drink beverages over traditional herbal drinks. This condition highlights the need for preservation and adaptation efforts to ensure that jamu remains relevant amid contemporary developments. This study aims to examine the existence of traditional jamu in Yogyakarta City from a gastronomic perspective by analyzing its history, traditions, philosophy, raw materials, production processes, and methods of presentation, as well as understanding the role of various stakeholders in sustaining jamu culture. The study employs a descriptive qualitative approach, with data collected through observation, in-depth interviews, and documentation. The analysis is based on Dewi Turgarini's gastronomic framework and the seven indicators of cultural sustainability proposed by Soini & Birkeland, (2014), namely cultural heritage, vitality, diversity, locality, economic viability, eco-cultural civilization, and eco-cultural resilience. Research subjects were identified using the Nona Helix framework, which encompasses nine stakeholder groups involved in the preservation and development of jamu gastronomy. The findings indicate that traditional jamu in Yogyakarta continues to exist and adapt through product innovation, modern packaging, social media utilization, and digital marketing while maintaining its traditional values, health philosophy, and use of natural ingredients as its core identity. The sustainability of jamu largely depends on the preservation of intergenerational knowledge, community participation, continuous innovation, and the support of multiple stakeholders within the broader gastronomic ecosystem.

Keywords: Jamu, Gastronomy, Cultural Sustainability, Modernization, Yogyakarta City.

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan tradisi dan kearifan lokal, salah satunya adalah jamu, minuman herbal tradisional Indonesia yang telah diakui UNESCO sebagai Warisan Budaya Takbenda Dunia pada tahun 2023. Di era modern, eksistensi jamu menghadapi tantangan berupa pergeseran gaya hidup masyarakat, khususnya generasi muda yang cenderung memilih minuman instan

dan siap saji dibandingkan minuman tradisional. Kondisi tersebut menuntut adanya upaya pelestarian dan adaptasi agar jamu tetap relevan di tengah perkembangan zaman. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji eksistensi minuman jamu tradisional di Kota Yogyakarta dalam perspektif gastronomi, menganalisis sejarah, tradisi, filosofi, bahan baku, proses pengolahan, serta penyajiannya, dan memahami peran berbagai pemangku kepentingan dalam menjaga keberlanjutan budaya jamu. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Analisis dilakukan menggunakan kerangka gastronomi Dewi Turgarini dan tujuh indikator keberlanjutan budaya Soini & Birkeland, (2014), yang meliputi warisan budaya, vitalitas, keberagaman, lokalitas, kelangsungan ekonomi, peradaban eko-budaya, dan ketahanan eko-budaya. Subjek penelitian ditentukan melalui kerangka Nona Helix yang mencakup sembilan pemangku kepentingan yang terlibat dalam pelestarian dan pengembangan gastronomi jamu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamu tradisional di Kota Yogyakarta masih eksis dan terus beradaptasi melalui inovasi produk, modernisasi kemasan, pemanfaatan media sosial, serta pemasaran digital, namun tetap mempertahankan nilai tradisional, filosofi kesehatan, dan penggunaan bahan alami yang menjadi identitasnya. Keberlanjutan jamu sangat bergantung pada pelestarian pengetahuan antargenerasi, partisipasi masyarakat, inovasi yang berkelanjutan, serta dukungan berbagai pemangku kepentingan dalam ekosistem gastronomi secara menyeluruh.

Kata Kunci: Minuman Jamu , Gastronomi, Keberlanjutan Budaya, Modernisasi, Kota Yogyakarta.

A. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki kekayaan sumber daya alam, budaya, dan tradisi yang sangat beragam. Keanekaragaman tersebut tercermin dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, mulai dari bahasa, adat istiadat, kesenian, hingga kuliner tradisional yang diwariskan secara turun-temurun (Fahrurrozi & Kurnia, 2024). Setiap

daerah di Indonesia memiliki ciri khas budaya yang menjadi identitas lokal sekaligus bagian dari kekayaan budaya nasional. Kondisi geografis Indonesia yang didominasi oleh iklim tropis juga menjadikan negara ini kaya akan tanaman herbal dan rempah-rempah yang sejak dahulu dimanfaatkan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari (Hotimah et al., 2025).



Gambar 1 Peta Indonesia

Sumber : Penulis (2026)

Pemanfaatan tanaman herbal di Indonesia tidak hanya digunakan sebagai bumbu masakan, tetapi juga berkembang sebagai bagian dari pengobatan tradisional yang dikenal dengan istilah jamu. Jamu merupakan ramuan herbal yang dibuat dari bahan-bahan alami seperti rimpang, rempah, bunga, atau buah untuk menjaga kesehatan, mencegah penyakit, atau memulihkan kondisi

tubuh (Raswadiyanto & Pujiyanto, 2023). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 381/MENKES/SK/III/2007 tentang Saintifikasi Jamu, jamu didefinisikan sebagai obat tradisional yang terdiri dari bahan ramuan berupa tumbuhan, hewan, mineral, sediaan galenik, atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun-temurun telah digunakan untuk pengobatan.



Gambar 1. Jamu

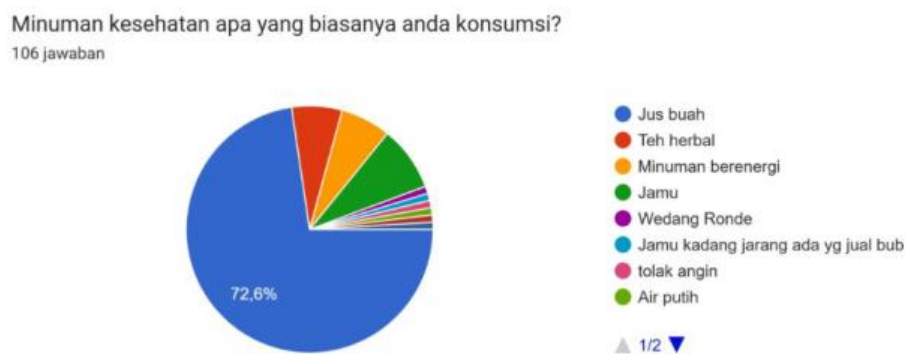
Sumber : come2indonesia (2025)

Pengobatan tradisional jamu telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia sejak berabad-abad yang lalu. Bukti pengakuan terhadap nilai kultural jamu ini tercermin dalam keputusan UNESCO yang secara resmi menetapkan jamu sebagai Warisan Budaya Takbenda Dunia (Intangible

Cultural Heritage of Humanity) pada tahun 2023, menjadikannya salah satu dari 13 warisan budaya Indonesia yang diinskripsi (Putri et al., 2020). Sementara fenomena menurunnya minat generasi muda terhadap jamu tradisional juga diperkuat oleh hasil penelitian (Andri et al., 2025) mengenai strategi revitalisasi jamu

untuk menarik minat Generasi Z. Berdasarkan hasil kuesioner terhadap 105 responden, mayoritas responden lebih memilih jus buah sebesar 72,6% sebagai minuman kesehatan yang biasa dikonsumsi, sementara jamu hanya menempati persentase yang jauh lebih kecil dibanding pilihan minuman kesehatan lainnya. Temuan ini menunjukkan bahwa di era modern, preferensi konsumsi generasi muda cenderung bergeser pada minuman yang dianggap lebih praktis,

segar, dan sesuai dengan gaya hidup kontemporer. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa pemahaman generasi muda terhadap nilai budaya, sejarah, dan filosofi jamu sebagai warisan gastronomi Nusantara masih relatif rendah, sehingga diperlukan upaya pelestarian melalui inovasi produk, edukasi budaya, dan strategi pemasaran yang lebih adaptif terhadap perkembangan zaman (Prastiwi. 2025).



Gambar 2. Data Hasil Kuisisioner Mengenai Minuman Kesehatan Yang Biasa Diminum Generasi Z

Sumber : (Andri et al., 2025)

Jamu berasal dari dua kata dalam bahasa Jawa Kuno, yaitu "djampi" dan "oesodo". "Djampi" artinya doa dan oesada obat atau bisa disimpulkan penyembuhan dengan menggunakan ramuan obat, berdasarkan (Risnawati et al., 2026). Gabungan makna ini mencerminkan filosofi jamu tidak hanya menangani aspek fisik tetapi juga terkait dengan

ritual dan spiritual dalam konteks kebudayaan Jawa masa lalu. Perubahan bunyi secara linguistik dari "djampi" menjadi "jamu" dianggap sebagai bentuk penyederhanaan dan adaptasi bahasa seiring waktu. Jamu sendiri memiliki beberapa metode cara penggunaannya tidak hanya diminum saja namun juga ada yang ditempelkan dan dibasuh.



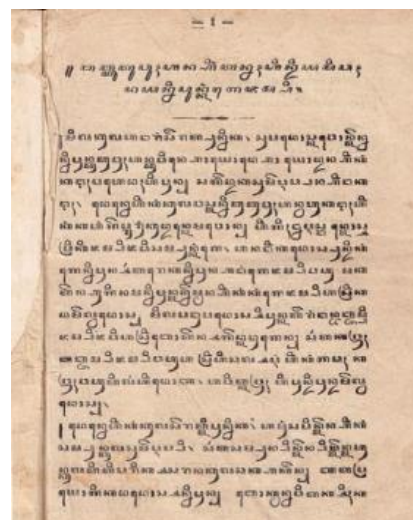
Gambar 3. Budaya Minum Jamu Pada Relief karmadwibangga

Sumber : timesindonesia (2023)

Sejarah jamu dapat ditelusuri melalui sumber arkeologis dan filologis, mulai dari relief pada Candi Borobudur (abad ke-8 hingga 9) yang menggambarkan kegiatan meracik dan meminum ramuan, hingga naskah-naskah klasik seperti *Serat Kawruh Bab Jampi-Jampi* dan *Serat Centhini* (abad ke-16) yang mendokumentasikan secara sistematis khasiat tumbuhan obat dan resep-resep pengobatan menurut Sumber tertulis yang lebih sistematis ditemukan dalam naskah-naskah klasik seperti *Serat Kawruh Bab Jampi-Jampi*, *Serat Centhini* (Suluk Tambanglaras), dan berbagai *Lontar Usada* di Bali. Naskah-naskah ini tidak hanya mendokumentasikan ratusan jenis tanaman obat dan formulasi

Dalam *Serat Kawruh Bab Jampi-Jampi*, dijelaskan berbagai ramuan herbal yang disusun dari rimpang, daun, akar, kulit kayu, bunga, serta bahan alami lainnya yang diracik melalui proses ditumbuk, direbus, diperas, atau diseduh sesuai dengan jenis penyakit yang diobati. Naskah ini tidak hanya memuat resep empiris untuk penyakit fisik seperti

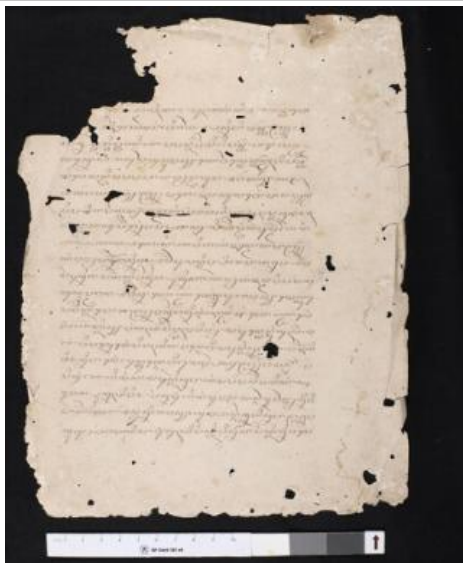
resep, tetapi juga mencakup diagnosis & indikasi penyakit, serta tata cara pengelolaan bahan baku yang mencerminkan tingkat sistematisasi pengetahuan yang tinggi (Djaya et al., 2025).



Gambar 4. Serat Kawruh

Sumber : Javanologi (2021)

demam, gangguan pencernaan, batuk, dan perawatan pasca melahirkan, tetapi juga menyertakan unsur mantra atau doa yang menyertai proses penyembuhan, menunjukkan bahwa konsep kesehatan dipahami secara holistik, mencakup aspek fisik dan spiritual (Adriani & Pritasari, 2024).



Gambar 5. Serat Centhini

Sumber : wikimediacommons (2024)

Sementara itu, dalam *Serat Centhini*, pembahasan mengenai jamu hadir sebagai bagian dari ensiklopedia kehidupan masyarakat Jawa yang luas, mencakup etika, spiritualitas, hingga pengetahuan etnobotani. Teks ini menyebutkan berbagai tanaman obat beserta fungsi dan cara pengolahannya, termasuk ramuan untuk menjaga kebugaran tubuh, kesuburan, perawatan ibu hamil dan nifas, serta perawatan kecantikan perempuan (Khotimah et al., 2018). Konsep keseimbangan tubuh—antara unsur panas dan dingin—menjadi dasar pemahaman tentang timbulnya penyakit, sehingga jamu diposisikan sebagai sarana untuk mengembalikan harmoni dalam tubuh. Dengan demikian, jamu dalam *Serat Centhini* tidak hanya dipahami sebagai minuman kesehatan, tetapi sebagai bagian dari laku hidup dan sistem pengetahuan kosmologis Jawa (Nurcholis & Arianti, 2024).

Adapun dalam tradisi Bali, Lontar Usada memuat sistem pengobatan tradisional yang memiliki

kemiripan konsep dengan jamu, meskipun berkembang dalam kerangka budaya dan spiritual Bali. Di dalamnya dijelaskan klasifikasi penyakit menjadi sekala (fisik) dan niskala (nonfisik), serta penggunaan tanaman obat yang diolah menjadi loloh (minuman herbal), boreh (baluran), atau ramuan sembur (Brahmandika et al., 2024). Lontar seperti Usada Taru Pramana secara khusus menguraikan khasiat berbagai jenis tumbuhan obat, bahkan dalam bentuk narasi simbolik yang menegaskan relasi sakral antara manusia dan alam. Proses penyembuhan biasanya dilakukan oleh balian (tabib tradisional) yang memadukan ramuan herbal dengan doa dan ritual tertentu. Secara keseluruhan, ketiga sumber naskah tersebut menunjukkan bahwa praktik jamu dan pengobatan tradisional di Nusantara telah terdokumentasi secara sistematis sejak masa lampau dan dipahami sebagai sistem kesehatan yang holistik, memadukan pengalaman empiris, filosofi keseimbangan tubuh, serta dimensi spiritual.

Perkembangan jamu terus berlanjut seiring dinamika sosial budaya, pada masa kolonial karena adanya tekanan dari sistem pengobatan barat membuat masyarakat mulai meninggalkan jamu, namun jamu berhasil bertahan sebagai pilihan utama masyarakat kelas bawah dan pedesaan. Era kemerdekaan menjadi titik awal proses modernisasi jamu, yang ditandai dengan pendirian industri jamu skala menengah dan seminar

nasional mengenai obat tradisional pertama pada tahun 1966 (Oktaviani et al., 2025) Perkembangan paling signifikan terjadi pada akhir abad ke-20 hingga awal abad ke-21, ditandai dengan standardisasi melalui Farmakope Herbal Indonesia, penelitian ilmiah intensif untuk membuktikan khasiat dan keamanannya, serta industrialisasi besar-besaran. Transformasi ini juga berdampak pada metode pembuatannya. Teknik tradisional seperti *tumbuk* (dengan lumpang dan alu), *godog* (direbus), *peras* (diperas manual), dan *tapel* (boreh) mulai dilengkapi dan dalam beberapa hal digantikan oleh metode ekstraksi modern seperti maserasi, soxhletasi, dan spray drying untuk menghasilkan sediaan yang lebih praktis, higienis, dan terstandar seperti kapsul, tablet, dan serbuk instan Estiasih et al., (2025) Transformasi dalam proses produksi dan penyajian jamu dari bentuk tradisional menuju kemasan modern karena tuntutan zaman memunculkan tantangan tersendiri dalam menjaga orisinalitas dan esensi filosofis dari racikan tradisional sebagai warisan gastronomi (Elsty et al., 2025).

Namun perkembangan era modern membawa perubahan terhadap pola konsumsi masyarakat yang cenderung beralih pada produk instan dan minuman siap saji karena dianggap lebih praktis dan efisien. Perubahan gaya hidup tersebut turut memengaruhi keberadaan jamu tradisional di tengah masyarakat modern. Menurut data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Kemenkes RI, (2022) masyarakat mulai mengalami pergeseran preferensi konsumsi akibat perkembangan industri pangan dan modernisasi (Aldiana et al., 2025). Kondisi ini berdampak pada transformasi praktik jamu, baik dari segi produksi, distribusi, maupun penyajiannya. Modernisasi menyebabkan berkurangnya jumlah peracik jamu tradisional, tetapi di sisi lain juga mendorong munculnya inovasi seperti kemasan modern, pemasaran digital, hingga konsep café herbal yang lebih menarik bagi generasi muda.



Gambar 6. Inovasi Jamu

Sumber : jurudesain.com (2025)

Daerah Istimewa Yogyakarta dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki keterkaitan yang kuat dengan budaya jamu tradisional yang masih bertahan hingga saat ini. Yogyakarta dikenal sebagai kota budaya yang masih mempertahankan praktik jamu gendong sebagai bagian dari kehidupan masyarakat sehari-hari. Selain itu, Yogyakarta juga menjadi ruang berkembangnya berbagai inovasi minuman herbal modern yang memadukan unsur tradisional dan modernitas (Hadi, 2022). Kondisi tersebut menjadikan Yogyakarta sebagai wilayah yang relevan untuk

mengkaji eksistensi jamu dalam perspektif gastronomi dan keberlanjutan budaya. Daerah Istimewa Yogyakarta terdiri atas lima wilayah administratif, yaitu Kota Yogyakarta, Kabupaten Sleman, Kabupaten Bantul, Kabupaten Kulon Progo, dan Kabupaten Gunungkidul. Meskipun penelitian ini berada dalam konteks Daerah Istimewa Yogyakarta,

fokus penelitian dibatasi pada Kota Yogyakarta sebagai lokasi penelitian. Pemilihan Kota Yogyakarta didasarkan pada posisinya sebagai pusat aktivitas budaya, pariwisata, dan perkembangan inovasi jamu tradisional yang mencerminkan dinamika antara pelestarian budaya dan modernisasi



Gambar 7. Peta Yogyakarta

Sumber : Peneliti (2026)

Dalam kajian gastronomi, makanan dan minuman tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya, sejarah, dan pengalaman sosial masyarakat. Gastronomi mempelajari hubungan antara budaya, bahan pangan, teknik pengolahan, penyajian, hingga makna yang terkandung dalam suatu makanan atau minuman. Menurut Dewi Turgarini, gastronomi merupakan ilmu yang mempelajari makanan dan minuman secara menyeluruh mulai dari sejarah, filosofi, tradisi, hingga pengalaman konsumsi yang menyertainya.

Dalam konteks ini, jamu tidak hanya dipandang sebagai minuman tradisional, tetapi juga sebagai warisan budaya yang merepresentasikan pengetahuan

lokal masyarakat Indonesia. Keberadaan jamu di era modern menunjukkan adanya dinamika antara upaya pelestarian tradisi dengan tuntutan perkembangan zaman. Modernisasi dan globalisasi mendorong perubahan cara masyarakat memproduksi, mengonsumsi, dan memasarkan jamu sehingga memunculkan berbagai bentuk adaptasi baru.

Eksistensi jamu tradisional di Kota Yogyakarta menjadi menarik untuk dikaji karena tidak hanya berkaitan dengan keberlanjutan praktik produksinya, tetapi juga dengan bagaimana nilai budaya, filosofi, dan identitas lokal tetap dipertahankan di tengah perkembangan industri minuman modern. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji eksistensi

minuman jamu tradisional sebagai warisan gastronomi di era modern Kota Yogyakarta, termasuk berbagai strategi keberlanjutan budaya yang dilakukan seperti warisan budaya, vitalitas, diversitas, lokalitas, keberlangsungan ekonomi, peradaban eko-budaya, ketahanan eko-budaya / adaptasi serta pemanfaatan media dan channel digital guna mengetahui transformasi digital yang telah dilakukan dan menjaga keberlanjutan jamu di masyarakat modern.

Tujuan penelitian ini menganalisis eksistensi jamu di kota Yogyakarta melalui komponen gastronomi, untuk menganalisis budaya minuman jamu tradisional di Kota Yogyakarta berdasarkan aspek keberlanjutan budaya dan mengidentifikasi pengaruh modernisasi dan strategi adaptasi pelaku ekosistem jamu.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan desain studi kasus untuk mengkaji eksistensi minuman jamu tradisional sebagai warisan gastronomi di Kota Yogyakarta (Mustaqim, 2016). Partisipan penelitian ditentukan menggunakan purposive sampling berdasarkan kerangka Nona Helix, yang melibatkan sembilan kelompok pemangku kepentingan, seperti pelaku usaha jamu, akademisi, pemerintah, komunitas, media, dan konsumen yang memiliki keterkaitan dengan pelestarian jamu (Widyawan et al., 2024). Instrumen penelitian

berupa pedoman wawancara mendalam, lembar observasi, dokumentasi, serta catatan lapangan yang digunakan untuk memperoleh data primer dan sekunder (Sa'adi, 2025). Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara mendalam (in-depth interview), dan dokumentasi pada berbagai lokasi yang terkait dengan produksi, distribusi, dan konsumsi jamu di Kota Yogyakarta (Ramadan, 2025). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis data kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, serta didukung oleh perangkat lunak NVivo untuk proses pengkodean dan pemetaan tema penelitian (Wirza et al., 2025). Penelitian dilaksanakan di Kota Yogyakarta selama empat bulan, yaitu dari Februari hingga Mei 2026, mulai dari tahap persiapan, pengumpulan data, analisis data, hingga penyusunan laporan penelitian.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Analisis eksistensi minuman jamu tradisional sebagai warisan gastronomi di Kota Yogyakarta dalam penelitian ini dibangun di atas tiga dimensi yang saling berkaitan dan membentuk satu kesatuan analisis yang utuh. Ketiga dimensi tersebut bukanlah tiga analisis yang berdiri sendiri, melainkan tiga lapisan yang saling menopang dalam menjelaskan bagaimana jamu bertahan dan berkembang di era modern.

Dimensi pertama, yaitu Gastronomi menurut Turgarini (2018) dalam Meilina et al., (2024), berfungsi sebagai kerangka untuk menjelaskan jamu sebagai sistem budaya pangan—mencakup sejarah, filosofi, bahan baku, teknik pengolahan, penyajian, hingga nilai sosial yang melekat pada praktik mengonsumsi jamu. Melalui dimensi ini, jamu tidak dipahami sekadar sebagai minuman herbal, melainkan sebagai ekspresi identitas budaya yang utuh dan berlapis.

Dimensi kedua, yaitu Keberlanjutan Budaya (Cultural Sustainability) menurut Soini & Birkeland, (2014), berfungsi untuk menjelaskan sejauh mana budaya pangan tersebut berhasil dipertahankan dan diwariskan. Dengan tujuh indikatornya—warisan budaya, vitalitas, keberagaman, lokalitas, kelangsungan ekonomi, peradaban eko-budaya, dan ketahanan eko-budaya—dimensi ini mengukur kapasitas masyarakat Yogyakarta dalam menjaga keberlangsungan jamu lintas generasi dan lintas zaman.

Dimensi ketiga, yaitu Modernisasi menurut Soerjono Soekanto dalam Molle et al., (2021), berfungsi sebagai konteks yang menjelaskan tantangan dan perubahan zaman yang memengaruhi keberlanjutan budaya jamu. Modernisasi tidak diposisikan sebagai lawan tradisi, melainkan sebagai tekanan eksternal yang mendorong adaptasi dan dari cara adaptasi itulah dapat diukur seberapa kuat ketahanan budaya jamu sesungguhnya.

Dengan demikian, alur analisis tiga dimensi ini dapat dibaca sebagai berikut: *Gastronomi* menunjukkan apa yang membuat jamu bernilai sebagai budaya pangan; *Cultural Sustainability* menunjukkan bagaimana nilai tersebut dipertahankan; dan *Modernisasi* menunjukkan dalam konteks apa upaya mempertahankan tersebut berlangsung. Ketiga dimensi ini bekerja secara integratif untuk menjawab rumusan masalah pertama penelitian, yaitu bagaimana eksistensi minuman jamu tradisional di Kota Yogyakarta sebagai warisan gastronomi. Ketiga dimensi teori ini bekerja secara terintegrasi untuk menjawab rumusan masalah penelitian, yaitu bagaimana eksistensi minuman jamu tradisional di Kota Yogyakarta sebagai warisan gastronomi, dan bagaimana peran stakeholders (Nona Helix) dalam ekosistem gastronomi terhadap pelestarian jamu sebagai warisan budaya.

Analisis Eksistensi Minuman Jamu sebagai Warisan Gastronomi di Kota Yogyakarta

Untuk menjawab rumusan masalah pertama, yakni bagaimana eksistensi minuman jamu di Kota Yogyakarta sebagai warisan gastronomi, penelitian ini menggunakan tiga dimensi. Pertama, dimensi Gastronomi menurut Meilina et al., (2024) yang mengkaji eksistensi jamu melalui sembilan komponen gastronomi, mencakup bahan baku, memasak, mencicipi, penyajian,

penelitian, pengalaman unik, pengetahuan gizi, etika, serta sejarah dan filosofi. Kedua, dimensi Keberlanjutan Budaya (Cultural Sustainability) menurut Soini & Birkeland, (2014) yang menganalisis kapasitas eksistensi jamu melalui tujuh indikator, yaitu heritage, vitality, diversity, locality, economic viability, eco-cultural civilization, dan eco-cultural resilience. Ketiga, dimensi Modernisasi menurut Soerjono Soekanto dalam Molle et al., (2021) yang menjelaskan bagaimana proses perubahan sosial menuju masyarakat yang lebih rasional, efisien, dan berorientasi teknologi berdampak pada eksistensi jamu di era modern. Masing-masing dimensi dianalisis berdasarkan temuan lapangan dan dikaitkan satu sama lain untuk memberikan gambaran yang utuh tentang eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi.

1. Dimensi Gastronomi (Turgarini, 2018)

Dimensi pertama dalam menganalisis eksistensi jamu tradisional sebagai warisan gastronomi adalah dimensi gastronomi itu sendiri berdasarkan kerangka Turgarini (2018) dalam Meilina et al., (2024). Turgarini mendefinisikan gastronomi sebagai studi tentang hubungan antara manusia dengan makanan dan minuman dalam konteks budaya, sejarah, dan identitas sosial yang melingkupinya. Dalam konteks jamu, sembilan komponen gastronomi Turgarini dalam Meilina et al., (2024) menjadi kerangka untuk mengidentifikasi sejauh mana jamu

masih eksis dan hidup sebagai warisan kuliner di Kota Yogyakarta.

a. Bahan Baku

Menurut Turgarini (2018), bahan baku merupakan komponen utama gastronomi yang mencakup asal-usul, karakteristik, serta hubungan dengan lingkungan setempat. Dalam perspektif gastronomi, bahan baku menjadi bagian dari ekosistem budaya dan alam yang membentuk identitas suatu produk pangan. Berdasarkan hasil analisis NVivo, indikator bahan baku menunjukkan keterhubungan dengan berbagai aktor dalam ekosistem Nona Helix, seperti pemilik usaha jamu, pemasok, pekerja, pemerintah, dan pakar. Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar bahan baku jamu di Kota Yogyakarta masih berasal dari rempah-rempah lokal. Ibu Rika selaku pemasok di Pasar Beringharjo menjelaskan bahwa kunyit, jahe, kencur, kapulaga, sereh, dan cengkeh dipasok secara rutin dari petani lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta dan sekitarnya, dengan distribusi mencapai 4–5 karung atau sekitar 250 kilogram per hari saat permintaan tinggi. Temuan ini menunjukkan bahwa bahan baku jamu masih memiliki keterkaitan yang kuat dengan lingkungan lokal sebagaimana dijelaskan Turgarini dalam Meilina et al. (2024).



**Gambar 10. Penjual Bahan Baku
Jamu di Pasar Beringharjo**
Sumber : Penulis (2026)



**Gambar 11. Penjual Rempah Jamu
di Pasar Beringharjo**

Karakteristik bahan baku menjadi perhatian utama pelaku usaha jamu karena menentukan kualitas produk. Ibu Niken dari Herbarasa menjelaskan, *“Kami memilih empu kunyit yang tua dan jahenya jahe emprit karena aromanya lebih kuat dan kualitasnya lebih baik.”* Pernyataan ini menunjukkan adanya pengetahuan lokal dalam memilih bahan baku berkualitas. Ibu Yayuk dari Jamu Ginggang juga menegaskan, *“Kami tetap mempertahankan resep. Tidak ada yang kami ubah. Kemudian untuk alat-alatnya pun, kami tetap memakai alat*

batu,” sebagai bentuk pelestarian autentisitas jamu. Sementara itu, Prof. Nyoman menyatakan, *“Kedua, penelitian tentunya. Karena dengan penelitian kita bisa buktikan, sampai kemudian sampaikan kepada masyarakat itu,”* yang menunjukkan pentingnya penelitian untuk menjaga keberlanjutan tanaman obat. Meski demikian, ketersediaan beberapa rempah seperti kencur dipengaruhi musim sehingga pasokan dan harga berfluktuasi. Berdasarkan konsep eksistensi Zaenal (2007) dan gastronomi Turgarini, bahan baku jamu tetap menunjukkan eksistensi yang kuat melalui pelestarian pengetahuan, resep tradisional, penelitian, serta dukungan berbagai aktor dalam menjaga keberlanjutannya.

b. Proses Memasak (Meracik)

Menurut Turgarini, komponen masak-memasak atau kuliner mencakup proses pengolahan bahan mentah menjadi produk siap konsumsi, termasuk teknik, metode, dan pengetahuan dalam mempertahankan maupun mengembangkan produk gastronomi. Dalam konteks jamu, proses meracik menjadi inti pengetahuan tradisional yang membentuk kualitas, cita rasa, khasiat, dan identitas budaya. Berdasarkan hasil analisis NVivo, indikator proses meracik didominasi oleh tema tradisional, resep turun-temurun, alat batu, kayu bakar, pemilahan bahan, SOP, higienitas, dan pengendalian kualitas. Temuan ini menunjukkan adanya perpaduan antara pelestarian tradisi dan penyesuaian terhadap standar

modern. Hasil wawancara menunjukkan bahwa Jamu Ginggang masih mempertahankan teknik tradisional. Ibu Yayuk menjelaskan, *“Kami tetap mempertahankan resep. Alat-alatnya pun kami tetap pakai alat batu. Masih menumbuk pakai batu, menghaluskan pakai batu. Merebus tidak pakai kompor, tapi pakai kayu bakar.”* Praktik tersebut menunjukkan bahwa proses meracik tetap menjadi identitas gastronomi jamu sekaligus bukti keberlanjutan pengetahuan tradisional di Yogyakarta.



Gambar 11. Proses Memasak Dengan Kayu Bakar

Sumber : Penulis (2026)

Pandangan tersebut diperkuat oleh pengalaman Ibu Yayuk ketika berkonsultasi dengan LIPI mengenai penggunaan alat tradisional dan modern dalam proses produksi jamu.

“konsultasi di Lipi. Bagaimana dari awalnya tradisional memakai batu, kemudian memakai blender. Dari Lipi itu menyerankan tidak berpengaruh. Tapi yang paling bagus, bahan-bahan yang pertama kali itu harus ditumpuk dengan batu. Terus dengan batu. Selanjutnya mau di blender, atau dihaluskan dengan alat-alat yang modern tidak masalah. Tapi awalnya harus ditumpuk dengan batu

dulu. Karena ini, aroma yang dikeluarkan dari batu, itu secara alami, Kalau mesin itu lagi dipaksakan..” (Ibu Yayuk)

Temuan ini menunjukkan bahwa teknik tradisional tidak hanya dipertahankan karena alasan budaya, tetapi juga karena dianggap mampu menghasilkan karakteristik sensorik yang khas. Dalam perspektif gastronomi, teknik pengolahan merupakan bagian dari identitas suatu produk karena memengaruhi rasa, aroma, tekstur, dan pengalaman konsumsi yang dihasilkan.



Gambar 12. Proses Penghalusan Secara Traditional

Sumber : Penulis (2026)

Penelitian juga menemukan teknik pengolahan khas yang menjadi identitas jamu Yogyakarta. Ibu Yayuk menjelaskan, *“Kalau kami tidak direbus. Itu, Kak, perbedaannya di situ. Teknisnya. Jadi kami dicuci, ditumbuk, baru dihaluskan, kemudian baru diberi air hangat.”* Hal ini menunjukkan bahwa teknik meracik dipengaruhi oleh pengetahuan lokal yang diwariskan dalam masyarakat. Sementara itu, Herbarasa menerapkan pendekatan modern melalui pemilahan bahan baku,

pencucian, pengeringan, serta penerapan standar operasional prosedur (SOP) untuk menjaga higienitas, keamanan pangan, dan kualitas produk. Adaptasi terhadap perkembangan zaman juga terlihat dari pengalaman Ibu Niken yang mempelajari teknik meracik secara mandiri melalui media digital. Ia menyatakan, *"Saya coba untuk bikin sendiri lewat Youtube... saya bikin trial kurang lebih 2 bulan... gagalnya berkali-kali."* Temuan ini menunjukkan bahwa pengetahuan meracik jamu tetap lestari melalui perpaduan antara tradisi, standarisasi modern, dan pemanfaatan teknologi digital.

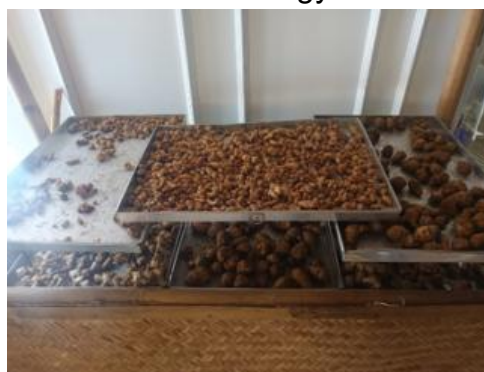


Gambar 13. Proses Pembuatan Jamu Dengan Peralatan Modern

Sumber : Peneliti (2026)

Jika dianalisis menggunakan konsep eksistensi menurut Zaenal (2007), keberadaan berbagai teknik peracikan tersebut menunjukkan bahwa jamu tidak hanya bertahan secara fisik sebagai produk konsumsi, tetapi juga mampu mempertahankan dan mengaktualisasikan sistem pengetahuan yang menjadi dasar keberadaannya. Penggunaan alat batu, kayu bakar, resep turun-temurun, pemilahan bahan baku,

pengeringan bahan, penerapan SOP, hingga pemanfaatan media digital dalam pembelajaran meracik menunjukkan bahwa pengetahuan jamu terus diwariskan, dipraktikkan, dan disesuaikan dengan kebutuhan zaman. Kemampuan untuk mempertahankan nilai tradisional sekaligus beradaptasi terhadap perkembangan teknologi dan standar produksi modern merupakan indikator penting yang menunjukkan kuatnya eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi di Kota Yogyakarta.



Gambar 14. Proses Pengeringan

Sumber : Peneliti (2026)



Gambar 15. Mesin Sealer Jamu Bubuk

Sumber : Penulis (2026)

Dengan demikian, berdasarkan hasil analisis NVivo, wawancara, dan teori gastronomi Turgarini (2018), komponen proses memasak atau

meracik menunjukkan tingkat eksistensi yang kuat dalam warisan gastronomi jamu di Kota Yogyakarta. Teknik tradisional masih dipertahankan sebagai bagian dari identitas budaya, sementara inovasi berupa standarisasi produksi, pengendalian mutu, dan penerapan SOP digunakan untuk meningkatkan kualitas serta daya saing produk. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa proses meracik jamu tidak hanya bertahan sebagai praktik budaya masa lalu, tetapi terus berkembang sebagai sistem pengetahuan yang hidup dan relevan di tengah masyarakat modern.

c. Mencicipi (Cita Rasa)

Menurut Turgarini (2018), mencicipi merupakan proses evaluasi sensorik untuk menilai kualitas, aroma, tekstur, dan cita rasa produk gastronomi. Berdasarkan hasil analisis NVivo, indikator mencicipi didominasi oleh tema rasa pahit, khasiat, preferensi konsumen, tester, umpan balik, dan adaptasi cita rasa. Hasil wawancara menunjukkan bahwa rasa pahit masih menjadi karakter utama jamu. Mahe menyatakan, *"Yang pertama adalah pahit. Tapi dari pahit itu biasanya akan membenturkan khasiat,"* sementara ia juga menambahkan, *"Kalau saya pribadi justru suka rasa pahitnya."* Namun, Dr. Bondan menjelaskan bahwa sebagian generasi muda masih menganggap jamu sebagai minuman yang kuno dan pahit. Untuk menyesuaikan preferensi pasar, Ibu Niken mengungkapkan, *"Kalau ada pameran biasanya kami kasih tester. Dari situ kami lihat respons*

konsumen." Temuan ini menunjukkan bahwa aktivitas mencicipi berperan menjaga kualitas, mempertahankan identitas rasa, serta mendukung inovasi jamu sehingga tetap eksis sebagai warisan gastronomi.

d. Penyajian

Menurut Turgarini (2018), penyajian merupakan komponen gastronomi yang berkaitan dengan cara, wadah, dan tampilan makanan atau minuman, sekaligus mencerminkan nilai budaya, estetika, dan kemampuan beradaptasi terhadap perkembangan zaman. Berdasarkan hasil analisis NVivo, indikator penyajian didominasi oleh tema wadah tradisional, gelas batok, gelas tanah liat, gelas kaca, kemasan botol, hygiene, estetika, modern, anak muda, dan penyajian kekinian. Temuan ini menunjukkan bahwa penyajian jamu terus berkembang dengan tetap mempertahankan identitas budaya. Hasil wawancara menunjukkan bahwa Jamu Ginggang awalnya menyajikan jamu menggunakan batok kelapa, kemudian beralih ke gelas tanah liat, dan kini menggunakan gelas kaca. Ibu Yayuk menjelaskan, *"Dulu itu pakainya batok kelapa. Setelah itu berkembang menggunakan gelas tanah liat. Sekarang pakai gelas kaca karena lebih mudah dan lebih higienis."* Perubahan tersebut menunjukkan bahwa penyajian jamu beradaptasi terhadap kebutuhan kebersihan dan kenyamanan tanpa menghilangkan nilai tradisionalnya.



Gambar 16. Penyajian Jamu Gelas Kaca

Sumber : Peneliti (2026)

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa aspek higienitas menjadi pertimbangan penting dalam perubahan penyajian jamu. Penggunaan gelas kaca dianggap lebih mudah dibersihkan dan lebih sesuai dengan standar kesehatan yang berkembang saat ini. Hal ini menunjukkan bahwa penyajian jamu tidak hanya mempertimbangkan aspek estetika dan budaya, tetapi juga memperhatikan keamanan serta kenyamanan konsumen. Dengan demikian, perubahan wadah penyajian mencerminkan adanya integrasi antara nilai tradisional dan kebutuhan modern.

Pada skala usaha yang lebih modern, perubahan penyajian terlihat pada penggunaan kemasan yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar. Ibu Niken menjelaskan bahwa Herbarasa menggunakan botol plastik tebal yang dapat digunakan kembali untuk konsumen reguler, sementara untuk distribusi ke toko oleh-oleh dan ritel modern digunakan kemasan botol kaca yang memiliki nilai estetika lebih tinggi.

“Kalau untuk pelanggan biasa kami pakai botol yang bisa dipakai ulang. Tapi untuk masuk toko atau retail biasanya menggunakan kemasan yang lebih premium.”

Temuan tersebut menunjukkan bahwa penyajian jamu saat ini tidak lagi hanya berfungsi sebagai wadah konsumsi, tetapi juga menjadi bagian dari strategi pemasaran. Kemasan yang menarik dapat meningkatkan nilai produk sekaligus memperluas jangkauan pasar. Dalam konteks gastronomi, perubahan tersebut menunjukkan bahwa penyajian memiliki peran penting dalam menjaga relevansi jamu di tengah persaingan dengan berbagai produk minuman modern.



Gambar 17. Jamu Kemasan Botol

Sumber : Penulis (2026)

Perkembangan penyajian jamu juga terlihat dari tampilannya yang semakin modern. Hanafi menyatakan, *“Sekarang jamu itu tampilannya sudah jauh lebih kekinian. Tidak seperti dulu yang identik dengan kesan kuno.”* Pernyataan ini menunjukkan bahwa penyajian menjadi aspek yang mengalami transformasi paling nyata sehingga mampu mengubah persepsi masyarakat, terutama generasi muda,

terhadap jamu. Hasil analisis NVivo juga menunjukkan dominasi tema modern, anak muda, inovasi, dan penyajian kekinian, yang mengindikasikan bahwa penyajian tidak hanya berfungsi sebagai media penyajian produk, tetapi juga sebagai strategi membangun citra dan pengalaman konsumsi yang lebih relevan. Pandangan tersebut diperkuat oleh Dr. Bondan yang menyatakan, *“Gen Z itu sebaiknya perlu dihadirkan jamu yang sudah ada improvisasi, ada pengembangan. Jadi penyajiannya mengikuti anak muda... seperti misalnya dicampuri latte.”* Temuan ini menunjukkan bahwa inovasi penyajian menjadi strategi penting untuk meningkatkan daya tarik jamu tanpa menghilangkan nilai budaya dan identitas tradisionalnya.



Gambar 18. Jahe Latte Bubuk

Sumber : Penulis (2026)

Pandangan serupa disampaikan oleh Prof. Nyoman yang menegaskan bahwa inovasi bentuk penyajian tidak berarti menghilangkan esensi tradisional jamu, melainkan menjadi strategi untuk memperluas penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

“Anggaplah es krim jamu, kan di dalamnya jamu sebenarnya. Tapi bentuknya es krim. Jadi bagaimana tradisional akan hilang? Tidak juga. Itu intinya tradisional. Tapi karena anak muda itu agak terlalu cepat berubah pikirannya, ini kita kembalikan. Ini es krim loh. Biar mereka bisa terima. Di dalamnya jamu.”

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa inovasi penyajian merupakan bentuk adaptasi budaya yang memungkinkan jamu tetap diterima oleh masyarakat modern tanpa kehilangan substansi tradisionalnya. Dalam konteks gastronomi, perubahan bentuk penyajian tidak mengubah esensi jamu sebagai warisan budaya, melainkan menjadi sarana untuk memperluas jangkauan konsumsi dan meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap produk tersebut.



Gambar 19. Ice cream Jamu Hotel Tentrem Jogja

Sumber : Penulis (2026)

Jika dianalisis menggunakan konsep eksistensi menurut Zaenal (2007), perubahan bentuk penyajian tersebut menunjukkan bahwa jamu masih memiliki kemampuan untuk mempertahankan keberadaannya di tengah perubahan sosial. Eksistensi

tidak hanya ditunjukkan melalui kemampuan mempertahankan bentuk lama, tetapi juga melalui kemampuan melakukan penyesuaian tanpa kehilangan identitas dasarnya. Dalam kasus jamu, perubahan dari batok kelapa, gelas tanah liat, gelas kaca, kemasan modern, hingga bentuk penyajian yang lebih kekinian menunjukkan adanya proses adaptasi yang memungkinkan jamu tetap diterima oleh masyarakat yang terus berkembang.

Berdasarkan hasil analisis NVivo, wawancara, dan teori gastronomi Turgarini (2018), komponen penyajian menunjukkan tingkat eksistensi yang kuat dalam warisan gastronomi jamu di Kota Yogyakarta. Penyajian jamu telah berkembang dari bentuk tradisional menuju bentuk yang lebih modern melalui penggunaan wadah yang lebih higienis, estetik, dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Di sisi lain, munculnya berbagai inovasi penyajian yang menyasar generasi muda menunjukkan bahwa jamu memiliki kemampuan untuk beradaptasi terhadap perubahan selera dan gaya hidup masyarakat. Meskipun mengalami berbagai perubahan bentuk penyajian, identitas budaya yang melekat pada jamu tetap dipertahankan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penyajian menjadi salah satu faktor penting yang mendukung keberlanjutan eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi di Kota Yogyakarta.

e. Mempelajari dan Meneliti

Menurut Turgarini (2018), mempelajari dan meneliti merupakan komponen gastronomi yang berfokus

pada pengembangan, dokumentasi, dan pelestarian pengetahuan kuliner. Berdasarkan hasil analisis NVivo, indikator ini didominasi oleh tema penelitian, edukasi, universitas, khasiat jamu, dokumentasi, regulasi, UNESCO, LIPI, dan pengembangan pengetahuan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa penelitian jamu dilakukan melalui kolaborasi perguruan tinggi. Prof. Nyoman menyatakan, *"Kita bergerak di tiap-tiap universitas. Penelitiannya di masing-masing universitas,"* serta menegaskan, *"Sekarang harus ada penelitian yang bisa menjelaskan kenapa jamu itu bermanfaat."* Dari sisi pemerintah, Pak Joy menjelaskan bahwa DIY telah memiliki regulasi perlindungan jamu dan setelah pengakuan UNESCO, *"Setiap lima tahun harus ada laporan monitoring dan evaluasi."* Sementara itu, Ibu Yayuk mengungkapkan, *"Kami konsultasi ke LIPI... apakah alat batu diganti blender berpengaruh atau tidak."* Temuan ini menunjukkan bahwa penelitian, regulasi, dan kolaborasi lintas sektor memperkuat eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi di Kota Yogyakarta.

f. Pengalaman Minum yang Unik

Menurut Turgarini (2018), pengalaman mengonsumsi yang unik merupakan komponen gastronomi yang mencakup pengalaman personal, emosional, sosial, dan budaya saat mengonsumsi suatu produk. Berdasarkan hasil analisis NVivo, indikator ini didominasi oleh tema pengalaman pribadi, khasiat, kesehatan, kebiasaan, gaya hidup, wisatawan, komunitas, dan budaya.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa Mahe telah mengonsumsi jamu sejak kecil. Ia menyatakan, *"Kalau saya biasanya seminggu sekali minum beras kencur. Dari kecil memang sudah dibiasakan."* Ibu Yayuk juga menjelaskan bahwa pelanggan dari Jepang selalu menyempatkan datang ke Jamu Ginggang saat berkunjung ke Indonesia, menunjukkan daya tarik jamu bagi wisatawan. Hanafi menambahkan, *"Orang bisa lihat langsung proses pembuatannya,"* sedangkan Prof. Nyoman menyebut, *"Kami pernah mengadakan minum jamu bersama sekitar 5.000 orang."* Temuan ini menunjukkan bahwa jamu menghadirkan pengalaman kesehatan, edukasi, wisata, dan kebersamaan yang memperkuat eksistensinya sebagai warisan gastronomi.

g. Pengetahuan Gizi (Khasiat)

Menurut Turgarini (2018), pengetahuan gizi dalam gastronomi berkaitan dengan pemahaman mengenai kandungan, manfaat, dan nilai kesehatan suatu makanan atau minuman. Berdasarkan hasil analisis NVivo, indikator ini didominasi oleh tema khasiat, kesehatan, manfaat, rempah-rempah, daya tahan tubuh, penelitian, edukasi, dan pengobatan tradisional. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai manfaat jamu masih diwariskan melalui keluarga. Mahe menyatakan, *"Dari kecil memang sudah dibiasakan minum jamu. Jadi tahu kalau jamu itu bagus untuk kesehatan dan menjaga badan tetap fit,"* sedangkan Ardi mengatakan, *"Dari keluarga memang sering diajari*

kalau jamu itu untuk menjaga kesehatan." Dari sisi pelaku usaha, Ibu Niken menjelaskan, *"Kami tidak bisa mengklaim menyembuhkan penyakit. Tetapi kami bisa menjelaskan manfaat bahan-bahannya."* Prof. Nyoman menambahkan, *"Karena dengan penelitian kita bisa buktikan, sampai kemudian sampaikan kepada masyarakat."* Temuan ini menunjukkan bahwa pengetahuan mengenai khasiat jamu terus diwariskan dan diperkuat melalui edukasi serta penelitian ilmiah sehingga mendukung eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi.

h. Etika dan Etiket

Menurut Turgarini (2018), etika dan etiket merupakan komponen gastronomi yang berkaitan dengan nilai, norma, tata cara, dan tanggung jawab dalam produksi maupun konsumsi makanan dan minuman. Berdasarkan hasil analisis NVivo, indikator ini didominasi oleh tema kesehatan, tanggung jawab, hygiene, kepercayaan, budaya, pelestarian, lingkungan, dan edukasi masyarakat. Hasil wawancara menunjukkan bahwa jamu memiliki nilai spiritual dan budaya. Dr. Bondan menyatakan, *"Filosofinya jamu itu tidak hanya masalah menyehatkan tubuh saja, tapi bagaimana menyehatkan jiwa dan spiritual."* Ibu Yayuk menjelaskan, *"Kalau dulu ada jamu sawanan untuk pengantin... ada juga jamu tertentu yang biasa diminum perempuan saat datang bulan."* Dari sisi produksi, Vina menyatakan, *"Karyawan harus menggunakan penutup kepala, apron, dan menjaga kebersihan selama*

proses produksi.” Temuan ini menunjukkan bahwa etika jamu tercermin dalam nilai budaya, aturan konsumsi, dan tanggung jawab produsen, sehingga memperkuat eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi di Kota Yogyakarta.

2. Dimensi Keberlanjutan Budaya/Cultural Sustainability (Soini & Birkeland, 2014)

a. Warisan Budaya (*Heritage*)

Indikator *heritage* atau warisan budaya mengacu pada upaya pelestarian warisan budaya material maupun immaterial (Soini & Birkeland, 2014). Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamu di Kota Yogyakarta memiliki warisan budaya yang kuat melalui pengakuan internasional, pewarisan antargenerasi, pelestarian artefak, dan dukungan regulasi. Pak Joy menjelaskan, “*Jamu sekarang ini sudah ditetapkan oleh UNESCO sebagai ICH (International Cultural Heritage) yang dimiliki oleh Indonesia, dan DIY merupakan salah satu dari tim pengusul.*” Pada tingkat lokal, Ibu Yayuk menyatakan, “*Kami resepnya dari Keraton Puro Pakualaman,*” serta menegaskan, “*Kami tetap mempertahankan resep... alat-alat dari Keraton itu masih tersimpan di tempat kami.*” Pelestarian resep dan penggunaan pipisan serta ulekan batu menunjukkan keberlanjutan warisan material dan immaterial. Selain itu, Pemerintah DIY memperkuat pelestarian melalui Peraturan Daerah, Pergub No. 32 Tahun 2023, dan dokumentasi budaya. Temuan ini menunjukkan bahwa eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi didukung

oleh pengakuan, pelestarian, dan perlindungan budaya yang berkelanjutan.

b. Vitalitas Budaya (*Vitality*)

Indikator *vitality* atau *vitalitas* budaya mengacu pada kehidupan aktif suatu praktik budaya dan tingkat partisipasi masyarakat di dalamnya (Soini & Birkeland, 2014). Hasil penelitian menunjukkan bahwa vitalitas jamu di Kota Yogyakarta masih aktif, meskipun sedang mengalami transisi generasional. Ibu Rika menjelaskan, “*Biasanya bisa 4–5 karung (sehari kalau ramai), banyak anak-anak muda itu sudah mengenal jamu,*” yang menunjukkan tingginya permintaan rempah. Prof. Nyoman juga menyebut kegiatan minum jamu bersama sekitar 5.000 peserta serta workshop dan pembinaan sebagai bentuk partisipasi masyarakat. Namun, Ibu Yayuk mengungkapkan bahwa produksi Jamu Ginggang kini menurun, sedangkan Ardi menilai, “*Masih eksis, cuman menurutku kurang berkembang.*” Untuk menjaga vitalitas, Ibu Yayuk melakukan inovasi penamaan produk, seperti “*beras kencur jadi jamu mager, kunir asem jadi jamu Halu.*” Temuan ini menunjukkan bahwa vitalitas jamu tetap terjaga melalui partisipasi masyarakat dan inovasi yang mampu menarik minat generasi muda tanpa menghilangkan keaslian produk.

c. Keberagaman Budaya (*Diversity*)

Indikator *diversity* menunjukkan bahwa ekosistem jamu di Kota Yogyakarta memiliki keberagaman tinggi dalam bentuk produk, model bisnis, penyajian, dan segmen konsumen (Soini & Birkeland, 2014).

Jamu berkembang dari bentuk tradisional seperti Jamu Gingseng yang mempertahankan resep asli, alat batu, dan kayu bakar, hingga bentuk modern seperti Herbarasa yang menghadirkan produk bersertifikat BPOM, tisane, wedang instan, dan dipasarkan di ritel modern. Inovasi seperti jamu latte, es krim jamu, serta kemasan yang disesuaikan dengan kebutuhan konsumen memperlihatkan kemampuan adaptasi tanpa menghilangkan esensi jamu. Preferensi konsumen juga beragam; sebagian tetap menyukai jamu tradisional, sementara sebagian lain menghendaki inovasi yang lebih praktis. Keberagaman tersebut memperluas jangkauan pasar dan memperkuat daya tahan budaya jamu. Dengan demikian, variasi produk, inovasi, dan penerimaan berbagai kelompok konsumen menjadi bukti bahwa keberagaman merupakan kekuatan utama dalam menjaga eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi.

d. Lokalitas (Locality)

Indikator locality menunjukkan bahwa jamu di Kota Yogyakarta memiliki keterikatan yang kuat dengan identitas lokal, baik secara geografis, budaya, maupun kelembagaan (Soini & Birkeland, 2014). Keterkaitan tersebut terlihat dari asal-usul resep Jamu Gingseng yang diwariskan dari Keraton Puro Pakualaman, penggunaan rempah-rempah lokal dari petani DIY, serta teknik peracikan khas yang membedakan jamu Yogyakarta dengan daerah lain. Lokalitas juga diperkuat oleh keberadaan Pasar Beringharjo

sebagai pusat distribusi rempah dan program Desa Wisata Jamu di Bantul yang mendukung pelestarian budaya sekaligus wisata gastronomi. Sinergi antara petani, pedagang, pelaku usaha, pemerintah, dan komunitas menunjukkan bahwa jamu tumbuh dari ekosistem lokal yang masih hidup. Temuan ini membuktikan bahwa identitas jamu tidak terlepas dari ruang budaya Yogyakarta sehingga lokalitas menjadi fondasi penting dalam mempertahankan eksistensinya sebagai warisan gastronomi.

e. Kelangsungan Ekonomi (Economic Viability)

Indikator economic viability menunjukkan bahwa jamu memberikan manfaat ekonomi bagi berbagai pelaku dalam rantai nilai, mulai dari pemasok rempah, pekerja, pelaku UMKM, hingga sektor wisata (Soini & Birkeland, 2014). Pemasok di Pasar Beringharjo mampu menjual rempah dalam jumlah besar setiap hari, sementara Herbarasa memperluas pasar melalui sertifikasi BPOM dan distribusi ke ritel modern. Di sisi lain, Jamu Gingseng tetap bertahan berkat loyalitas pelanggan, termasuk wisatawan mancanegara yang menjadikan tempat tersebut sebagai destinasi wisata gastronomi. Meski demikian, usaha jamu skala kecil masih menghadapi tantangan berupa legalitas produk dan akses ke pasar formal. Berbagai pembinaan dari pemerintah dan Dewan Jamu menjadi upaya untuk meningkatkan daya saing UMKM. Secara keseluruhan, aktivitas ekonomi yang terus berlangsung menunjukkan

bahwa jamu memiliki kelangsungan ekonomi yang mendukung keberlanjutan warisan gastronomi di Kota Yogyakarta.

f. Peradaban Eko-Budaya (Eco-Cultural Civilization)

Indikator eco-cultural civilization menunjukkan adanya hubungan antara praktik budaya jamu dengan pelestarian lingkungan (Soini & Birkeland, 2014). Praktik tradisional seperti penggunaan kayu bakar masih dipertahankan karena dianggap menghasilkan cita rasa yang lebih alami sekaligus memanfaatkan sumber daya lokal. Selain itu, pelaku usaha modern mulai menerapkan prinsip ekonomi sirkular melalui pemanfaatan ampas jamu sebagai pakan ternak serta penggunaan kemasan yang dapat digunakan kembali. Dari sisi filosofi, jamu tidak hanya dipandang sebagai minuman kesehatan, tetapi juga mengandung nilai spiritual yang mencerminkan keharmonisan manusia dengan alam. Temuan ini menunjukkan bahwa praktik produksi dan konsumsi jamu tidak semata berorientasi pada keuntungan ekonomi, tetapi juga memperhatikan keberlanjutan lingkungan dan nilai budaya. Dengan demikian, jamu mencerminkan bentuk peradaban eko-budaya yang mengintegrasikan aspek ekologis, kesehatan, dan kearifan lokal.

g. Ketahanan Eko-Budaya (Eco-Cultural Resilience)

Indikator eco-cultural resilience menunjukkan kemampuan jamu beradaptasi terhadap perubahan sosial, teknologi, dan lingkungan tanpa kehilangan identitas budayanya

(Soini & Birkeland, 2014). Pelaku usaha tradisional maupun modern memanfaatkan media sosial, platform digital, dan layanan daring sebagai strategi pemasaran untuk menjangkau generasi muda. Di sisi lain, pemasok rempah melakukan penyesuaian dalam penanganan bahan baku ketika terjadi perubahan musim agar kualitas tetap terjaga. Ketahanan budaya juga diperkuat melalui sosialisasi, pembinaan, dan edukasi yang dilakukan secara rutin oleh Dewan Jamu. Berbagai bentuk adaptasi tersebut menunjukkan bahwa modernisasi tidak dipandang sebagai ancaman, melainkan peluang untuk mempertahankan relevansi jamu. Oleh karena itu, kemampuan berinovasi tanpa meninggalkan nilai-nilai tradisional menjadi faktor utama yang memperkuat eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi di Kota Yogyakarta.

3. Dimensi Modernisasi (Soerjono Soekanto dalam Lucas P. Molle, 2021)

Menurut teori modernisasi Soerjono Soekanto dalam Lucas P. Molle (2021), modernisasi merupakan proses perubahan sosial yang ditandai oleh perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, rasionalitas, dan keterbukaan terhadap perubahan, sejalan dengan pandangan Philia et al. (2025). Hasil wawancara menunjukkan bahwa pelaku usaha jamu beradaptasi melalui media sosial, platform digital, penelitian ilmiah, dan kolaborasi dengan perguruan tinggi. Hasil Coding Query NVivo memperlihatkan bahwa tema

modernisasi didominasi oleh digitalisasi pemasaran, inovasi produk, penggunaan teknologi, peningkatan standar mutu, dan penguatan aspek ilmiah. Observasi lapangan juga menemukan penggunaan QRIS, GoFood, media sosial, kemasan modern, sertifikasi BPOM, serta inovasi produk seperti jamu latte dan tisane. Meskipun terdapat perbedaan pandangan antara pelestarian metode tradisional dan inovasi modern, keduanya saling melengkapi. Hasil triangulasi menunjukkan bahwa modernisasi bukan ancaman, melainkan strategi adaptif yang menjaga relevansi jamu tanpa menghilangkan nilai-nilai tradisional, sehingga memperkuat eksistensinya sebagai warisan gastronomi di Kota Yogyakarta.

Analisis Peran Stakeholders (Nona Helix) dalam Ekosistem Gastronomi terhadap Pelestarian Jamu sebagai Warisan Budaya

1. Pebisnis (Ibu Niken – Herbarasa)

Pebisnis berperan sebagai penggerak inovasi, pengelola kualitas, dan pengembang pasar dalam ekosistem gastronomi. Ibu Niken menerapkan SOP produksi, pemilihan bahan baku berkualitas, serta quality control melalui umpan balik konsumen. Herbarasa mengembangkan inovasi produk seperti tisane *less sugar*, memperoleh sertifikasi BPOM, dan memasarkan produk melalui SuperIndo, Transmart, GoFood, Shopee, QRIS, serta Instagram. Peran ini menunjukkan bahwa pebisnis mampu menghubungkan nilai tradisional jamu

dengan kebutuhan pasar modern melalui inovasi tanpa menghilangkan identitas budaya.

2. Pekerja (Vina – Herbarasa)

Pekerja berperan menjaga kualitas, higienitas, dan keberlanjutan produksi jamu. Vina melakukan pemeriksaan bahan baku, proses pengeringan, pengelompokan, hingga produksi sesuai standar operasional. Sebagai generasi muda, ia juga mengonsumsi jamu sehingga menjadi bagian dari regenerasi budaya. Peran pekerja tidak hanya memastikan mutu produk, tetapi juga menjadi media pewarisan nilai budaya melalui praktik kerja sehari-hari.

3. Pemasok (Ibu Rika – Pasar Beringharjo)

Pemasok berperan menjaga ketersediaan rempah lokal sebagai fondasi jamu. Ibu Rika menghubungkan petani dengan pelaku usaha serta memberikan informasi mengenai kualitas dan kondisi bahan baku akibat perubahan musim. Pengetahuan tersebut membantu produsen menyesuaikan proses produksi sehingga kualitas jamu tetap terjaga. Pasar Beringharjo juga berfungsi sebagai pusat pelestarian ekosistem ekonomi tradisional Yogyakarta.

4. Penikmat (Ardi dan Mahe)

Penikmat menentukan keberlanjutan jamu melalui pola konsumsi dan preferensi pasar. Mahe mewakili konsumen yang rutin mengonsumsi jamu karena manfaat kesehatan, sedangkan Ardi

mendorong peningkatan kualitas melalui legalitas, BPOM, promosi, dan branding. Umpan balik dari konsumen menjadi dasar inovasi produk sehingga penikmat berperan sebagai mitra pengembangan jamu, bukan sekadar pengguna.

5. Pemerhati (Dr. Bondan)

Pemerhati berperan menjaga autentisitas sekaligus mengembangkan strategi pelestarian budaya. Dr. Bondan mengubah narasi jamu dari obat menjadi gaya hidup sehat serta mendorong inovasi penyajian melalui konsep kafe, mixology, dan media sosial. Peran ini membantu memperluas penerimaan jamu, khususnya di kalangan generasi muda, tanpa menghilangkan nilai budaya yang dimiliki.

6. LSM (Prof. Nyoman – Dewan Jamu Indonesia DIY)

LSM berfungsi sebagai penghubung antar pemangku kepentingan melalui pembinaan, penelitian, edukasi, dan advokasi. Dewan Jamu secara rutin menyelenggarakan pelatihan UMKM, penelitian bersama perguruan tinggi, workshop, fasilitasi BPOM, inovasi produk, dan gerakan minum jamu bersama. Peran ini memperkuat kapasitas pelaku usaha sekaligus menjaga keberlanjutan jamu sebagai warisan budaya.

7. Pakar (Ibu Yayuk – Jamu Ginggang)

Pakar berperan menjaga, mendokumentasikan, dan mentransmisikan pengetahuan

tradisional. Ibu Yayuk mempertahankan resep Keraton Pakualaman, penggunaan alat tradisional, serta aktif mengenalkan filosofi jamu melalui media sosial. Ia juga mengombinasikan pengetahuan tradisional dengan konsultasi ilmiah untuk menjaga kualitas. Peran pakar menjadi kunci dalam mempertahankan autentisitas sekaligus mendukung inovasi berbasis bukti.

8. Pemerintah (Pak Joy – Dinas Kebudayaan DIY)

Pemerintah berperan melalui regulasi, fasilitasi, dan perlindungan budaya. Kontribusi utamanya meliputi pengusulan jamu sebagai Warisan Budaya Takbenda UNESCO, penyusunan Perda dan Pergub tentang jamu, serta pengembangan Desa Wisata Jamu. Pemerintah juga mendorong dokumentasi dan promosi keberagaman jamu agar lebih dikenal oleh generasi muda.

9. Teknologi Informasi (Hanafi – RRI Pro 1 Yogyakarta)

Media berperan memperluas promosi, edukasi, dan dokumentasi jamu melalui platform digital. Hanafi memanfaatkan RRI Digital, YouTube, dan media sosial sehingga informasi mengenai jamu dapat menjangkau audiens nasional hingga internasional. Pendekatan *storytelling*, demonstrasi pembuatan jamu, serta pemanfaatan AI dan konten digital menjadi strategi efektif untuk menarik minat generasi muda sekaligus mendukung pelestarian pengetahuan jamu.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai eksistensi minuman jamu tradisional sebagai warisan gastronomi di era modern Kota Yogyakarta yang telah disajikan pada bab 4, dapat ditarik kesimpulan bahwa jamu di Yogyakarta masih eksis dan terus bertahan di tengah modernisasi dengan melakukan berbagai bentuk adaptasi, namun menghadapi tantangan serius dalam hal pewarisan pengetahuan dan minat generasi muda.

Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya pada bidang gastronomi, pariwisata budaya, dan keberlanjutan budaya, dengan memperkaya kajian mengenai eksistensi jamu sebagai warisan gastronomi di era modern melalui integrasi teori gastronomi Turgarini, keberlanjutan budaya Soini dan Birkeland, serta perspektif modernisasi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa keberlangsungan jamu tidak hanya ditentukan oleh aspek kuliner, tetapi juga oleh sinergi berbagai pemangku kepentingan dalam ekosistem Nona Helix yang mendukung pelestarian, inovasi, dan adaptasi budaya.

Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan wilayah penelitian ke daerah lain di Indonesia guna memperoleh perbandingan yang lebih komprehensif mengenai keberlanjutan jamu sebagai warisan budaya, menggunakan pendekatan kuantitatif atau mixed methods untuk

mengukur tingkat pengaruh masing-masing faktor secara statistik, serta mengkaji lebih mendalam peran transformasi digital, perilaku generasi muda, dan strategi pemasaran berbasis teknologi dalam meningkatkan daya saing serta keberlanjutan jamu di tengah perkembangan masyarakat modern.

E. Daftar Pustaka

- Adriani, A., & Pritasari, W. (2024). Literature Review: Jenis dan Manfaat Jamu di Indonesia. *Biology and Education Journal*, 4(1), 69-79.
- Aldiana, S., & Sardanto, R. (2025). Analisis Pengembangan Produk Berbasis Gaya Hidup Milenial Sebagai Strategi Pemasaran Produk Jamu Ang Kekinian. *Prosiding Simposium Nasional Manajemen dan Bisnis*, 4, 343-350.
<https://doi.org/10.29407/5mw7et82>
- Brahmandika, P. G., Gatriyani, N. P., & Sudiarta, I. W. (2025). Menyatukan Kearifan Kuno: Kolaborasi Usada Bali Dan Ayurveda Untuk Kesehatan Holistik. *Maha Widya Duta: Jurnal Penerangan Agama, Pariwisata Budaya, Dan Ilmu Komunikasi*, 9(1), 20-30.
- Djaya, N., Kuncoro, H., Tjen, D., Suprana, J., & Prasetya, F. (2025). Aplikasi Farmakologis dan Formulasi Jamu sebagai Bahan Aktif dalam Produk Nutrasetikal dan Makanan Fungsional: Tinjauan Komprehensif: *Pharmacological*

- Applications and Jamu Formulations as Active Ingredients in Nutraceutical and Functional Food Products: A Comprehensive Review. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 6(2), 101-115.
<https://doi.org/10.30872/jsk.v6i2.840>
- Elsty, K., Sari, W. N., & Nurhasanah, A. (2025). Jamu as Indonesian Gastronomy: Exploring the Perceptions and Challenges of Generation Z in Gading Serpong. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 6(2), 204-214.
<https://doi.org/10.24036/jptbt.v6i2.26873>
- Estiasih, T., Maligan, J. M., Witoyo, J. E., Mu'alim, A. A. H., Ahmadi, K., Mahatmanto, T., & Zubaidah, E. (2025). Indonesian traditional herbal drinks: diversity, processing, and health benefits. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 7.
<https://doi.org/10.1186/s42779-025-00267-5>
- Fahrurrozhi, A., & Kurnia, H. (2024). Memahami kekayaan budaya dan tradisi suku bali di pulau dewata yang menakjubkan. *Jurnal Ilmu Sosial dan Budaya Indonesia*, 2(1), 39-50.
<https://doi.org/10.61476/6635j851>
- Hadi, W. (2022). Studi eksploratif tentang sentra jamu tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai daya tarik wisata kesehatan. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 13(1), 55-62.
- Hotimah, O., Veviani, A., Rahmawati, S., & Walidah, Z. (2025). Peran Budaya dalam Pembentukan Identitas Regional di Asia Tenggara. *Jurnal Pendidikan Geosfer*, 10(1), 128-145.
<https://doi.org/10.24815/jpg.v10i1.45284>
- Khotimah, K., Nurchayati, N., & Ridho, R. (2018). Studi etnobotani tanaman berkhasiat obat berbasis pengetahuan lokal masyarakat Suku Osing di Kecamatan Licin Banyuwangi. *Jurnal Biosense*, 1(01), 36-50.
- Mustaqim, M. (2016). Metode penelitian gabungan kuantitatif kualitatif/mixed methods suatu pendekatan alternatif. *Intelegensia: Jurnal Pendidikan Islam*, 4(1).
<https://doi.org/10.34001/intelegensia.v6i1.1351>
- Nurcholis, W., & Arianti, R. (2024). Jamu as Indonesian cultural heritage and modern health innovation. *Jurnal Jamu Indonesia*, 9(1), 1-2.
- Oktaviani, D. A., Witasari, N., & Amalia, N. P. (2025). The tradition of drinking jamu and efforts to increase the economic potential of the Nguter community, Sukoharjo District. *Jurnal Jamu Indonesia*, 10(2), 85-92.
<https://doi.org/10.29244/jji.v10i2.307>
- Putri, I. F., Salsabila, G., Santosa, N., Sejarah, I., & Budaya, F. I. (2020). Jamu Madura: Pemanfaatan Kearifan Lokal Sebagai Sarana Ekonomi

- Wanita Madura. In Prosiding Seminar Nasional Prodi Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lambung Mangkurat.
- Prastiwi, R. (2025). Pengaruh Gaya Hidup Halal Terhadap Perilaku Konsumsi Generasi Milenial. *Jurnal Ekonomi Islam*, 2(1), 164-195.
- Raswadiyanto, D. A. K. N., & Pujiyanto, W. E. (2023). Recovery jamu tradisional menjadi produk berdaya saing global. *Dewantara: Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, 2(3), 71-82. <https://doi.org/10.30640/dewantara.v2i3.1308>
- Ramadan, G. H. (2025, December). Peningkatan Produksi dan Distribusi Jamu sebagai Upaya Penguatan Ekonomi Lokal di Dusun Kiringan Kabupaten Bantul. In Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat (pp. 439-451).
- Risnawati, R., Cahyani, M. D., Zakiyyah, Z., & Andalan, A. C. M. (2026). Edukasi dan Demonstrasi Pembuatan Ginger Shot: Solusi Alami Sebagai Alternatif Skincare Kimia. *Surya Abdimas*, 10(1), 1-8. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v10i1.6706>
- Saádi, A. (2025). Pengumpulan data yang efisien pada penelitian tindakan kelas: Teknik, alat, dan tantangan. *Al-Amin: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Sosial Humaniora*, 2(2), 90-108. <https://doi.org/10.53398/alaman.v2i2.377>
- Widyawan, I., Bakti, I., Munajat, M. D. E., &