

Pelestarian Kesehatan Tradisional Melalui Ruang Konsumsi Jamu Modern (Studi Tiga Ruang Jamu Yogyakarta dan Solo)

Recka Ariska ¹

AFILIASI

¹ Program Studi Magister
Antropologi Fakultas Ilmu
Budaya Universitas Gadjah
Mada Jalan Sosio Humaniora
No.1 Bulaksumur, Kota
Yogyakarta, Daerah Istimewa
Yogyakarta 55281

Corresponding author:
reckaariska@ugm.ac.id

ABSTRAK

Jamu merupakan salah satu warisan budaya Indonesia dan praktik kesehatan tradisional, namun seringkali dipersepsikan sebagai minuman kuno atau minuman obat sehingga penerimaannya terbatas terutama di kalangan generasi muda. Penelitian ini menganalisis terkait mengapa Ruang Konsumsi Jamu Modern dibentuk sebagai salah satu upaya dalam melestarikan kesehatan tradisional terutama yang berbasis pada jamu. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi yang dilaksanakan di tiga ruang konsumsi jamu modern, yaitu Suwe Ora Jamu (Yogyakarta), Acaraki Gama (Yogyakarta), dan Djampi Jawi (Solo). Metode pengumpulan data yang dilakukan yaitu observasi partisipatif dan wawancara mendalam yang dilakukan kepada pemilik, penanggung jawab dari Ruang Konsumsi Jamu Modern serta pengunjung dengan total 12 informan. Hasil penelitian menunjukkan ketiga ruang jamu tersebut menampilkan ciri khasnya masing-masing dengan mengemas ruang jamu agar dapat menarik konsumen dan menciptakan suasana yang membekas ketika kembali datang berkunjung. Revitalisasi penerimaan terhadap jamu terlihat dalam pergeseran persepsi masyarakat yang semula memandang jamu sebagai minuman obat tradisional menjadi bagian dari praktik hidup sehat sehari-hari. Inovasi dalam penyajian jamu yang dikembangkan oleh pemilik dan pengelola ruang jamu membuat jamu lebih diterima oleh konsumen melalui penyesuaian dengan selera masyarakat. Cara pandang masyarakat terhadap jamu yang terbentuk sejak lama mendapatkan penyesuaian sehingga membentuk pemaknaan dan penerimaan yang lebih luas terhadap jamu serta pengalaman baru dalam konsumsi di ruang yang lebih kontemporer.

Keywords: pelestarian, praktik kesehatan tradisional, ruang konsumsi jamu modern, warisan budaya

PENDAHULUAN

Indonesia sangat kaya akan tumbuhan obat yang telah digunakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat sejak dahulu. Penggunaan tumbuhan obat tersebut diramu untuk dijadikan sebagai obat tradisional yang diyakini memiliki beragam manfaat terutama untuk kesehatan yang relatif tidak menimbulkan efek samping dibandingkan dengan pengobatan secara kimiawi ketika

menggunakan bahan- bahan alam (Saswita et al., 2023). Pemanfaatan ramuan herbal dan terapi secara alami memberikan alternatif kepada masyarakat yang tidak hanya berperan dalam menyembuhkan saja namun juga menjadi langkah awal pencegahan penyakit dengan harga yang terjangkau dan aman. Tren "*back to nature*" atau kembali ke alam menjadi pendorong untuk masyarakat kembali memilih menggunakan pengobatan tradisional dibandingkan dengan pengobatan modern (Safitri et al., 2026).

Jamu ialah minuman tradisional Indonesia yang terbuat dari berbagai bahan-bahan alami seperti jahe, kunyit, temulawak, kencur dan rempah lainnya yang berkhasiat untuk menjaga kesehatan tubuh (Yusuf et al., 2025). Warisan budaya adalah bagian dari kebudayaan yang di dalamnya terdapat unsur-unsur kebudayaan serta mencakup beberapa nilai seperti nilai religius, historis, estetis, antropologis, arkeologis dan nilai-nilai lainnya (Brata et al., 2020). Jamu menjadi salah satu warisan budaya Indonesia yang telah ada sejak zaman dahulu dan masih dilestarikan hingga saat ini. Melestarikan sebuah kebudayaan menjadi sebuah kegiatan yang bertujuan untuk menjaga serta mengembangkannya agar terus tetap hidup serta dapat mengikuti perkembangan zaman yang ada (Priatna, 2017). Budaya Sehat Jamu (*Jamu Wellness Culture*) ditetapkan oleh UNESCO dalam *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity* atau sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) yang ditetapkan pada 06 Desember 2023 dan ini menjadi langkah kuat untuk terus melakukan upaya pelestarian dalam mengonsumsi jamu tradisional (Dahuri, 2023).

Jamu tradisional sering kali dipersepsikan kurang menarik terutama pada generasi muda karena tampilan produk yang sederhana, warna yang tidak menarik, rasa pahit dan aroma yang kurang nyaman sehingga minat generasi muda untuk mengonsumsi jamu cenderung rendah (Costa & Sari, 2024). Seiring dengan perkembangan zaman, praktik konsumsi dan pemasaran akan jamu mulai mengikuti selera dan gaya hidup pada masyarakat modern. Secara tradisional, Jamu sangat dikenal dengan berjualan keliling dengan berbagai cara penjualan seperti jamu gendong yang dipanggul di pinggang maupun yang berjualan menggunakan sepeda atau motor. Namun modernitas membawa jamu ke ranah yang lebih menarik dengan menghadirkannya dalam konteks kafe, kedai, dan restoran modern sehingga jamu lebih diminati. Ciri khas dari ruang konsumsi jamu modern ini adalah hadirnya ruang estetis yang nyaman, tidak hanya mendukung aktivitas berkumpul, tetapi juga membentuk persepsi jamu sebagai bagian dari gaya hidup sehat. Hadirnya Ruang Konsumsi Jamu Modern ini memberikan sebuah pengalaman baru dengan suasana yang nyaman dan menikmati secangkir jamu yang bisa disajikan hangat maupun dingin (Rahmawati, 2020).

Pelestarian jamu tidak hanya berkaitan dengan keberadaan dari produk jamu tersebut namun tentang keberlanjutan dari produk konsumsi serta pewarisan pengetahuan tentang jamu di kehidupan sehari-hari. Pemanfaatan minuman tradisional khususnya jamu merupakan prioritas untuk mewujudkan gaya hidup sehat di tengah kehidupan modern. Untuk mewujudkan eksistensi jamu tersebut terutama di kalangan generasi muda diperlukannya upaya untuk merevitalisasi citra dari jamu yang dipersepsikan di kalangan mereka sebagai minuman yang sangat tradisional. Berbagai upaya dilakukan untuk menarik minat terhadap jamu dengan modernisasi baik secara

penyajian, kemasan, rasa hingga ruang-ruang baru yang memberikan makna jamu lebih menarik salah satunya dengan adanya Ruang Konsumsi Jamu Modern ini (Andri et al., 2025). Hadirnya Ruang Konsumsi Jamu Modern membuat makna jamu menjadi lebih cair karena jamu diinterpretasikan dalam ruang yang lebih modern sehingga meningkatkan daya tarik masyarakat untuk mencobanya terutama di kalangan generasi muda.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Lutfiani dkk. (2019), jamu masih sangat eksis dan dikenal walaupun masyarakat di sana telah memiliki pemikiran yang modern. Selain itu, Hartanto & Narissa (2022) menggali upaya inovator untuk membawa jamu ke arah modern namun tetap relevan dengan pasar dan bisa lebih diapresiasi oleh masyarakat. Tetapi pada kedua penelitian tersebut secara khusus belum membahas ruang konsumsi jamu modern sebagai sarana pelestarian terhadap praktik kesehatan tradisional jamu serta pembentukan pengalaman konsumsi jamu yang baru. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan dalam menganalisis mengapa ruang konsumsi jamu modern dibentuk sebagai salah satu upaya dalam melestarikan praktik kesehatan tradisional berbasis jamu dan bagaimana pengalaman konsumsi yang dimaknai oleh pengunjung pada ruang tersebut.

UNESCO mendefinisikan *Safeguarding* sebagai rangkaian langkah dalam upaya perlindungan atau pelestarian untuk memastikan warisan budaya tetap berlanjut. Langkah-langkah tersebut yaitu identifikasi, dokumentasi, penelitian, pelestarian, perlindungan, promosi, penguatan, transmisi (pendidikan formal dan nonformal), serta revitalisasi pada berbagai aspek warisan tersebut (UNESCO, 2003). Dalam penelitian ini, langkah-langkah tersebut menjadi acuan dalam menyusun indikator terkait pelestarian kesehatan tradisional dalam ruang konsumsi jamu modern melalui aspek promosi, transmisi pengetahuan dan revitalisasi penerimaan terhadap jamu. Selain itu, konsep habitus Bourdieu digunakan dalam penelitian ini untuk memahami pengalaman pengunjung, terutama bagaimana cara pandang dan kebiasaan pengunjung dalam mengonsumsi jamu yang terbentuk secara sosial mengalami penyesuaian melalui bentuk konsumsi yang lebih kontemporer dalam konteks penyajian, rasa, maupun suasana yang terbangun di dalam ruang tersebut

Di tengah perkembangan inovasi dan teknologi yang berkembang, praktik konsumsi jamu juga ikut mengalami transformasi penyajian yang lebih kontemporer. Jamu tidak lagi diposisikan sebagai obat tradisional atau minuman kesehatan dan sering dikaitkan dengan kelompok usia tertentu, namun dibingkai sebagai praktik wellness atau gaya hidup sehat yang dekat dengan preferensi konsumsi masyarakat. Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam menunjukkan bahwa ruang konsumsi jamu modern tidak hanya dimaknai sebagai ruang konsumsi namun juga sebagai ruang sarana pelestarian praktik kesehatan tradisional terutama pada jamu dan membentuk pengalaman konsumsi jamu yang baru dan modern.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan menggunakan metode pendekatan etnografi yaitu terjun langsung ke lapangan dan ikut serta memperhatikan apa saja yang terjadi. Penelitian ini dilakukan di tiga ruang konsumsi jamu modern yang berada di

Yogyakarta dan Solo. Penelitian ini berlangsung dari bulan September hingga November 2025. Observasi dilakukan pada masing-masing lokasi sebanyak delapan kali kunjungan dengan durasi selama 2-4 jam pada setiap kali kunjungan. Tiga ruang konsumsi jamu modern tersebut yaitu Suwe Ora Jamu dan Acaraki Gama Yogyakarta serta Djampi Jawi Solo. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi partisipatif dan wawancara mendalam. Menurut Esterberg (2002, dalam Sugiyono, 2016), wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk mendapatkan informasi dan ide melalui kegiatan tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna pada sebuah topik tertentu. Wawancara mendalam ini dilakukan dengan pemilik atau penanggung jawab dari Ruang Konsumsi Jamu Modern serta pengunjung dari Ruang Konsumsi Jamu Modern tersebut untuk mendapatkan informasi berkaitan dengan tujuan mendirikan Ruang Konsumsi Jamu Modern serta pengalaman subjektif dari pengunjung yang dirasakan saat di Kafe Jamu.

Subyek penelitian ini adalah pemilik dari Suwe Ora Jamu serta atau penanggung jawab dari Acaraki Gama dan Djampi Jawi serta pengunjung dari ketiga Ruang Konsumsi Jamu Modern tersebut yang bersedia untuk diwawancarai. Total dari jumlah informan yang diwawancarai yaitu 11 orang termasuk dalam 8 orang pengunjung serta 3 orang pemilik dan penanggung jawab dari 3 lokasi penelitian tersebut. Penentuan informan pengunjung menggunakan teknik *purposive sampling* dengan kriteria tertentu, seperti pengunjung yang sedang berkunjung untuk pertama kali hingga yang pernah mengonsumsi jamu di lokasi penelitian, berusia remaja hingga dewasa dengan rentang usia 17-60 tahun, dan bersedia untuk diwawancarai. Kesiediaan pengunjung untuk diwawancarai juga menjadi faktor penting karena lokasi penelitian merupakan tempat makan dan berkumpul, sehingga wawancara dilakukan dengan tetap memperhatikan kenyamanan informan. Oleh sebab itu, sebelum melakukan wawancara mendalam dengan informan, peneliti meminta izin untuk melakukan kegiatan wawancara. Selain wawancara, observasi dilakukan dengan mengamati dan ikut berpartisipasi dalam ruang konsumsi jamu modern tersebut dengan melihat aktivitas pengunjung, suasana sekitar, interaksi yang terjadi antara pengunjung dan karyawan, praktik penyajian dan konsumsi pada jamu.

Penelitian ini menganalisis alasan pemilik atau penanggung jawab mendirikan ruang konsumsi jamu modern sebagai salah satu upaya melestarikan praktik kesehatan tradisional berbasis jamu, serta bagaimana pandangan konsumen atau pengunjung mengenai pengalaman yang dirasakan saat berkunjung ke ruang jamu yang dikemas lebih modern. Data wawancara dan observasi ditranskripsi, kemudian dikategorikan sesuai dengan tema-tema yang berkaitan dengan alasan mendirikan ruang konsumsi jamu modern dan pengalaman pengunjung. Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data serta penarikan kesimpulan. Uji validitas data yang dilakukan menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik untuk membandingkan dan mencocokkan hasil wawancara yang telah didapatkan antar-informan dengan data observasi lapangan.

HASIL dan PEMBAHASAN

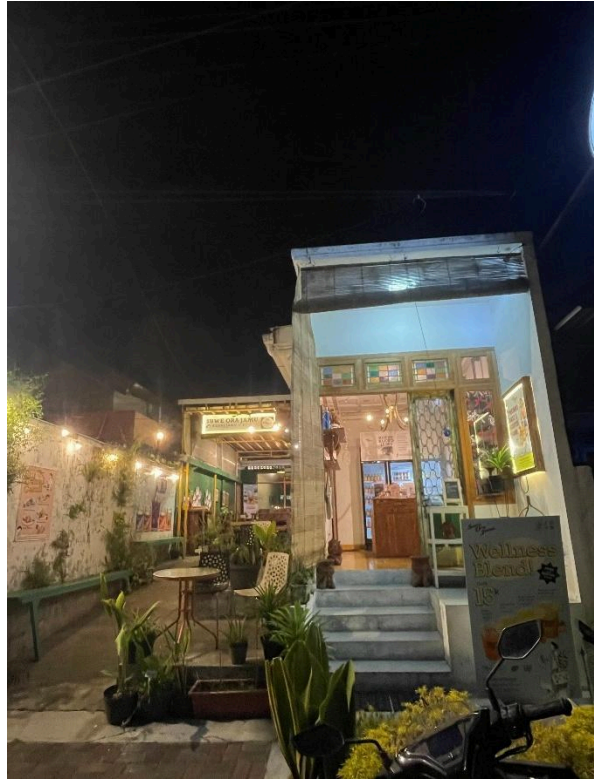
Pelestarian Kesehatan Tradisional dalam Ruang Konsumsi Jamu Modern

Hadirnya Ruang Konsumsi Jamu Modern memberikan ruang baru untuk jamu dan membuat masyarakat dapat menikmati jamu dengan lebih mudah. Ruang Konsumsi Jamu Modern dimanfaatkan sebagai ruang untuk dapat melestarikan kesehatan tradisional dengan lebih modern dan diterima terutama dalam preferensi konsumsi masyarakat. Stigma jamu yang masih dirasakan hingga saat ini menjadikan jamu kurang begitu diminati terutama pada generasi muda. Rasa yang pahit, aroma yang khas, dan tampilan kurang menarik menjadi alasan kurangnya minat dalam mengonsumsi jamu. Namun, adanya Ruang Konsumsi Jamu Modern ini memberikan stigma lain kepada jamu bahwa jamu bisa dinikmati dengan ringan dan enak diminum tanpa takut dengan rasa jamu yang khas. Mengubah stigma jamu dari minuman kesehatan tradisional menjadi minuman yang dekat dengan selera konsumsi masyarakat menjadikan salah satu upaya dalam melestarikan budaya praktik minum jamu tersebut dalam kehidupan sehari-hari serta mengembangkan praktik kesehatan tradisional terutama pada jamu.

Konsep *Safeguarding* UNESCO mencakup identifikasi, dokumentasi, penelitian, pelestarian, perlindungan, promosi, penguatan, transmisi (melalui pendidikan formal maupun nonformal), serta revitalisasi berbagai aspek dari warisan budaya tersebut (UNESCO, 2003). Dalam konteks ruang konsumsi jamu modern ini, tidak seluruh komponen diterapkan, hanya beberapa komponen dari konsep tersebut digunakan pada aspek yang relevan dengan temuan di lapangan yaitu dalam aspek promosi, transmisi pengetahuan, serta revitalisasi penerimaan dan praktik konsumsi jamu. Dengan demikian, Suwe Ora Jamu, Djampi Jawi dan Acaraki Gama dibaca sebagai ruang konsumsi yang memberikan wadah untuk jamu dapat dihadirkan dengan bentuk lebih memperluas penerimaan jamu dalam segi penyajian serta pengalaman konsumsi yang lebih kontemporer.

Suwe Ora Jamu merupakan Ruang Konsumsi Jamu Modern yang berada di tepatnya di Jl. Kranggan Yogyakarta. Suwe Ora Jamu mengemas jamu yang bisa dikonsumsi kapan saja dan dimana saja dengan jangka penyimpanan jamu yang cukup lama. Suwe Ora Jamu mengemas jamu-jamu mereka dengan menggunakan botol kaca berukuran 280ml yang memberikan kesan praktis dan sangat *ready to drink*. Varian jamu yang mereka jual pun cukup variatif seperti Kunyit Asem,

Beras Kencur, Asam Jawa, Wedang Jahe, Kunyit Jahe, Temu Kunci, Kayu Manis Sitrus, Temulawak Rempah, Rosella dan Sereh Telang. Aneka jamu yang dikemas dalam botol kaca tersebut disebut sebagai Jamu House Blend. Deskripsi produk dari Jamu *house blend* ini dibuat dengan bahan-bahan alami dan segar tanpa ada tambahan pewarna, pengawet dan bahan alami lainnya sehingga keaslian dari jamu tetap terjaga.



Gambar 1. Tampak Depan Suwe Ora Jamu
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Suwe Ora Jamu Yogyakarta merupakan cabang dari Suwe Ora Jamu yang berpusat di Jakarta. Ibu Nova Dewi merupakan Pendiri dari Suwe Ora Jamu yang telah mendirikan Suwe Ora Jamu sejak tahun 2012 dan telah ada 7 outlet yang tersebar di 4 kota yaitu Jakarta, Yogyakarta Surabaya dan Bali. Bermula dari beliau yang sangat susah untuk menemukan penjual jamu tradisional keliling seperti yang beliau temui saat kecil dan juga sebagai pencinta jamu sejak kecil yang akhirnya membuat ibu Nova Dewi membuat Suwe Ora Jamu dengan harapan jamu bisa terus berkembang.

“Karena saya kan mau minum jamu aja, terus kok mulai langka, ya. kan saya dari Surabaya pindah ke Jakarta, terus belum ada juga yang penjual jamu muda gitu ya 13 tahun lalu saya masih muda ya, jadi saya ngeliatnya sekarang jadi lebih muda lah saya ngeliatnya sayang ya kalau mba jamunya yang sudah mulai sedikit ya di Jakarta saat itu dan pinggirannya yang enggak ada di kota tapi mungkin enggak di Jabodetabek ya, kita ngomonginnya ya, itu pulang jarang, gitu. Kalau saya sih main cat dulu waktu kecil, bawa jamu itu keliling. Saya punya langganannya di jamu. Terus bawa jamunya itu menyenangkan, sehat, bisa diajar cerita-cerita, gitu kan. tapi sudah mulai langka. Mencarinya susah banget. Mesti nyari ke mungkin pasar, tempat-tempat yang memang ada kok jamu. Nah, saya cuma pengen gimana ya caranya biar anak-anak muda itu bisa tertarik lagi sama jamu.”
(Wawancara dengan Ibu Nova Dewi).

Berawal dari sulitnya mencari penjual jamu keliling di Jakarta memberikan ide kepada Ibu Nova Dewi untuk membentuk ruang jamu sendiri dengan harapan melestarikan kembali budaya minum jamu terutama di kalangan anak-anak muda dan dari hal tersebut terbitlah Suwe Ora Jamu. Suwe Ora Jamu dibentuk sebagai sebuah ruang yang bercerita akan jamu. Di mana jamu menjadi menu utama di dalamnya. Ibu Nova Dewi juga menyebutkan bahwa kegiatan saat mengonsumsi jamu tidak hanya sekedar membeli dan minum saja melainkan dapat bercengkrama dan bercerita banyak hal dengan penjual jamu keliling tersebut. Interaksi yang terjalin tidak hanya transaksional saja melainkan jalinan komunikasi yang terjadi antara pembeli dan penjual sehingga dapat membangun memori baik dan menyenangkan saat mengonsumsi jamu. Berdasarkan dari wawancara Bu Nova Dewi, beliau membuat Suwe Ora Jamu dengan harapan, memori yang pernah terukir antara beliau dan penjual jamu keliling yang ditemui saat kecil tersebut juga bisa dirasakan oleh pengunjung-pengunjung Suwe Ora Jamu. Suwe Ora Jamu bukan hanya menjadi rumah bisnis untuk berjualan jamu namun juga melestarikan budaya minum jamu dan membangun memori yang baik dengan jamu.

Selain membentuk makna jamu agar dapat menarik masyarakat untuk bisa minum jamu lagi, Ibu Nova Dewi juga ingin mengubah stigma yang melekat pada jamu yang pada zamannya pernah dikonotasikan buruk di mana jamu dianggap dapat merusak ginjal, mengandung bahan-bahan kimia lainnya. Oleh karena itu juga yang menjadikan Ibu Nova Dewi bertekad membentuk Suwe Ora Jamu dengan kembali mengenalkan dan melestarikan jamu di zaman sekarang.

“... Tapi menurut saya sih, saat itu kan masih dikonotasikan jamu itu baik, tradisional banget ya, minuman orang tua, obat, dan bahkan banyak yang saat itu menganggap minum jamu itu kurang baik, gitu, karena banyak mungkin ada yang nah ini ya, waktu di jaman saya itu ya menganggap jamu itu adalah hal yang gak bisa diminum tiap hari, merusak ginjal mengandung bahan kimia gitu-gitulah waktu itu jadi banyak banget konotasi yang buruk gitu jadi saya merasa ada kesedihan di satu sisi yang kok seperti ini gitu ya, jadi saya pengen yaudah deh saya dengan movement saya sendiri saya pengen melestarikan dengan mungkin *the new way* gitu ya untuk mengenalkan jamu lagi...” (Wawancara dengan Ibu Nova Dewi).

Suwe Ora Jamu mencoba untuk menghadirkan kembali budaya konsumsi jamu yang mulai ditinggal oleh generasi muda. Bentuk pelestarian yang disajikan untuk jamu oleh Suwe Ora Jamu yaitu dengan mengemas jamu tersebut menjadi praktis dan tahan lama sehingga dapat di simpan dalam jumlah yang banyak. Penyimpanan yang lama dan praktis tersebut mencerminkan efisiensi waktu dan tenaga untuk membuat jamu. Beberapa orang menganggap bahwa proses dalam meracik jamu sering kali memakan waktu yang panjang, kemudian bahan-bahan jamu yang banyak menyebabkan banyak orang telah letih duluan untuk membuat jamu sehingga dengan membentuk format botolan pada jamu siap minum dapat dipersepsikan membantu untuk mempersingkat proses panjang tersebut.



Gambar 2. Jamu House Blend Suwe Ora Jamu
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Djampi Jawi Solo juga merupakan restoran yang menjual jamu didampingi dengan minuman rempah dan makanan khas nusantara yang memberikan kesan lebih modern dan berkelas. Djampi Jawi Solo terletak di Jl. Letjen S. Parman, Kestalan, Surakarta. Djampi jawi memiliki 2 cabang aktif saat ini yang terletak di Solo dan Yogyakarta. Jika melihat dari interior desain ruang mereka yang memang lebih tetap disebut sebagai restoran dibandingkan kafe karena konsep yang disajikan beserta pelayanan mereka yang sangat profesional dan itu juga tercermin dalam slogan merek yaitu "Djampi Jawi Restone Mbok Jamu". Walaupun demikian, Djampi Jawi juga menjadi salah satu bentuk yang membawa jamu ke ranah lebih modern. Menu jamu yang disajikan di Djampi Jawi antara lain Beras Kencur, Coastal Brezze (Campuran bunga telang dan jeruk nipis), Kunir Asem, Smeltd Candy (rosella), Gula Asem, Cabe Puyang dan Temulawak dan menu ini masuk dalam menu *Signature* Djampi Jawi.



Gambar 3. Tampak Depan Djampi Jawi
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Penanggung Jawab dari Djampi Jawi, Pak Tedjo Widodo menyebutkan bahwa dimulai dari momentum COVID-19 yang sempat melanda di seluruh dunia memberikan ide untuk membentuk Djampi Jawi. Virus COVID-19 menyerang sistem imunitas tubuh manusia dengan penyebaran dengan beragam cara. Jamu berperan penting pada saat itu sebagai bentuk pertahanan untuk menjaga imunitas tubuh tetap prima dan tidak mudah terpapar virus ataupun penyakit lainnya. Masyarakat kembali ke pengobatan tradisional terutama jamu karena beragam manfaat yang terkandung di dalamnya dan juga bahan baku yang murah serta proses pembuatannya yang bisa dilakukan secara pribadi (Kusumo et al., 2020). Antusiasme masyarakat yang menjadikan jamu sebagai komponen pendamping untuk menjaga imunitas tersebut kemudian melahirkan Djampi Jawi dan sudah mulai banyak di kenal oleh masyarakat.

“.....Terus kemudian terpikir untuk membuat jamu. Tapi benar-benar ini terealisasi itu di saat corona sebenarnya. Karena di saat corona itu, kami yang di Nakamura ini kan kesulitan untuk membuka operasionalnya. Karena kan bersentuhan kan susah ya, nggak boleh ya. Akhirnya kami mencoba untuk membuat minuman-minuman jamu. Kok antusiasnya? Banyak banget gitu ya.....” (Wawancara dengan Pak Tedjo).

Antusiasme masyarakat terhadap jamu saat COVID-19 kemarin menjadikan jamu sebagai minuman yang penting saat itu. Salah satu penelitian yang menyebutkan bahwa jamu dipercaya sebagai doping dalam mendongkrak imunitas tubuh agar tidak mudah terpapar COVID-19 tersebut. Oleh sebab itu jamu menjadi salah satu upaya preventif masyarakat dalam menjaga tubuh tetap prima dan terhindar dari berbagai macam penyakit (Akhodza Khiyaaroh & Atik Triratnawati, 2021). Selain momentum COVID-19 tersebut yang membentuk Djampi Jawi hadir ternyata Pak Tedjo juga menyebutkan merasa terpanggil sebagai pewaris budaya. Seperti yang diketahui bahwa Jamu merupakan salah satu warisan budaya Indonesia di bidang kesehatan tradisional yang telah diwariskan secara turun-menurun sejak dahulu sehingga warisan budaya ini harus dilestarikan. Pak Tedjo ingin menghadirkan suasana jamu yang tidak hanya terasa dalam sisi tradisionalnya namun juga mengikuti perkembangan zaman. Oleh sebab itu, Djampi Jawi dirancang dan dibentuk dengan membawa konsep masa lalu ke masa kini dalam artian membawa suasana tradisional menjadi suasana yang lebih modern.

“Alasan berikutnya bahwa kami merasa terpanggil untuk menjadi sebagai pewaris. Kita kan diwarisi kan, kita sebagai pewaris harus melestarikan, sebagai pelestari budaya. Maka konsepnya, konsep yang kita isi disini tidak hanya jamunya Namun suasananya, *ambience*-nya kita buat seperti ini Desainnya, ornamennya, SDM-nya, itu kita... Kita ingin membawa masa lalu ke masa kini....” (Wawancara dengan Pak Tedjo)”.

Djampi Jawi mencoba mengembangkan jamu dengan konsep yang lebih modern yaitu dapat disajikan dalam standar restoran tanpa menghilangkan rasa asli dari jamu tersebut. Transformasi bingkai jamu yang disangkutkan oleh penjual jamu keliling atau di jual di pasar tradisional, namun Djampi Jawi membawa jamu disajikan dengan lebih eksklusif. Pelestarian yang dibawakan oleh Djampi Jawi adalah mengembangkan ruang jamu menuju dimensi yang lebih modern namun tidak meninggalkan budaya dari jamu itu sendiri. Dengan membawa konsep

masa lalu ke masa kini memberikan ruang jamu lebih dinamis dan tidak menghilangkan makna asli dari tersebut.

Acaraki Gama merupakan bentuk kerjasama yang dilakukan antara PT. Acaraki Nusantara Persada dan Fakultas Farmasi dengan tujuan kolaborasi tersebut sebagai bentuk dari implementasi pendidikan untuk meningkatkan kemampuan *socioentrepreneurship* terutama di bidang obat tradisional kepada mahasiswa.. Acaraki Gama berada tepat di Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada. Acaraki Gama telah berada di Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada sejak Mei 2023 (Rita, 2023). Founder dari Acaraki Jamu, Jony Yuwono saat Grand Opening Acaraki Gama menyampaikan bahwa hadirnya Acaraki Gama sebagai bentuk kolaborasi yang bertujuan agar dapat menginspirasi generasi muda serta melestarikan jamu sebagai salah satu warisan budaya dan juga dapat meneliti dan mengembangkan jamu sehingga dapat bersaing di tingkat internasional seperti visi dari Acaraki Jamu yaitu menjadikan jamu sebagai minuman bertaraf internasional.



Gambar 4. Tampak Depan Acaraki Gama

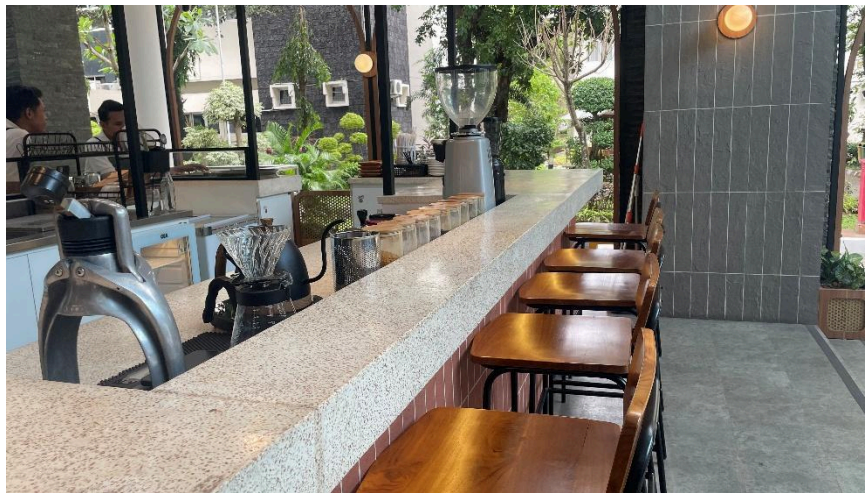
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Dikarenakan ini merupakan cabang dari Acaraki Jamu, Untuk regional Yogyakarta dikelola oleh Kak Aldi sebagai penanggung jawab Acaraki Gama. Kak Aldi menceritakan bahwa tujuan dari Founder Acaraki Jamu ingin membawa jamu ke dalam konsep ala *coffee shop*. Dengan konsep yang mengadaptasi dari teh, kopi dan matcha, Acaraki ingin membuat sudut pandang yang berbeda dalam hal menyajikan jamu tanpa menghilangkan makna asli dari jamu tersebut.

“Jadi, acaraki konsepnya itu dari awal CEO pun terinspirasi dari *coffee shop*. Terinspirasi itu kayak *coffee shop*. kenapa di *coffee shop* itu kan jual kopi dan mengedukasinya itu cukup tinggi, gitu kan. Nah, otomatis dari siapa pun terinspirasi seperti itu. Nah, kenapa saya punya ide Herbal? Kenapa nggak dikonsepskan seperti kayak modern cafe kayak gini...”

Menu-menu jamu yang dijual di Acaraki Gama cukup terbatas tidak seperti menu yang dijual di Acaraki Jamu. Menu jamu yang dihidangkan di Acaraki Gama antara lain Kunyit Asam dan Jahe Blend yang bisa pilih ada saring, tubruk dan pekat. Kemudian ada menu-menu jamu modern yang telah dikembangkan seperti Jamu kunyit yang disajikan bersama dengan yogurt, *sparkling water* hingga *ice cream*, masih banyak variasi menu lainnya. Karena konsepnya lebih ke arah *coffee shop*, dari peralatan dan pengembangan minuman di Acaraki Gama lebih modern. Jamu di Acaraki Gama diberikan ruang untuk melestarikan jamu yang dibawa dengan konsep yang sangat modern tanpa menghilangkan makna asli dari jamu.

Acaraki Gama ingin menonjolkan bahwa proses dalam pembuatan jamu dapat dikembangkan dengan lebih fleksibel. Konsep ala *coffee shop* yang diadaptasi oleh Acaraki Gama memberikan transformasi dalam proses pembuatannya seperti bahan-bahan jamu yang digunakan biasanya dalam keadaan segar, namun di Acaraki Gama menggunakan bahan-bahan rimpang jamu yang sudah di keringkan sesuai standar sehingga bahan baku bisa lebih tahan lama dibandingkan dengan bahan baku segar. Selain itu, alat-alat dalam pembuatan jamu yang digunakan oleh Acaraki Gama juga menggunakan alat-alat modern yang familiar digunakan di *coffee shop*. Walaupun begitu, Acaraki Gama tetap ingin kualitas jamu yang disajikan tetap asli walaupun proses bahan dan pembuatannya telah mengalami perubahan.



Gambar 5. Tempat Meracik Minuman Acaraki Gama
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Berdasarkan pada temuan di atas, Suwe Ora Jamu, Djampi Jawi dan Acaraki Gama melestarikan jamu dengan mencoba mengembangkan konsep jamu dengan sentuhan yang lebih modern dari biasanya. Mengembalikan budaya minum jamu dan melestarikan jamu itu sendiri menjadi misi utama yang dikemas dalam bentuk ruang konsumsi jamu modern. Konsep pelestarian dari masing-masing ruang tersebut membawa tujuan dan visi-misi dari terbentuknya ruang konsumsi jamu modern tersebut. Suwe Ora Jamu membawakan konsep pelestarian dengan mengefisiensikan waktu dan tenaga dalam membuat jamu dan tidak mengubah rasa dari jamu tersebut. Pembungkai jamu premium yang disajikan oleh Djampi Jawi di dalam sebuah

restoran membawa jamu memperluas jangkauan terhadap penerimaan jamu tersebut namun juga dapat menggeser potensi jamu menjadi konsumsi yang lebih eksklusif. Acaraki Gama mencoba mengemas dan mengembangkan jamu dalam bentuk ala *coffee shop* agar dapat menarik konsumen terutama generasi muda serta pengembangan produksi jamu dan penyajian jamu yang modern namun tetap pada esensi utama dari jamu.

Pada umumnya, ketiga ruang konsumsi jamu modern ini menunjukkan pelestarian jamu yang menginginkan budaya minum jamu tidak berhenti melain tetap berlanjut dalam kehidupan masyarakat. Pada penelitian ini, konsep *Safeguarding* UNESCO diterapkan pada aspek promosi, transmisi pengetahuan, serta revitalisasi pada penerimaan jamu. Pada praktik promosi, ketiga ruang jamu tersebut menampilkan ciri khasnya masing-masing dengan mengemas ruang jamu agar dapat menarik konsumen dan menciptakan suasana yang membekas ketika kembali datang berkunjung seperti Suwe Ora Jamu yang mengemas suasana ala rumah nenek, Djampi Jawi yang mengemas jamu yang disajikan pada restoran dengan sajian yang lebih eksklusif dan Acaraki Gama yang mengemas dengan konsep kontemporer baik dari menu maupun penyajian pada jamu tersebut. Promosi yang dilakukan tidak hanya pada keberadaan fisik dan lokasi, namun juga melibatkan media sosial sebagai sarana promosi. Dengan hal tersebut, pengunjung dapat dengan mudah mengenal ruang jamu dan menentukan pilihan yang sesuai dengan kebutuhan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa *Safeguarding* pada aspek promosi diwujudkan untuk mengenalkan jamu dengan bentuk penyajian yang beragam pada ruang yang berbeda tanpa menghilangkan esensi jamu sebagai praktik kesehatan tradisional.

Pada aspek transmisi pengetahuan, ketiga ruang konsumsi jamu modern ini memperlihatkan interaksi karyawan dengan pengunjung dan juga penanggung jawab ketika sedang berada di lokasi bersama dengan pengunjung. Hal ini terlihat pada saat observasi, ketika pengunjung menanyakan deskripsi rasa dan khasiat dari menu-menu yang ditawarkan. Dalam interaksi tersebut, pengunjung sering menanyakan manfaat dari menu tertentu seperti, khasiat yang didapatkan, deskripsi rasa, hingga menyambungkan dengan kondisi mereka. Kemudian, karyawan hingga penanggung jawab yang sedang berada di lokasi dapat memberikan rekomendasi sesuai dengan dan kondisi sehingga pengunjung mendapatkan gambaran yang sesuai kondisi mereka. Oleh sebab itu, transmisi pengetahuan dalam interaksi yang terjadi dapat memberikan pemahaman baru pada pengunjung. Pengetahuan yang di dapatkan tersebut bisa menjadi bekal di kemudian hari ketika mengalami keadaan yang serupa. Hal ini menunjukkan bahwa *Safeguarding* pada aspek transmisi pengetahuan diwujudkan dengan interaksi dan pertukaran informasi serta penambahan pengetahuan yang terbangun pada pengunjung dan karyawan untuk menegosiasikan keinginan dan kebutuhan konsumen sesuai dengan kondisi mereka saat itu.

Kemudian, pada revitalisasi penerimaan jamu terlihat dari pergeseran persepsi jamu yang dianggap sebagai minuman obat tradisional menjadi bagian dari praktik *wellness* sehari-hari. Persepsi jamu menjadi lebih cair dan tidak dibatasi hanya sekedar sebagai bentuk praktik kesehatan tradisional. Ketiga ruang konsumsi jamu modern berupaya untuk memperluas penerimaan terhadap jamu tersebut dengan memberikan sentuhan inovasi yang dapat membawa

jamu ke ranah kontemporer, baik dalam hal penyajian, pengemasan dan pengalaman konsumsi yang baru. Hal ini terlihat dari Suwe Ora Jamu yang mengemas jamu dengan praktis sehingga dapat disimpan dan stok serta bisa diminum kapan saja dan di mana saja. Djampi Jawi membawa jamu lebih eksklusif restoran sehingga memberikan pergeseran jamu yang dijual secara keliling atau hanya digendong, kini bisa disajikan menjadi salah satu menu restoran. Acaraki Gama menampilkan jamu dengan sentuhan inovasi modern dengan cara penyajian yang estetik dengan menggunakan alat-alat seperti yang digunakan di *coffe shop* pada umumnya yang memberikan pandangan baru bahwa jamu dapat hadir dalam konteks minuman saat ini. Dengan demikian, revitalisasi penerimaan terhadap jamu dapat menghidupkan kembali budaya minuman jamu yang disesuaikan dengan preferensi masyarakat kontemporer melalui penyajian, pembuatan dan pengalaman konsumsi yang baru. Hal ini menunjukkan bahwa langkah Safeguarding dalam aspek revitalisasi terhadap jamu sebagai upaya dalam menghidupkan kembali budaya minum jamu tersebut dengan mengemas jamu tersebut sesuai dengan selera masyarakat dan memperluas penerimaan terhadap jamu agar mudah dikonsumsi.

Keberlanjutan praktik kesehatan tradisional yang dihadirkan dalam bentuk ruang konsumsi jamu modern terlihat dari berlanjutnya praktik dalam mengonsumsi jamu itu sendiri. Stigma dan persepsi yang melekat pada jamu memberikan jamu memiliki pandangan tersendiri ditambah dengan ciri khas jamu seperti rasa yang pahit, aroma yang tidak sedap serta tampilannya yang kurang menarik menjadikan minat masyarakat terutama generasi muda berkurang dalam mengonsumsi jamu. Namun, hadirnya ruang konsumsi jamu modern ini yang dikemas dalam bentuk, kedai, gerai jamu, kafe hingga restoran memberikan pandangan dan penerimaan baru terhadap jamu yaitu jamu bisa dikembangkan menjadi bagian dari gaya hidup dan disajikan dengan lebih menarik sehingga memiliki daya tarik konsumsi pada masyarakat. Oleh sebab itu, ruang konsumsi jamu modern menjadi ruang yang dapat menciptakan keberlanjutan dalam praktik konsumsi jamu dalam kehidupan sehari-hari yang disesuaikan dengan selera masyarakat.

Secara keseluruhan, pelestarian jamu pada ruang konsumsi modern merupakan sebuah upaya yang dibentuk untuk tetap mempertahankan jamu sebagai praktik kesehatan tradisional melalui pengemasan, penyajian, serta pengalaman konsumsi yang lebih dekat dengan preferensi konsumsi masyarakat. Para pelaku yang membentuk dan membingkai praktik dalam konsumsi jamu dapat dijalankan secara berkelanjutan dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, jamu masih menjadi salah satu praktik kesehatan tradisional yang telah diwariskan sejak zaman dahulu dan saat ini terus diupayakan berkelanjutan melalui adaptasi yang dilakukan pada konteks ruang konsumsi kontemporer.

Pengunjung dan Pengalaman di Ruang Konsumsi Jamu Modern

Berkunjung dan mencoba sesuatu yang baru dapat membentuk pengalaman dan pemahaman baru terutama dari sudut pandang konsumen. Menelusuri rasa, mempertimbangkan manfaat dan khasiat serta merasakan suasana secara fisik membentuk pengalaman sosial yang baru terutama dalam konteks konsumsi. Pengalaman secara fisik dan selera yang dirasakan oleh pengunjung dapat memberikan makna yang lebih luas dalam penerimaan jamu saat ini terus

mengalami pengembangan ke arah selera konsumsi kontemporer. Inovasi menu pada makanan ataupun minuman dapat memberikan konsumen sebuah pengalaman yang mengesankan (Amalia et al., 2024). Dari hal tersebut, pengunjung memiliki peran penting dalam membentuk dinamika ruang konsumsi terutama pada praktik konsumsi jamu.

Berdasarkan pada observasi dan wawancara yang dilakukan dengan pengunjung dari Ruang Konsumsi Jamu Modern tersebut, beberapa informan membagikan kesan yang didapatkan dalam praktik konsumsi terutama dalam mengonsumsi jamu. Beberapa pengunjung memberikan respons yang positif terhadap Ruang Konsumsi Jamu Modern yang mereka datangi. Salah satunya adalah Mbak Kristiani. Beliau sering lewat di Jl. Kranggan dan sering mengamati ada Suwe Ora Jamu, namun tidak terpikirkan bahwa kedai tersebut menjual jamu dan minuman lainnya. Akhirnya beliau tertarik dan datang ke Suwe Ora Jamu. Saat melakukan wawancara, beliau menyebutkan pengalaman di Suwe Ora Jamu membawakan rasa tenang dan nyaman.

“ya packingnya bagus, terus digarap sedemikian rupa ini kafe nya ala ala milenial ya walaupun jualannya cuma jamu ya, kalau identiknya kan jamu gendong mbah-mbah emak-emak gitu ya, ini yang jual juga anak-anak muda semua sih, ternyata anak muda juga tau jamu ya, kalau kopi kan ada barista cuma ini gak tau namanya apa bukan barista ya, apa namanya dia ” (Kristiani, 40 tahun, Yogyakarta).

Informan lainnya memberikan pendapat yang sama tentang pengemasan jamu yang di bawa ke ranah modern tersebut. Pemaparan Laili dan Dilla dalam kunjungannya berpendapat bahwa pengemasan jamu yang disajikan menjadi lebih unik dan juga rasa yang ditawarkan dianggap tidak lebih kuat dari jamu pada biasanya.

“Cara ngemasnya Jadi lebih unik Misalnya kan Kalau jamu kan ibu-ibu bawa bakul di Punggung gitu atau nggak didorong Terus rasanya Nggak terlalu kencang nggak se-strong yang biasanya” (Laili dan Dilla, 25 tahun, Mojokerto dan Yogyakarta).

Berdasarkan pada wawancara tersebut, ada pertemuan pada pembingkai jamu yang lama dengan pengalaman konsumsi yang baru. Hal ini berkaitan dengan habitus lama yang terbentuk dari cara pengunjung memaknai bagaimana sebuah jamu diperkenalkan. Informan mengatakan identiknya jamu biasanya di jual oleh perempuan paruh baya, menggunakan bakul, atau didorong menggunakan gerobak atau dibawa berkeliling dengan sepeda hingga motor serta konsistensi rasa jamu yang kuat. Namun, ketika ruang jamu modern menghadirkan jamu dengan penyajian dan kemasan yang menarik, pengelola yang berusia muda, dan rasa yang bisa diterima oleh setiap konsumen, cara memandang jamu mendapatkan penyesuaian. Dengan hal tersebut, hadirnya ruang konsumsi jamu modern tidak hanya memberikan ruang untuk berinovasi namun menjadi ruang yang memperluas pemaknaan pengunjung terhadap jamu serta pengalaman baru dalam mengonsumsi jamu.

Dalam konteks habitus Bourdieu, dalam penelitian Julyati Hisyam dkk, (2024) menyebutkan, Habitus bisa disebut hasil dari pengalaman terkait dengan nilai-nilai sosial yang telah terstruktur dan telah mengendap dalam waktu yang lama di dalam pikiran sehingga

membentuk pola pikir atau sudut pandang pada seseorang (Julyati Hisyam et al., 2024). Pada pemaparan informan menunjukkan bahwa pengunjung memiliki cara pandang terhadap jamu yang telah terbentuk secara sosial yang disematkan pada jamu. Citra jamu yang terbentuk adalah penjual perempuan dengan berjenis kelamin perempuan dan usia yang tua, menggunakan bakul dan menjual jamu tersebut dengan di gendong atau di dorong menggunakan gerobak atau bisa dengan sepeda hingga motor serta ciri khas rasa jamu yang kuat. Tetapi, pengalaman yang telah didapatkan informan saat berada dalam ruang konsumsi jamu modern ini menjadikan habitus dalam memandang jamu mengalami penyesuaian. Jamu bisa dikemas dengan lebih menarik, anak-anak muda juga bisa menjadi penjual jamu dan rasanya yang bisa di terima oleh masyarakat. Dari hal tersebut menunjukkan bawah penerimaan terhadap jamu modern terbentuk dari cara pandang dan kebiasaan yang lama dalam memaknai jamu dan pengalaman baru dalam ruang konsumsi yang lebih kontemporer.

Pengalaman lainnya juga dirasakan Widya saat berkunjung ke Acaraki Gama. Widya memberikan persepsinya tentang keunikan menu jamu yang dikembangkan oleh Acaraki Gama. Saat itu beliau memesan Golden Yogurt yaitu campuran kunyit asam dan yogurt yang dapat disajikan hangat dan dingin. Menurut informan, pertama kalinya ia mencoba jamu menggunakan es saat berada di Jogja yang sebelumnya belum pernah ia temukan di tempat mana pun sehingga hal tersebut menjadi pengalaman rasa baru yang ia dapatkan pada produk jamu.

“Unik banget. Karena kalau di rumah ya udah direbus, dikasih gula, dan gitu aja. Tapi kalau baru di Jogja sih sebenarnya ya, jadi beberapa kafe itu ternyata, oh pertama kali beli jamu itu dicampur es. Kan biasanya kalau di rumah itu selalu yang hangat ya, dan baru di Jogja pertama kali beli jamu itu bisa dicampur es. Setelah ke cafe-cafe, nemenin temen tuh kan, oh ternyata ada yang dicampurin es krim, yogurt lah. Itu unik banget sih Terlalu unik ada yang dicampurin susu kayak, oh ternyata bisa ya”. (Widya, 25 tahun Yogyakarta).

Pengalaman rasa yang dialami oleh Widya menunjukkan bahwa inovasi penyajian pada jamu ternyata dapat menggeser citra rasa jamu yang pahit dan lebih sering disajikan hangat. Hal tersebut menunjukkan bahwa jamu dikenalkan sejak dahulu sebagai minuman yang hangat melalui proses seperti diseduh atau direbus kemudian diberikan pemanis seperti gula. Ketika mendapatkan jamu yang disajikan dalam bentuk berbeda seperti ditambahkan es batu, yogurt, hingga es krim, informan melihat hal tersebut menjadi pengalaman konsumsi jamu yang unik.

Dalam pembahasan ini, konsep habitus dapat digunakan untuk membaca kebiasaan yang telah terbentuk dan cara pandang terhadap jamu melalui pengalaman sosial yang telah berlangsung sejak lama. DiMaggio (1982, dalam Munawwaroh & Putri, 2024) menjelaskan bahwa, habitus terbentuk secara garis besar dari disposisi bawah sadar saat di masa kanak-kanak yang diperoleh melalui interaksi keluarga dan terus-menerus mengalami perubahan melalui pengalaman hidup selanjutnya. Hal ini menunjukkan bahwa cara pandang masyarakat terhadap jamu sebagai minuman obat tradisional yang disajikan dengan hangat dan terkadang rasa pahit dari jamu tersebut menjadi bagian dari habitus konsumsi yang telah terbentuk. Dengan pengalaman konsumsi yang baru dalam ruang konsumsi jamu modern tersebut menjadikan

habitus mengalami penyesuaian yang disesuaikan inovasi yang berkembang sehingga menciptakan daya tarik baru dan makna dalam konteks konsumsi kontemporer.

Selain itu, Salah satu mahasiswa Yogyakarta yaitu Nur Fadhillah yang juga baru saja mengetahui bahwa Suwe Ora Jamu yang sering beliau lewati ketika berjalan di Jl. Kranggan ternyata menjual jamu sebagai menu minuman utama mereka cukup memberikan pengalaman yang menarik. Sebagai penyuka jamu, beliau cukup senang ketika dan ke kafe ini karena ternyata ada kafe yang mengusung jamu yang disajikan dengan lebih modern.

“Banyak sih rekomendasinya, Cuma baru itu ternyata ada Yang ngebuat jamu itu di konsep jadi lebih modern, kayak kafe itu loh Kirain saya ini, pas liat-liat itu...Kirain menu jamunya itu hanya pendamping itu loh Bukan *brand* utama, ternyata semuanya isinya adalah jamu Makanya kayak, ada ya ternyata ya Dan saya juga kemarin kerjanya dekat sini kan masih area kranggan juga tapi kaya, lah perasaan saya itu ngelewat in pasar kranggan itu berapa kali tapi kenapa baru itu, ternyata ada kafe yang isinya itu jamu semua” (Nur Fadhillah, 25 tahun, Yogyakarta).

Pengalaman yang dirasakan oleh Suci untuk kedua kalinya datang ke Djampi Jawi juga membuat pandangannya terhadap jamu menjadi bertambah. Beliau melihat bahwa ternyata jualan jamu tidak harus dibentuk dengan unsur yang sangat kental dengan ciri khas tradisional melainkan dapat dikemas dengan bentuk yang lebih modern dan estetik seperti yang dibentuk oleh Djampi Jawi di mana pengelola membentuk restoran dengan jamu sebagai minuman di dalamnya. Tidak hanya jamu namun ada juga minuman rempah yang berfungsi untuk kesehatan dan juga makanan nusantara yang dicampur dengan rempah-rempah juga tersaji di tempat ini.

“Tidak merubah tapi menambah. Ternyata jamu juga bisa dijadikan bisnis yang cukup bagus ya tinggal kita gimana membuat konsepnya aja seperti ini kan dia bikin kafe dia jualan jamu gak mesti jamu tuh dipaksa gak mesti di tempat-tempat persawahan yang harus konsepnya pendopo ya kan? mungkin itu juga modalnya lebih besar kan, kalau kita bikin minimalis ya kan, kita bikin estetik tapi kita sajikan jamu ternyata jalan juga kan” (Suci, 27 Tahun, Solo).

Nur Fadhillah dan Suci menyoroti Ruang Konsumsi Jamu Modern ini menjadi identitas baru untuk jamu. Jamu dikenal dengan gaya jualannya yang khas yaitu biasanya melibatkan Mbok Jamu yang membawa jamu dengan cara digendong ataupun menggunakan sepeda maupun motor untuk berkeliling. Namun berkembangnya zaman membawa jamu mendekati selera masyarakat dengan membawanya ke arah kontemporer, seperti yang disebutkan oleh Nur Fadhillah "Cuma baru itu ternyata yang ngebuat jamu itu di konsep lebih modern". Kunjungan pertama kali Nur Fadhillah ke Suwe Ora Jamu memberikannya pengalaman dan pengetahuan yang baru. Selain itu, Suci memberikan pandangannya terhadap Jamu yang dibawa ke arah yang lebih modern. Kunjungan kedua kalinya Suci ke Djampi Jawi membuat pandangan beliau terhadap jamu bukan berubah justru jadi bertambah. Konsep yang digunakan oleh Djampi Jawi memberikan sentuhan tradisional dan modern menjadi satu kesatuan yang membuat tradisional

tidak melulu harus berada di sawah atau menggunakan pendopo namun dikemas dengan modern ala restoran dengan sentuhan ornamen tradisional dapat memberikan suasana yang nyaman dan estetik.

KESIMPULAN

Pelestarian praktik kesehatan tradisional terutama yang berbasis pada jamu telah mengalami perkembangan ke arah konsep yang lebih modern. Kehadiran ruang konsumsi jamu modern memberikan pandangan yang berbeda terhadap jamu pada umumnya. Stigma terhadap jamu sedikit demi sedikit digeser agar jamu dapat lebih mudah diterima oleh masyarakat. Suwe Ora Jamu, Djampi Jawi dan Acaraki Gama membentuk ruang tersebut dengan harapan keberlanjutan dalam konsumsi jamu tetap berjalan. Menghadirkan jamu yang dikemas dengan estetik tidak hanya memanjakan pandangan mata dan memenuhi kebutuhan sosialita namun juga mendapatkan kesehatan atas minuman yang di konsumsi. Kehadiran ruang konsumsi jamu modern menjadi upaya dalam mempertahankan praktik kesehatan tradisional dan budaya konsumsi jamu pada masyarakat. Membingkai jamu dalam bentuk kedai, restoran hingga *gerai jamu* memberikan pengalaman dan pengetahuan terhadap konsumen.

Mengacu pada konsep *Safeguarding* UNESCO yang dioperasionalkan dalam penelitian ini dengan mengambil indikator promosi, transmisi pengetahuan serta revitalisasi penerimaan jamu menunjukkan bahwa Suwe Ora Jamu, Djampi Jawi dan Acaraki Gama membentuk konsep promosi mereka dengan ciri khas yang bisa menjadi daya tarik pada konsumen untuk bisa datang berkunjung. Transmisi pengetahuan memberikan pengetahuan baru kepada pengunjung tentang jamu yang ternyata dapat dikembangkan menjadi versi lebih modern dan juga menghadirkan penerimaan jamu yang lebih luas sesuai dengan preferensi konsumsi masyarakat. Dengan demikian, pelestarian jamu dalam ruang konsumsi modern tidak selalu dengan mempertahankan bentuk tradisional yang kaku, namun melalui pelestarian yang adaptif dengan mempertahankan rujukan jamu sebagai praktik kesehatan tradisional dengan menyesuaikan dengan preferensi selera masyarakat baik dari segi penyajian, konsep yang ditonjolkan, dan inovasi agar tetap relevan. Dari temuan yang sudah didapatkan menunjukkan keberlanjutan dalam praktik minum jamu dapat diperkuat melalui ruang konsumsi yang memberikan pengalaman, pengetahuan, dan penyajian jamu yang dapat di terima di semua lintas masyarakat. Habitus lama yang dibentuk terhadap jamu mengalami penyesuaian dengan mendapatkan pengalaman baru dalam konsumsi di ruang jamu yang modern. Pengunjung mendapatkan pemaknaan yang luas pada penerimaan jamu serta pengalaman konsumsi jamu di ruang yang lebih kontemporer.

Keterbatasan pada penelitian terletak pada cakupan lokasi yang terbatas karena hanya dilakukan pada tiga ruang konsumsi jamu modern, jumlah informan yang terbatas, waktu penelitian dan kunjungan penelitian yang relatif singkat menjadikan kegiatan observasi belum dapat dilakukan secara mendalam serta lebih banyak menitikberatkan pada persepsi pengunjung dan pemilik serta penanggung jawab dari ruang konsumsi jamu modern tersebut. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya dapat mencakup lokasi penelitian yang lebih luas, informan yang terlibat

lebih beragam, durasi penelitian dan kunjungan dapat ditingkatkan serta menggali lebih mendalam terkait transformasi praktik jamu dalam aspek kesehatan, sosial dan budaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhodza Khiyaaroh, & Atik Triratnawati. (2021). Jamu: Javanese Doping During the Covid-19 Pandemic. *Indonesian Journal of Medical Anthropology*, 2(2), 92–98. <https://doi.org/10.32734/ijma.v2i2.6385>
- Amalia, I. F., Zaenal, F. A., & Yusuf, M. (2024). Eksplorasi Faktor Pengalaman dan Lokasi dalam Pemilihan Restoran: Perspektif Konsumen. *Social, Humanities, and Education Studies (SHEs): Conference Series*, 7(4), 28–39.
- Andri, B. L. W., Arifin, C. N. A., Wirakarta, F. P., Sabilah, H. H., & Supriyono. (2025). Revitalisasi Jamu: Strategi Pelestarian Minuman Tradisional untuk Menarik Minat dan Kesadaran Generasi Z. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 734–739.
- Brata, I. B., Rai, I. B., & Wartha, I. B. N. (2020). Pelestarian Warisan Budaya Dalam Pembangunan Pariwisata Bali Yang Berkelanjutan. *Prosiding Webinar Nasional Universitas Mahasaraswati 2020*, 49–60.
- Costa, S., & Sari, W. (2024). Modifikasi Jamu sebagai Potensi Wisata Gastronomi untuk Generasi Muda di Jakarta Pusat. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 2(1), 13. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v2i1.3300>
- Dahuri, D. (2023). *UNESCO Menetapkan Jamu sebagai Warisan Budaya Tak Benda Dunia*. Mediaindonesia.Com. <https://mediaindonesia.com/humaniora/636687/unesco-menetapkan-jamu-sebagai-warisan-budaya-tak-benda-dunia>
- Hartanto, S., & Narissa, A. (2022). MODERNISASI JAMU AGAR TETAP RELEVAN DENGAN PASAR (Studi Kasus: Acaraki Jamu & Suwe Ora Jamu). *Online) SENADA*, 5, 2655–4313. <http://senada.idbbali.ac.id>
- Julyati Hisyam, C., Shafa Darmawan, G., Daffa Adi Prayogo, M., & Adhitya Pratama, R. (2024). Habitus Mempengaruhi Gaya Hidup Dan Identitas Sosial Mahasiswa Universitas Negeri Jakarta Menurut Perspektif Bourdieu. *Jurnal Motivasi Pendidikan Dan Bahasa*, 2(2), 80–92. <https://doi.org/10.59581/jmpb-widyakarya.v2i2.3378>
- Kusumo, A. R., Wiyoga, F. Y., Perdana, H. P., Khairunnisa, I., Suhandi, R. I., & Prastika, S. S. (2020). Jamu Tradisional Tingkatkan Imunitas Tubuh. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, 4(2), 1–7.
- Lutfiani, T. R., Nur, H., Anita, F., Nur, F., & Lestari, P. (2019). Kafe Jamu ‘ Bukti Mentjos ’ : Kajian Eksistensi Jamu di Era Milenial Ibukota. *Imbasadi.Wordpress.Com*. <https://imbasadi.wordpress.com/wp-content/uploads/2019/05/universitas-indonesia.pdf>
- Munawwaroh, Z., & Putri, D. F. (2024). Dinamika Perilaku Belanja Produk Segar Generasi X dalam Perspektif Teori Habitus Bourdieu. *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(11), 13264–13273. <https://doi.org/10.54371/jiip.v7i11.6434>

- Priatna, Y. (2017). Melek Informasi Sebagai Kunci Keberhasilan Pelestarian Budaya Lokal [Information Literacy is the Key to Success in Preserving Local Culture]. *Publication Library and Information Science*, 1(2), 37.
- Rahmawati, A. A. D. (2020). *Kafe Jamu yang Tawarkan Jamu Kekinian, Dijamin Segar Sehat!* Food.Detik.Com.
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-5272857/kafe-jamu-yang-tawarkan-jamu-kekinian-dijamin-segar-sehat>
- Rita. (2023). *Fakultas Farmasi UGM Resmikan Kafe Jamu Acaraki Gama dan Talkshow “Jamu Goes to UGM.”*
<https://farmasi.ugm.ac.id/fakultas-farmasi-ugm-resmikan-kafe-jamu-acaraki-gama-dan-talkshow-jamu-goes-to-ugm/>
- Safitri, N., Tamyiz, M., Ramadhanti, R. P., Ittikhad, M. A., Ilmiyyah, M., & Alfia Rohmah Safara, A. R. (2026). *Pelestarian Obat Tradisional Dhandhanggulo melalui Pemanfaatan Bahan Alami Lokal sebagai Wujud Kearifan Lokal*. 4(1), 20–28.
- Saswita, R., Nurdin, A., Rahayu, D., Dinen, K. A., & Khairuman. (2023). Tanaman Obat di Indonesia: Sebuah Perspektif dari Antropologi Kesehatan. *Public Health Journal*, 443–451.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- UNESCO. (2003). Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage (2024 edition). In *UNESCO*.
- Yusuf, N., Elsty, K., & Wiedyanti, V. A. V. (2025). Inovasi Es Krim Berbahan Dasar Jamu Penambah Daya Tarik Generasi Z. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 9(3), 43–55. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v9i3.5342>