

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Jamu sebagai salah satu alternatif pengobatan tradisional dalam meningkatkan kesehatan, serta dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit. mulai dari yang ringan hingga pada yang kronis.

Jenis Jenis jamu yang ada di indonesia sangat banyak, terlebih karena sebagian banyak dari bahan pokok yang dipakai pada jamu itu sendiri terdiri dari tumbuhan tropis yang secara spesifik tumbuh pada daerah tertentu di indonesia

Alasan tersebut dibuktikan karena adanya Arsip prasejarah yang menyatakan bahwa Jamu merupakan minuman tradisional yang sudah menjadi hidangan semenjak Zaman kerajaan Majapahit, atau tepatnya pada tahun 1300 lalu. dan Jamu merupakan hidangan yang berbahan dasar rempah - rempah dan tumbuhan domestik dari indonesia sendiri. (BBC.com, 2023)

Sejarah asal usul nya Jamu tersendiri dapat ditemukan juga pada naskah kuno yang ditemukan di Bali yang ditulis dalam Bahasa Sansekerta. Pada naskah tersebut diceritakan tentang pengobatan tradisional. Saat itu telah dikembangkan sistem pengobatan yang disebut dengan “Agen Balian Sakti”. (Detik Jabar, 2023)

Menurut Martha tilaar dan Wijaya (2014) yang dikutip dari Buku "The Power of Jamu: Kekayaan dan Kearifan Lokal Indonesia", Dalam perjalanan waktu, minuman jamu telah menjadi warisan turun-temurun dan memiliki asal-usul sebagai minuman keluarga kerajaan. Penelitian yang dilakukan terhadap jamu telah melibatkan proses yang sistematis, mulai dari identifikasi tanaman, pemetaan bahan-bahan utama, hingga penelitian yang lebih mendalam di bidang jamu.

Seiring dengan perkembangan zaman, jamu kini telah diterima sebagai obat yang setara dengan obat farmasi. Kesadaran masyarakat untuk kembali mengadopsi konsep "kembali ke alam" juga turut menguatkan pengakuan tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat pada masa Kerajaan Majapahit pada abad ke-14 menggunakan teknik dan proses sederhana untuk mengolah tumbuhan menjadi minuman jamu yang sehat (Isnawati & Sumarno, 2021).

Secara keseluruhan, jamu telah dilestarikan karena mewakili kearifan lokal masyarakat sejak zaman dahulu hingga sekarang

Jamu merupakan minuman kesehatan tradisional yang dilestarikan hingga kini, termasuk di kerajaan Majapahit pada abad ke-14. Hal ini menunjukkan pentingnya pengobatan tradisional dalam budaya pengobatan masyarakat Jawa kuno. Penelitian ini menjelaskan teknik dan proses pembuatan jamu tradisional China sebagai minuman kesehatan di kerajaan Majapahit. (Isnawati & Sumarno, 2021).

Beberapa jenis tumbuhan yang digunakan pada masa itu masih populer hingga saat ini. Penggunaan jamu dalam masyarakat dibedakan menjadi jamu terapi dan jamu pemelihara kesehatan. (Isnawati & Sumarno, 2021).

Namun, terdapat sebuah laporan tahun 2015 yang menyatakan bahwa hampir setengah dari pembuat jamu berusia di atas 60 tahun dan hanya sepertiga dari mereka memiliki penerus. Hal ini menimbulkan kekhawatiran akan hilangnya tradisi minum jamu. (BBC.com , 2023)

Kesadaran masyarakat dalam mengkonsumsi jamu masih rendah, hal ini dibuktikan dalam penelitian lain yang menunjukkan bahwa hanya sebesar 15,4 persen dari responden yang memiliki kesadaran dan pengetahuan tinggi dalam mengkonsumsi jamu selama pandemi. (Indah et al., 2021).

Masih rendahnya konsumsi masyarakat terhadap jamu tradisional juga disebabkan oleh kurangnya daya tarik dan meyakinkan minuman jamu tradisional

dalam mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Minuman jamu tradisional belum memiliki atribut-atribut yang menarik minat konsumen untuk membelinya (Mustofa, 2020; Wicaksana, 2017).

Oleh karena itu, para pelaku usaha perlu memahami karakteristik konsumen sebagai strategi untuk bersaing, mempertahankan konsumen, dan memasarkan Jamu agar dapat menarik minat masyarakat kembali..

Seperti contohnya adalah Acaraki, sebuah kafe jamu di Jakarta yang dipimpin oleh Jony Yuwono. Terinspirasi oleh popularitas kedai kopi, Yuwono menghidupkan kembali minuman jamu dengan menyajikannya dalam suasana bergaya barista. Di kafe ini, para generasi Z Jakarta dapat menikmati jamu seperti kunyit asam yang disajikan bersama dengan latte khas Acaraki.(BBC.com , 2023)

Tidak hanya itu, Nova Dewi, pendiri Suwe Ora Jamu, juga memberikan sentuhan modern pada cafe jamunya di Jakarta. Meskipun menggunakan sofa dan suasana yang nyaman, Dewi tetap mempertahankan akar dari minuman jamu tersebut. Dia mengungkapkan pentingnya niat positif dalam penyajian jamu, karena niat tersebut merupakan bagian integral dari warisan budaya jamu.(BBC.com , 2023)

Selain itu, ada juga inovasi dalam penggunaan jamu sebagai bahan dalam koktail lokal. Misalnya, di restoran Kaum di Bali, kepala bartender Bina Nuraga menciptakan koktail dengan memadukan jamu kunyit dengan rum yang mengandung pandan.

Sementara itu, koki Amerika Will Goldfarb menggabungkan jamu dalam hidangan penutup pada restorannya, Room4Dessert Ubud.(BBC.com , 2023)

Pengusaha muda seperti Anna Uspessij juga berusaha melestarikan warisan budaya jamu di luar Indonesia. Setelah mempelajari warisan jamu di Indonesia, Uspessij pulang ke Belanda dan meluncurkan merek Good Jamu. Dia membuat jamu kunyit dan jahe segar dan menjualnya secara online serta di toko bahan makanan organik.(BBC.com , 2023)

Melalui inovasi dan upaya generasi muda, jamu terus diperkenalkan kepada khalayak yang lebih luas, baik di dalam maupun di luar Indonesia. Meskipun terjadi transformasi dalam penyajian dan penggunaan jamu, para pengusaha muda tetap berkomitmen untuk mempertahankan nilai dan warisan budaya dari minuman tradisional ini. (BBC.com, 2023)

Acaraki cafe merupakan Salah satu dari sebuah Cafe unik yang menawarkan pengalaman baru dalam mengkonsumsi Jamu, yaitu berupa beberapa varian minuman kekinian yang diracik dengan metode peracikan kopi, ataupun diolah menjadi minuman modern, seperti jamu yang dicampur dengan es krim atau air soda. Faktanya, konsep menjual jamu yang dikemas secara modern sangat digemari oleh kalangan muda. (Trubus, 2022)

Acaraki adalah sebuah kafe jamu yang terletak di Jl. Kali Besar Timur Gedung Kerta Niaga 3, Kota Tua, Jakarta 11110, Indonesia. Kafe ini terkenal karena menyajikan jamu dengan gaya unik dan kontemporer menggunakan teknik penyeduhan yang biasa digunakan dalam pembuatan kopi. Mereka menggabungkan berbagai teknik penyeduhan seperti Pour Over - V60, Manual Espresso Rok Presso, Manual Espresso Flairesso, Infusion French Press, Aeropress, Syphon, Mokapot, Cold Drip, dan lain-lain.

Acaraki berusaha mengubah stigma jamu yang dianggap usang dan kuno, serta memperkenalkan jamu sebagai minuman yang lezat dan enak yang dapat dijadikan gaya hidup oleh masyarakat secara luas. Pendiri Acaraki adalah Jony Yuwono, yang memiliki latar belakang pendidikan bisnis dan keberlanjutan serta pengalaman di berbagai industri. Nama Acaraki sendiri berasal dari Prasasti Madhawapura, yang mencatat profesi pembuat ramuan herbal. (Acaraki.com, 2023)

1.1 Rumusan Masalah

1. Mengapa jamu masih kurang populer di Indonesia meskipun memiliki banyak manfaat kesehatan dan sejarah panjang?
2. Bagaimana peran generasi muda dalam melestarikan tradisi minum jamu? Bagaimana jamu dapat menjadi bagian dari gaya hidup dan budaya masyarakat secara luas, baik di dalam maupun di luar Indonesia?
3. Apa harapan dan tantangan yang dihadapi dalam mempertahankan tradisi minum jamu dan memperkenalkannya kepada generasi yang lebih muda?

1.2 Tujuan Storytelling

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari tugas akhir *storytelling* ini adalah sebagai berikut :

- Untuk membangkitkan kembali popularitas dan mendukung perkembangan minuman tradisional jamu di Indonesia serta pengaruhnya terhadap kesehatan masyarakat.
- Untuk memahami bagaimana generasi muda terlibat dalam melestarikan warisan budaya jamu dan memperkenalkannya kepada khalayak yang lebih luas.
- Untuk memecahkan masalah akan mempertahankan tradisi minum jamu serta memperkenalkannya terhadap khalayak muda.

1.3 Target audiens

Storytelling ini saya tujukan kepada Masyarakat umum, terlebih Masyarakat dengan Jarak usia 17 - 25 yang gemar sekali mengunjungi Cafe untuk sekedar berkumpul dengan teman nya, mengerjakan Tugas Sekolah, Kuliah, Kantor, atau hanya ingin mengeksplorasi makanan & Minuman unik di sekitar kota Jakarta, mengetahui bahwa objek dari storytelling ini dapat memberikan mereka pengalaman baru dalam meminum jamu, serta mempertahankan relevansi dari minuman tradisional ini kepada masyarakat umum.

Hasil akhirnya akan saya buat dalam bentuk Film Pendek Dokumenter, yang menurut Andi Fachrudin (2012), Dokumenter merupakan sebuah karya yang menceritakan sebuah kejadian nyata dengan kekuatan ide dari kreator nya dalam merangkai gambar-gambar menarik menjadi istimewa secara keseluruhan.

