

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

26 November 2022, Hal. 2106-2115

e-ISSN: 2686-2964

Pemberdayaan Karang Taruna Kalurahan Pleret dalam Rangka Pemanfaatan Tanaman Obat sebagai Jamu Khas Mataram Islam

Rizkya Nuraini¹, Hidayah Ramadani¹, Karomah Indah Fitria¹, Risa Widiyanti², Farid Suryanto²

Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, Kragilan, Tamanan, Banguntapan, Bantul¹

Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, Kragilan, Tamanan, Banguntapan, Bantul²

Email: rizkya2015017039@webmail.uad.ac.id

ABSTRAK

Kalurahan Pleret dengan tanah bekas Kerajaan Mataram Islam memiliki Lumbung Mataraman yang berlokasi di Dukuh Kanggotan dengan jenis tanah latosol dari batuan induk breksi, sehingga cocok untuk usaha budidaya di Indonesia. Tim Program Peningkatan Kapasitas Ormawa Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Fakultas Sains dan Teknologi Terapan Universitas Ahmad Dahlan memanfaatkannya sebagai lahan Pusat Konservasi Tanaman Obat. Tanaman Obat dapat dimanfaatkan sebagai jamu. Pemuda Karang Taruna di Kalurahan Pleret belum memahami dan mengerti terkait dengan keragaman maupun potensi tanaman obat lokal. Tujuan kegiatan ini adalah melestarikan budaya membuat dan mengkonsumsi jamu pada kalangan muda, terbentuknya Kafe Jamu di Kalurahan Pleret, meningkatkan pengertian serta pemahaman terkait pemanfaatan tanaman obat lokal untuk dikembangkan sebagai inovasi produk lain. Metode kegiatan ini adalah pengumpulan data (observasi, wawancara, dan studi literatur), penyiapan alat dan bahan, pembuatan formula jamu, pengadaan kafe jamu, produksi jamu, serta pengemasan dan pemasaran jamu. Hasil kegiatan ini, yaitu terciptanya formula jamu khas Kerajaan Mataram Islam beserta produk turunannya, terbentuknya kafe jamu, dan terciptanya inovasi produk makanan dari tanaman obat oleh Karang Taruna sebagai bentuk pemanfaatan tanaman obat lokal. Dampak dari kegiatan ini, yaitu terjaganya kearifan lokal jamu khas Kerajaan Mataram Islam serta adanya pendapatan keuangan bagi Karang Taruna Kalurahan Pleret dari hasil Kafe Jamu.

Kata kunci: Jamu, Kafe, Karang Taruna, Mataram Islam, Pleret

ABSTRACT

Kalurahan Pleret with the land of the former Islamic Mataram Kingdom has a Mataraman barn located in Hamlet Kmembern with latosol soil type from breccia parent rock, making it suitable for cultivation in Indonesia. The Capacity Building Program Team of the Muhammadiyah Student Association of the Faculty of Applied Science and Technology, Ahmad Dahlan University, used it as land for the Medicinal Plant Conservation Center. Medicinal plants can be used as herbs. Youth Karang Taruna in Kalurahan Pleret does not understand and understand related to the diversity and potential of local medicinal plants. The purpose of

this activity is to preserve the culture of making and consuming herbal medicine among young people, the establishment of a Jamu Cafe in Kalurahan Pleret, to increase understanding and understanding regarding the use of local medicinal plants to be developed as other product innovations. The method of this activity is data collection (observations, interviews, and literature studies), preparation of tools and materials, making herbal formulas, procurement of herbal cafes, herbal medicine production, as well as herbal medicine packaging and marketing. The results of this activity, namely the creation of herbal formulas typical of the Islamic Mataram Kingdom and its derivative products, the formation of a herbal cafe, and the creation of food product innovations from medicinal plants by Karang Taruna as a form of utilizing local medicinal plants. The impact of this activity is the preservation of local wisdom of herbal medicine typical of the Islamic Mataram Kingdom and the existence of financial income for Karang Taruna Kalurahan Pleret from the results of the Jamu Cafe. Keywords: Jamu, Cafe, Youth Organization, Islamic Mataram, Pleret

PENDAHULUAN

Kalurahan Pleret merupakan salah satu Kawasan Cagar Budaya yang terletak di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Kalurahan Pleret sendiri memiliki luas wilayah 425,1570 Ha dengan letak geografis 110° 24' 00' BT dan 7° 52' 10' LS serta berada di sebelah tenggara Yogyakarta. Lingkungan dari Kalurahan Pleret ini diapit oleh dua sungai dan memiliki kondisi tanah yang subur serta memiliki daerah yang asri dan hijau. Tanah Pleret juga dahulunya merupakan tanah Ibukota Kerajaan Mataram Islam pada masa Kepemimpinan Sultan Amangkurat I yang berkuasa pada 1646-1677 Masehi (Inajati, 2000). Kalurahan Pleret secara administratif terdiri dari 11 padukuhan yang terbagi menjadi 79 RT. Adapun persebaran jenis tanah, maka wilayah Pleret termasuk ke dalam wilayah yang memiliki jenis tanah latosol. Jenis tanah latosol ini berasal dari batuan induk breksi. Tanah latosol merupakan salah satu jenis tanah yang digunakan untuk usaha budidaya di Indonesia (RPJMKP, 2020).

Kalurahan Pleret yang dahulu adalah bekas kerajaan Mataram Islam dengan kondisi geografis, geologi, kondisi hidrologi, komposisi pendidikan, dan komposisi penduduknya yang mayoritas berusia produktif merupakan potensi yang besar untuk melakukan pengembangan Kalurahan Pleret. Hasil survei Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Fakultas Sains dan Teknologi Terapan Universitas Ahmad Dahlan (IMM FAST UAD) juga melihat banyaknya potensi dari Kalurahan Pleret terutama sektor pariwisata, sedangkan data potensi pengembangan wilayah setiap padukuhan masih diproses oleh Pemerintah Kalurahan Pleret. Dengan banyaknya potensi yang dapat ditemukan di Kalurahan Pleret, maka dengan itu pemerintah Kalurahan Pleret melibatkan elemen masyarakat melakukan berbagai inovasi kegiatan dalam rangka pengembangan potensi pariwisata di Kalurahan Pleret yang diharapkan dapat menggairahkan aktivitas sektor lainnya, sehingga jumlah kunjungan wisata meningkat, masyarakat Kalurahan Pleret dapat melakukan ekspansi usaha atau muncul UMKM baru, dan pembangunan fasilitas baru dapat terlaksana.

Di Kalurahan ini terdapat Lumbung Kalurahan Pleret yang berada di Dukuh Kanggotan. Akan tetapi lumbung ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Awalnya Lumbung ini dikelola oleh Kelompok Wanita Tani Srikandi Kanggotan / KWT Kanggotan. Setelah Tim PPK-Ormawa berhasil meraih pendanaan dari proposal yang diajukan ke Belmawa. maka

Pemerintah Kalurahan Pleret menempatkan Tim PPK-Ormawa IMM FAST untuk membantu KWT dalam memaksimalkan kegunaan lahan lumbung melalui Konservasi Tanaman obat Jawa serta membuat game berbasis Edukasi tentang tanaman obat.

Selain melakukan konservasi tanaman obat jawa, Tim PPK-Ormawa IMM FAST juga melakukan inovasi dalam pembuatan maupun penjualan jamu khas Mataram Islam. Masyarakat Mataram Islam yang dulunya memiliki kebiasaan meminum jamu sebagai obat tradisional mereka meninggalkan warisan yang berharga untuk masyarakat pleret. Warisan tersebut adalah Jamu Khas Mataram Islam. Akan tetapi berdasarkan observasi yang telah dilakukan, kegiatan minum jamu ini sudah jarang dilakukan oleh Masyarakat Pleret bahkan bisa dikatakan kegiatan meminum jamu khas Mataram Islam ini hilang di kehidupan pemuda Pleret. Sebagai generasi muda anggota IMM FAST melalui Tim PPK-Ormawa IMM FAST mengadakan program pembuatan Jamu khas Mataram Islam untuk menjaga tradisi warisan yang telah diberikan oleh Kerajaan Mataram Islam agar tidak hilang dari kehidupan Masyarakat Pleret.

Salah satu jamu khas Mataram Islam yang menjadi program pembuatan jamu oleh Tim PPKO IMM FAST UAD adalah jamu jare guwo. Jamu ini menjadi salah satu minuman khas Keraton Yogyakarta yang menjadi kesukaan GBPH Poedjokoesoemo. Minuman ini diramu dari rempah-rempah alami dan diekstrak tanpa bahan kimia serta bahan pengawet. Manfaat Jamu Jare Guwo sendiri untuk menghilangkan rasa dingin pada kaki dan tangan yang biasa dialami oleh orang lanjut usia serta mencegah mengerasnya pembuluh nadi yang merupakan salah satu penyebab stroke (Murnasih, 2013). Selain Jare Guwo ada beberapa jamu yang dibuat oleh Tim PPKO IMM FAST UAD diantaranya ada Jamu Beras Kencur, Kunyit Asem serta ada inovasi jamu seperti kopi jarwo, susu beras kencur, golden milk, kristal jahe, bubuk kunyit kuning, bubuk temulawak dan bubuk kunyit putih.

Dari hal tersebut, IMM FAST UAD yang memiliki arah pergerakan riset dan pemberdayaan umat bersama dengan pemerintah Kalurahan Pleret ingin membuat suatu terobosan baru dengan memodifikasi sektor pariwisata Kalurahan Pleret melalui program konservasi tanaman obat di kawasan bekas Mataram Islam sebagai bentuk pelestarian dan edukasi tanaman obat kepada masyarakat atau wisatawan baik lokal maupun asing berbasis teknologi game. Serta Pembuatan cafe Jamu untuk melestarikan tradisi minum jamu khas Mataram Islam. Tujuan penulisan artikel ini untuk mendeskripsikan proses persiapan pemberdayaan masyarakat melalui produksi jamu dan pemasaran jamu.

METODE

Dalam menemukan resep Jamu Khas Mataram Islam dilakukan studi literatur dan observasi ke beberapa penjual jamu Jawa yang berada di daerah Umbulharjo, Pleret dan Kraton Ngayogyakarta. Namun tidak ditemui satupun penjual jamu yang menjual jamu khas Mataram Islam seperti yang tertera diliteratur. Selanjutnya dilakukan kunjungan ke toko oleh-oleh yang ada di Malioboro dan ditemukan produk jamu khas Mataram Islam berupa kristal yang bisa diseduh dengan air panas. Dengan mengacu pada produk dan literatur yang didapat, dilakukan pengerucutan komposisi jamu khas Mataram Islam yang akhirnya berhasil diproduksi. Sedangkan untuk memperoleh resep racikan Jamu Jawa yang lain, seperti jamu beras kencur dan kunyit asem, diperoleh dari wawancara dan berguru pada salah satu penjual jamu yang berada di Kecamatan Pleret yang kemudian kami kembangkan sendiri, terlebih untuk metode

dan tahap-tahap pelaksanaannya sehingga didapat jamu yang lebih awet dan segar. Adapun metode tersebut dapat dilihat pada bagan berikut.



Gambar 1. Berguru pada penjual jamu



Gambar 2. Penyiapan alat dan bahan



Gambar 3. Pengupasan rempah



Gambar 4. Penumbukan rempah



Gambar 5. Proses pengemasan

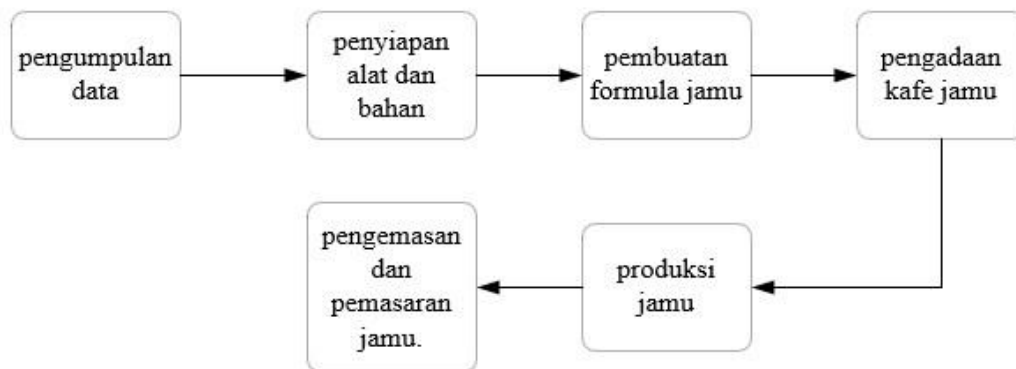


Gambar 6. Produk Jamu



Gambar 7. Eksperimen Pembuatan Jamu

Gambar 8. Marketing Jamu



Tahapan yang pertama dilakukan adalah menyiapkan bahan seperti alat-alat yang digunakan dalam pembuatan. Adapun alat khusus yang kami gunakan adalah lumpang dan penumbuknya. Kemudian untuk bahan-bahannya meliputi kunyit, kencur, jahe, asam, gula merah, gula pasir, garam dan lain sebagainya. Selanjutnya dilakukan produksi jamu yang dimulai dari pengupasan rempah untuk jamu sampai penyaringan jamu. Tahap selanjutnya adalah pengemasan jamu. Untuk pengemasan kami menggunakan botol yang sudah di sterilisasi agar terhindar dari kotoran maupun kuman yang menempel dalam botol. Sehingga jamu yang sudah dikemas dapat bertahan lama di suhu ruang maupun suhu kulkas. Adapun tanggal pelaksanaan ini dimulai pada tanggal 21 Agustus 2022 Tim PPK-Ormawa IMM FAST sampai tanggal 3 November 2022 diikuti oleh anggota PPKO-IMM FAST. Dalam penjualan jamu, Kami membuka cafe jamu melalui kerja sama dengan Pemerintah Kalurahan Pleret didukung oleh BUMKAL Pleret, Karang Taruna dan Remaja Islam Kanggotan. Kemudian yang terakhir adalah Video Pembuatan Jamu untuk edukasi masyarakat tentang bagaimana proses Jamu Khas Mataram Islam dibuat.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Dalam persiapan proses pemberdayaan masyarakat ini, Tim PPK-Ormawa IMM FAST melakukan kegiatan produksi jamu yang dilakukan sebagai tahap persiapan untuk membekali masyarakat Pleret dalam mengembangkan hasil rempah-rempah yang dihasilkan dari konservasi tanaman obat jawa. Selain itu dari program produksi jamu ini digunakan untuk program penyuluhan edukasi agar masyarakat dapat memproduksi jamu khas Mataram Islam. Beberapa jamu yang telah berhasil diproduksi oleh Tim PPK-Ormawa IMM FAST di antaranya ada Jamu Jare Guwo, Beras Kencur, Kunyit Asem serta ada inovasi jamu seperti

kopi jarwo, susu beras kencur, golden milk, kristal jahe, bubuk kunyit kuning, dan bubuk kunyit putih. Dari beberapa jamu yang kami produksi ini, jamu jare guwo adalah jamu khas Kerajaan Mataram Islam. Berikut uraian komposisi dan cara pembuatannya.

1. Jamu Jare Guwo



Gambar 9. Jamu Jare Guwo

Adapun komposisi dari Jamu Jare Guwo di antaranya ada: Jahe, Sereh, Gula Jawa, Gula Pasir, Cengkeh, Kayu Manis, dan Pandan. Prosedur pembuatan Jamu Jare Guwo ini dimulai dengan merebus air, gula jawa dan gula pasir. Kemudian memasukkan cengkeh, daun pandan, dan kayu manis. Selanjutnya memasukkan jahe dan sereh yang sudah digeprek. Terakhir tambahkan 1-2 jumptu garam setelah mendidih. Cicipi, sesuaikan dengan selera. Jamu Jare guwo siap diminum

2. Jamu Beras Kencur



Gambar 10. Jamu Beras Kencur

Adapun komposisi dari Jamu Beras Kencur meliputi: air, kencur, jahe, gula jawa, gula pasir, tepung beras, dan kayu manis secukupnya. Prosedur pembuatan Jamu Beras Kencur dimulai dengan merebus air, gula pasir dan gula jawa. kemudian tumbuk kencur, jahe, tepung beras, dan kayu manis hingga halus. kemudian masukkan tumbukan rempah tersebut ke dalam larutan gula. Aduk dan tunggu hingga mendidih kemudian rasakan apa saja yang kurang. Terakhir tambahkan 1-2 jumptu garam sebagai pelengkap. Jamu Beras kencur siap diminum.

3. Jamu Kunyit Asem



Gambar 11. Jamu Kunyit Asem

Adapun komposisi dari Jamu kunyit asem meliputi: air , kunyit, asam, gula jawa, gula pasir, tepung beras, kayu manis, ketumbar, dan kedawung yang sudah disangrai. Prosedur pembuatan Jamu Beras Kunyit Asem dimulai dengan merebus air ditambah gula pasir dan gula jawa. kemudian dimasukkan asam jawa ke air gula tadi. setelah itu tumbuk kunyit, kedawung, dan kayu manis. setelah tumbukan rempah sudah jadi dimasukkan ke dalam larutan gula. Setelah itu ditambahkan tepung terigu. Aduk sesekali dan tunggu hingga mendidih. Terakhir tambahkan 1-2 jumptu garam sebagai tahap akhir. Jamu Beras kencur siap diminum.

Inovasi Jamu

4. Kopi Jarwo



Gambar 12. Kopi Jare Guwo

Adapun komposisi kopi jarwo cukup sederhana, yakni jamu jare guwo dan kopi hitam saja. Pembuatan Kopi Jarwo cukup mudah, hanya dengan menyedeh kopi hitam dengan jamu jare guwo panas. Caranya, tuang 200 ml jamu jare guwo panas kedalam gelas yang berisi 4 sdm kopi hitam. Aduk, dan kopi jarwo siap dinikmati.

5. Susu Beras Kencur



Gambar 13. Susu Beras Kencur

Adapun komposisi yang dibutuhkan dalam membuat Susu Beras Kencur meliputi Jamu beras kencur, susu kental manis, dan air hangat. Prosedur pembuatan susu beras kencur yang pertama yaitu menyiapkan jamu beras kencur. Pembuatan jamu beras kencur sesuai petunjuk resep Jamu beras kencur di atas. Setelah jamu beras kencur jadi, langkah selanjutnya membuat larutan susu yang tidak terlalu kental dan tidak terlalu manis. Setelah itu campurkan larutan susu dengan jamu beras kencur. Aduk hingga merata dan susu beras kencur siap dinikmati.

6. Golden Milk



Gambar 14. Golden Milk

Adapun komposisi yang dibutuhkan dalam membuat golden milk meliputi jamu kunyit asem, susu kental manis dan air hangat. Prosedur pembuatan golden milk yang pertama yaitu menyiapkan jamu kunyit asem terlebih dahulu. Pembuatan jamu kunyit asem sesuai resep jamu kunyit asem di atas. Setelah jamu kunyit asem jadi, langkah selanjutnya membuat larutan susu yang tidak terlalu kental dan tidak terlalu manis. Setelah itu campurkan larutan susu dengan jamu kunyit asem. Aduk hingga merata dan golden milk siap dinikmati.

7. Kristal Jahe



Gambar 15. Kristal Jahe

Adapun komposisi yang dibutuhkan dalam membuat kristal jahe meliputi jahe, gula pasir, dan air. Prosedur pembuatan kristal jahe yang pertama membuat larutan jahe dengan cara memanaskan air hingga dan memasukkan jahe yang telah digeprek ke dalam panci. Aduk sesekali hingga mendidih dan aroma jahe tercium. langkah selanjutnya yaitu membuat kristal jahe dengan memasukkan larutan jahe ke wajan dan ditambahkan gula pasir. aduk secara terus

menerus hingga mengental dan berbusa. jangan sampai gosong, matikan kompor dengan terus mengaduknya hingga terbentuk kristal jahe.

8. Bubuk Kunyit Kuning



Gambar 16. Bubuk Kunyit Kuning

Adapun komposisi yang dibutuhkan dalam membuat bubuk kunyit kuning hanyalah kunyit kuning saja. Prosedur pembuatannya yaitu membersihkan kunyit dari kulitnya. kemudian diiris setipis mungkin dan disusun diatas loyang yang sudah dilapisi aluminium foil. Masukkan loyang kedalam oven bersuhu 50 derajat celcius selama 1-2 hari sampai mengering sempurna. Jika sudah kering angkat dan blender hingga terbentuk bubuk kunyit kuning yang halus dan banyak manfaat.

9. Bubuk Kunyit Putih



Gambar 17. Bubuk Kunyit Putih

Adapun komposisi yang dibutuhkan dalam membuat bubuk kunyit putih hanyalah kunyit putih saja. Prosedur pembuatannya yaitu membersihkan kunyit putih dengan air mengalir agar tanah dan kotoran yang menempel tanggal. Kemudian kunyit putih diiris setipis mungkin dan disusun diatas loyang yang sudah dilapisi aluminium foil. Masukkan loyang kedalam oven bersuhu 50 derajat celcius selama 1-2 hari sampai mengering sempurna. Jika sudah kering angkat dan blender hingga terbentuk bubuk kunyit putih yang halus dan berkhasiat.

Proses pembuatan jamu dimulai dari menyiapkan bahan. Bahan yang disiapkan berupa rempah-rempah yang menjadi bahan utama pembuatan jamu dan juga bahan tambahannya. Bahan-bahan itu diantaranya yaitu jahe, kencur, kunyit, sereh, gula jawa, gula pasir, kedawung, ketumbar, pandan, dan lain sebagainya. Setelah menimbang, bahan yang perlu dibersihkan dari kulitnya dibersihkan terlebih dahulu untuk kemudian dicuci. Setelahnya, bahan diproses sebagaimana produk yang akan dibuat.

Pembuatan jamu ini harapannya akan diedukasikan ke masyarakat Kalurahan Pleret agar mereka dapat menemukan nilai-nilai sejarah dan mampu menjaga kearifan lokal jamu khas Kerajaan Mataram Islam yang hampir tidak pernah kita jumpai. Tim PPK-Ormawa IMM FAST berharap kegiatan ini dapat menjadi salah satu program yang dapat memberdayakan masyarakat desa khususnya para pemuda di Kalurahan Pleret.

KESIMPULAN

Karang Taruna Pleret sudah mulai menyadari kedudukan jamu sebagai obat tradisional warisan kerajaan Mataram Islam yang harus dilestarikan. Hal ini dibuktikan dari giatnya Karang Taruna Pleret dalam menanam tanaman obat di lahan konservasi Lumbung Mataraman dan memproduksi produk-produk turunan jamu untuk kemudian di pasarkan di Kafe Jamu Mentaok, Gerbang Pleret. Produk-produk yang dijual di Kafe Jamu juga sudah disesuaikan dengan cita rasa khas Kelurahan Pleret sehingga masyarakat bisa mengkonsumsinya sebagai minuman sehari-hari. Dari sini harapannya kebiasaan meminum jamu kembali tumbuh di semua kalangan, baik anak-anak, pemuda maupun orang tua. Karang Taruna Pleret juga begitu antusias dalam manajemen kafe setiap harinya. Pendapatan dari kafe sedikitnya mampu mengedukasi dan memberikan tambahan pemasukan. Pengelolaan dan operasional Kafe bisa ditangani dengan baik oleh Karang Taruna Pleret. Kehadiran lahan konservasi Lumbung Mataraman serta Kafe Jamu Mentaok ini menjadi perpaduan yang sangat menguntungkan mengingat kafe selalu memerlukan pasokan bahan baku pembuatan jamu dan turunannya yang bisa didapatkan dari lahan konservasi Lumbung Mataraman.

DAFTAR PUSTAKA

Adrisijanti, Inajati. (2000). Arkeologi Perkotaan Mataram Islam. Yogyakarta: Penerbit Jendela.

Murnasih (2013) 'РАЗВИТИЕ РЕЛЬЕФА ПЕРЕХОДНЫХ ЗОН ГОРНЫХ СТРАН В КАЙНОЗОЕ No Title', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.