

3 weeks ago

- Minuman Tradisional Bumi Jawa -

" Monnggo Jamu nya ,, monggo monggo ... "



[[http://4.bp.blogspot.com/-](http://4.bp.blogspot.com/-hs_k7unWwQo/VAQAF6LubDI/AAAAAAAAAFk/BT0dxT_jRqE/s1600/BWN8yqxCAA71mU.jpg)

[hs_k7unWwQo/VAQAF6LubDI/AAAAAAAAAFk/BT0dxT_jRqE/s1600/BWN8yqxCAA71mU.jpg](http://4.bp.blogspot.com/-hs_k7unWwQo/VAQAF6LubDI/AAAAAAAAAFk/BT0dxT_jRqE/s1600/BWN8yqxCAA71mU.jpg)]

(Sumber : <https://twitter.com/KebumenMemotret/status/388291202795057152>)

" Jamune Mass,, beras kencur , kunir asem , Monggo .." , ujar Pedagang Jamu Gendong di Jogja saat menjajakan dagangannya. Jamu adalah satu dari sekian banyak Jenis minuman tradisional khas Jawa . Dahulu banyak yang menjajakan Jamu Gendong di Desa maupun kota. tetapi sekarang sangat sulit kita jumpai. hanya ada beberapa tempat yang dikenal sebagai Tempat penjual Jamu yang benar - benar mantap. di jogjakarta ada tempat yang sangat dikenal, yakni di Kabupaten Bantul Kecamatan Jetis. Di situlah banyak peracik minuman tradisional ini. bisa di katakan sentranya jamu gendong.

Sebenarnya apasih jamu itu ? Minuman yang bagaimana toh ? , Jamu bisa kita temukan di Jawa , semua kelas golongan ekonomi dan sosial bisa mendapatkan minuman ini. Jamu sering di jual dengan konsep di Gendong walalupun ada yang memakai sepeda maupun gerobak dorong. Banyak Jenis Jamu tradisional, ada Kunir asem, Beras Kencur , Pahitan , dan masih banyak lagi lainnya. tentunya manfaat jamu berbeda- beda pula , seperti :

1. **Beras Kencur** ,, Jamu ini dianjurkan untuk anak-anak karena bermanfaat merangsang nafsu makan.

beras kencur berbahan dasar kedawung, rimpang jahe, biji kapulogo, buah asam, kayu keningar, kunir. Para penjual jamu pakai bahan berbeda

2. **Cabe Puyang**. Jamu ini berfungsi untuk menghilangkan pegal-pegal, semutan dan penambah darah. Cabe Puyang berbahan dasar cabe jamu dan rimpang lempuyang ditambah adas, pulosari, rimpang kunir, biji kedawung, keningar dan asam kawak.

3. **Kudu Laos**, Jamu ini bermanfaat untuk melancarkan peredaran darah dan melancarkan haid. terdiri dari buah mengkudu, rimpang laos, merica, asam kawak, cabe jamu, bawang putih, kedawung, garam secukupnya dan gula jawa.

4. **Kunir Asam**, Para penjual, biasanya menjuluki minuman ini : "Adem-ademan", atau "Seger-segeran.". Jamu yang satu ini terbuat dari buah asam ditambah kunir/kunyit. Beberapa pembuat ada yang mencampur dengan sinom. Manfaatnya untuk panas dalam.

5. **Pahitan**, Jamu ini bermanfaat untuk kencing manis, dan menurunkan kolesterol. Pahitan biasanya berbahan dasar sambiloto widoro laut, doro putih dan babakan pule. Ada pula yang menambah adas atau empon-empon.

Dan masih banyak lagi lainnya .. bisa juga melihat info lengkap di <http://biofarmaka.ipb.ac.id/publication/journal> [<http://biofarmaka.ipb.ac.id/publication/journal>]

Berbicara mengenai Konsep Penjualan Jamu, Tahu enggak ? ternyata, Para penjual Jamu punya kode rahasia, mirip seperti agen rahasia. tetapi ini bukan rahasia agen Militer melainkan bicara mengenai jodoh penjual jamu tersebut. dahulu jika diperhatikan, setiap penjual jamu gendong yang keliling, pasti membawa jumlah botol yang berbeda-beda dan tentunya punya makna tersendiri. penjual jamu yang sengaja membawa jumlah botol genap, menandakan bahwa dia sudah bersuami. sedangkan penjual jamu yang membawa jumlah botol ganjil, menandakan dia masih singel atau gadis. cara ini disepakati oleh kesatuan penjual jamu, keren kan ? penjual jamu aja punya kesatuan. Cara ini untuk menerangkan status penjual kepada para pembeli yang sebagian besar laki-laki.

Biasanya Saya (Penulis) membeli Jamu pada seorang bapak yang memakai gerobak dorong. Jadi saya males untuk menghitung jumlah botol yang dibawa bapak penjual tersebut. Oke, :) Kenapa kita harus melestarikan Jamu ? simple saja, Jamu dalah warisan nenek moyang kita, kit harus melestarikan minuman tradisional yang kaya akan manfaat ini sesuai tema Tulisan ini "Lestariilah Jamu Indonesia", mari budayakan minum Jamu Tradisional. kapanpun dimanapun. Satu gerakan Seribu Manfaat. satu cinta pada Jamu Indonesia !.

Salam,,



it Studi Biofarmaka LPPM-IPB

[<http://2.bp.blogspot.com/-gkzPE/VAQQQoa7PTI/AAAAAAAAAF0/HTnOuEgF1BI/s1600/Logo%2BPusat%2BStudi%2BBiofarmaka%2B2014.png>]

Diposkan 3 weeks ago oleh [Luky Antoryo](#)

1 Lihat komentar



Tiest MD 2 September 2014 00.13

nice article
sukses selalu.... ^^

[Balas](#)

Masukkan komentar Anda...

Beri komentar sebagai: Google Accou ▼

[Publikasikan](#)

[Pratinjau](#)