

# THE ADIOKE CENTER

CAN'T BE CREATED WITHOUT UNLIMITED IMAGINATION

ARTIKEL MENARIK, TANAMAN OBAT DAN REMPAH

## Lestarikan jamu Indonesia dengan modernisasi.

POSTED BY THEADIOKECENTER · 1 SEPTEMBER 2014 · TINGGALKAN KOMENTAR  
FILED UNDER BIOFARMAKA, JAMU, TANAMAN OBAT

Jika saya beri kesempatan pembaca untuk mengingat hal-hal yang berkaitan dengan jamu, maka apa yang terbersit dalam benak pikiran? Bagi saya hanya dua kata : cekok dan pahit. Pengalaman masa kecil yang tak terlupakan adalah saa rekan-rekan nenek saya memberikan jamu cekok untuk meningkatkan nafsu makan dan mengobati cacingan. Istilah memang cekok digunakan karena berhubungan dengan metode pemberian jamu yaitu dengan mencekakkan jamu ke dalam mulut. Rasanya sungguh pahit, tak terasa namun masih terekam dengan jelas rasa pahitnya sampai dengan saat ini. Bahan baku cekok yang digunakan biasanya diambil dari kelompok empon-empon seperti Temulawak (*Curcuma xanthoriza*), Lempuyang (*Zingiber americans*), temu ireng (*Curcuma aeruginosa*) dengan ditambah sedikit brotowali (*Tinospora tuberculata*). Walaupun fungsi utamanya sebagai peningkat nafsu makan pada dasarnya tanaman pada ramuan jamu cekok mampu mengobati diare, flu, batuk, perut kembung dan pilek.

Rimpang temu lawak dan jahe merupakan jenis empon-empon yang sering digunakan sebagai bahan baku jamu

### Jamu Indonesia

Jamu adalah istilah yang digunakan untuk menyebut penggunaan herbal di Indonesia. Kepercayaan ini tidak lepas dari pengaruh tradisi yang diturunkan dari generasi ke generasi. Oleh karena itu kebiasaan meramu dan meminum jamu sudah merupakan bagian dari budaya bangsa Indonesia. Bukti sejarah penggunaan jamu di Indonesia telah banyak ditemukan sejak abad ke 5 M yang dapat diamati pada relief candi dan buku peninggalan/primbon Keraton di Jawa maupun resep pada daun lontar di Bali dan Sulawesi dengan menggunakan bahasa sensakerta. Pada abad ke 19 buku pertama tentang meramu jamu untuk pertama kali ditulis oleh seorang wanita berkebangsaan Belanda Kloppenburg-Versteegh. Selain itu, jamu juga telah menarik peneliti asal eropa lainnya yakni Jacobus Bontius yang menulis tentang minuman tradisional asal pribumi.

Kloppenbug-Versteegh beserta buku karyanya tentang ramuan jamu Indonesia

### Resep Jamu

Resep jamu setidaknya dibedakan menjadi beberapa fungsi :

1. Jamu kuat/sehat lelaki yaitu jamu yang berkhasiat menjaga stamina dan vitalitas pria.
2. Jamu kewanitaan yaitu jamu yang penggunaannya digunakan pada daerah kewanitaan meliputi jamu haid, keputihan, termasuk pasca persalinan.
3. Jamu perawatan tubuh dan kecantikan yang berfungsi menjaga kulit agar tetap sehat, bersih, halus, lembut dan segar.
4. Jamu tolak angin yaitu jamu yang berkhasiat meredakan gejala masuk angin seperti perut kembung, mual, pusing, lesu, dan badan panas dingin.
5. Jamu pegal linu yaitu jamu yang digunakan untuk mengobati gejala sakit-sakit badan dan persendian.

Resep jamu mudah dibuat karena menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh. Sebagai contoh jamu kunyit asam yang biasa dikonsumsi oleh wanita yang sedang haid dibuat dari kunyit dan asam. Jamu beras kencur yang sangat disukai anak-anak merupakan campuran dari beras, kencur, jahe dan gula merah, dapat pula kita tambahkan biji kedawung dan biji kapulaga. Sebagai obat pembersih darah dan jerawat dikenal pula jamu paitan dengan campuran brotowali dengan sambiloto.

### **Memodernkan Jamu**

Seiring dengan perkembangan jaman jauhnya generasi muda kita dengan tradisi bangsa adalah sesuatu hal yang tak terelakan. Sistem pengobatan modern yang belum terintegrasi dengan herbal seperti jamu menyebabkan masyarakat kita lebih banyak mengkonsumsi obat kimia sintesis sehingga pengetahuan tentang jamu tradisional semakin berkurang. Disisi lain ada sebagian masyarakat yang sudah sadar akan manfaat bahan alam sebagai bahan baku obat karena memiliki keunggulan salah satunya rendahnya efek samping mulai beramai-ramai mengkonsumsi jamu.

Produk jamu sebaiknya disesuaikan dengan tradisi masyarakat modern yaitu praktis, menarik dan aman. Artinya kita harus mampu meyakinkan bahwa jamu telah menjadi bagian dari produk modern. Ini tantangan terbesar bagi produsen jamu nusantara bagaimana menghadirkan produk jamu yang mudah dan murah dikonsumsi serta bisa dipertanggungjawabkan secara saintifik mutu dan khasiatnya. Disinilah peranan teknologi memegang pengaruh yang cukup besar, hendaknya pemerintah mendorong penuh penelitian-penelitian berbasis biofarmaka.

Keamanan produk jamu perlu dijamin untuk mencegah tercampurnya bahan kimia sintetik ke dalam produk jamu. Telah banyak ditemukan kasus pencampuran jamu dengan bahan kimia sintesis sebagai contoh penggunaan *fenilbutazon*, *piroxicam*, *sildanefil*, dan *paracetamol*. Tentunya bahan-bahan tersebut sangat berbahaya bagi kesehatan apabila diampurkan dalam jamu, apalagi dengan dosis yang tidak tepat. Tentunya kejadian tersebut berpengaruh terhadap kepercayaan masyarakat terhadap jamu. Tindakan yang dilakukan oleh sebagian oknum produsen jamu telah membuat masyarakat lebih berhati-hati dan cenderung resisten terhadap produk-produk jamu. Bagaikan pepatah karena nila rusak susu sebelanga. Sebenarnya hal ini bisa diantisipasi melalui standarisasi produk jamu dan sistem manajemen mutu baik untuk industri kecil, menengah maupun besar. Peran pemerintah sangat besar melalui pengawasan yang ketat dan tindakan yang tegas untuk mencegah tercemarnya jamu oleh bahan kimia dan pengawet ke pasaran.

## Kreasi dan Inovasi Produk Jamu

Industri Obat Tradisional (IOT) sebagai produsen jamu modern di Indonesia kini semakin kreatif dan inovatif meramu produk jamu agar produk yang dihasilkan mampu disejajarkan dengan produk kesehatan modern. Sebagian masyarakat yang mengeluhkan rasa jamu yang tidak enak atau pahit dapat diantisipasi misalnya dengan pemberian ekstrak buah-buahan yang memungkinkan anak-anak juga menyukainya. Selain itu bentuk sediaan jamu telah beragam disesuaikan dengan permintaan pasar seperti pil, kapsul, maupun cair, bahkan sudah ada jamu yang berbentuk permen.

Saat ini telah banyak produk-produk hasil penelitian yang cukup mampu menjawab tantangan permintaan akan produk jamu modern, salah satunya adalah upaya pusat studi biofarmaka IPB yang secara konsisten melahirkan produk-produk unggulan biofarmaka seperti formula anti gout, formula anti kolesterol berbasis jati belanda, formula brain tonik, formulasi anti hipertensi dan permen kayu putih.

Permen kayu putih-Biofarmaka IPB

Formula Brain Tonic, Biofarmaka IPB

Kemasan dan label jamu pun perlu dikreasikan agar mampu diterima masyarakat. Kemasan sebagian besar produk jamu memang terkesan tradisional namun dengan keadaan kemasan label dan kemasan produk yang seperti sekarang rasanya masih sulit merebut hati konsumen. Penyertaan komposisi produk, kejelasan dosis, aturan pemakaian, cara kerja serta bahan aktif jamu serta efek samping adalah hal yang sangat diharapkan oleh masyarakat.

Industri kuliner merupakan salah satu peluang dalam mengkampanyekan kreasi dan inovasi makanan serta minuman berbahan dasar jamu, dengan bahan baku jamu kita bisa membuat makanan atau minuman yang tak kalah lezatnya. Sebagai contoh minuman temulawak setelah saya coba ternyata mudah untuk dikreasikan, kita hanya perlu mengiris tipis temulawak dan kencur kemudian disangrai sebentar untuk memncing senyawa atsiri keluar dan memperkuat aroma. Dilanjutkan dengan mencampurkan temulawak, asam kawak, kencur, jinten dan 100 ml air matang, haluskan dengan menggunakan blender. Sementara itu didihkan air dengan gula dan satu helai daun pandan hingga gula larut sempurna. Tahap terakhir adalah campurkan campuran temulawak dengan rebusan air gula, aduk rata dan siap untuk dinikmati. Bisa dinikmati dalam kondisi hangat maupun dingin dengan ditambahkan es batu. Mudah bukan ?

Berbagai kreasi makanan dan minuman berbahan baku tanaman obat dan rempah.

Jadi bagi kita yang suka “nongkrong” di cafe dengan menu makanan yang sebagian besar tergolong ke dalam jenis makanan *fast food* yang beresiko buruk terhadap kesehatan, mungkin kita juga perlu menyediakan cafe yang menyediakan jamu serta makanan dan minuman kreasi dan inovasi dari jamu. Tentunya akan sangat menarik....

Salam SuksesBelajar

Sumber :

<http://biofarmaka.ipb.ac.id/brc-news/brc-info/576-info-jamsi-innovation-atinternational-scientific-journal-2013>

<http://biofarmaka.ipb.ac.id/brc-upt/brc-ukbb/bccs-collection>,

<http://biofarmaka.ipb.ac.id/brc-news/brc-info/501-info-jamu-as-world-cultural-heritage-2013>,

<http://semarang.yogyas.com/id/see-and-do/museum-and-monument/museum-jamu-nyonya-meneer/>

[www.vemale.com/.../41692-sejarah-jamu-di-indonesia.html](http://www.vemale.com/.../41692-sejarah-jamu-di-indonesia.html)

<http://duniakulinernusantara.blogspot.com/2014/05/resep-minuman-hangat-wedang-temulawak.html>

<http://www.dukunindonesia.com/wp-content/uploads/Platen-Atlas-Kloppenburg>

<http://www.tribunnews.com/kesehatan/2013/04/07/ini-campuran-obat-kimia-yang-dioplos-dalam-jamu-bikin-seolah-olah-tokcer>

## About theadiokecenter

Assalamualaikum. Saya membuat blog ini adalah karena ketertarikan saya akan pengembangan dan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Buah pikiran dan curahan hati saya semoga dapat dibaca oleh siapapun dan dimanapun baik di dalam maupun luar negeri. Terima kasih atas partisipasi aktif Anda dalam pengembangan blog ini. Untuk kemajuan blog ini saya berharap pengunjung bersedia memberikan saran dan kritikan yang membangun. Semoga dunia pendidikan kita semakin maju di masa yang akan datang. Amiin yaa rabbal 'alaminin.

[View all posts by theadiokecenter »](#)

## Diskusi

Belum ada komentar.

Buat situs web atau blog gratis di WordPress.com. The Morning After Theme.