

# Home Industry Jamu Dan Jenang: Eksistensi Perempuan Dalam Peningkatan Perekonomian Lokal

Rana Fathinah Maharani<sup>1\*</sup>, Retno Setyowati<sup>1</sup>, Sugihardjo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Penyuluhan dan Komunikasi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Kota Surakarta

\*corresponding author : [RanaFathinahMaharani@student.uns.ac.id](mailto:RanaFathinahMaharani@student.uns.ac.id)

## ABSTRAK

Kondisi keluarga yang kurang mampu membuat seorang istri ikut serta dalam mencari penghasilan sebagai upaya pemenuhan kebutuhan keluarga. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengembangan industri rumah tangga jamu dan jenang di Dusun Plesungan, Desa Karangpandan, Kecamatan Karangpandan, Kabupaten Karanganyar yang dilakukan oleh perempuan desa sebagai upaya untuk mendapatkan penghasilan. Metode yang digunakan adalah studi kasus dengan pendekatan kualitatif dan teknik analisis data menggunakan model Miles dan Huberman. Teknik pengambilan sampel menggunakan purposive sampling dengan metode keabsahan data menggunakan triangulasi sumber. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamu yang merupakan minuman tradisional yang berkhasiat untuk kesehatan sudah ada di Dusun Plesungan sejak tahun 1950an - 1980an, sedangkan jenang yang merupakan makanan tradisional berbahan dasar tepung beras diperkirakan sudah ada di Dusun Plesungan sejak tahun 1980an. Jamu dan jenang di Dusun Plesungan yang masih bersifat tradisional merupakan warisan leluhur. Ibu-ibu Dusun Plesungan mempertahankan sifat tradisional dari bahan, alat, dan cara pembuatannya karena merupakan warisan keluarga secara turun temurun. Keberadaan industri rumah tangga jamu dan jenang di Dusun Plesungan memberikan kontribusi positif bagi perekonomian keluarga pelaku.

**Kata kunci :** Perempuan, Industri rumah tangga, Jamu, Jenang

## 1. PENDAHULUAN

Salah satu permasalahan yang menjadi kendala dalam keberhasilan pembangunan suatu bangsa adalah kemiskinan. Keluarga miskin memiliki ketidakmampuan secara ekonomi untuk memenuhi standar hidup rata-rata yang terdapat di masyarakat. Salah satu upaya untuk mengentaskan kemiskinan dalam keluarga memerlukan pembagian peran yang optimal antar anggota keluarga. Menurut Putri dan Lestari (2016), umumnya, suami berperan sebagai kepala keluarga yang bertugas mencari nafkah untuk memenuhi kebutuhan sandang, pangan dan papan, sedangkan istri berperan sebagai pendamping suami dan ibu yang siap menjaga dan membimbing anak-anaknya. Namun, saat ini banyak perempuan yang ikut berperan aktif untuk turut bekerja memenuhi ekonomi keluarga. Hal ini umum terjadi karena jika keadaan suatu rumah tangga kekurangan, maka akan menggerakkan anggota keluarga lainnya untuk bekerja menambah penghasilan. Salah satu pekerjaan yang saat ini umum dilakukan oleh ibu rumah tangga adalah mengelola home industry. Menurut Emiliyasi dan Kosmajadi (2020), home industry merupakan bentuk perusahaan kecil milik masyarakat secara perseorangan. Keberadaannya sangat berperan dalam memberdayakan masyarakat agar memiliki kemandirian dalam bidang ekonomi.

Dusun Plesungan, Desa Karangpandan merupakan salah satu wilayah dimana para perempuannya turut bekerja untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarganya. Mayoritas perempuan di Dusun Plesungan memiliki tingkat keterlibatan yang tinggi dalam berbagai aktivitas, dan dalam konteks sosial tersebut, keadaan di mana perempuan tidak memiliki kesibukan dianggap sebagai suatu hal yang dihindari atau dianggap tabu, sehingga mereka menyibukkan diri dengan berbagai pekerjaan, salah satunya sebagai pelaku home industry jamu dan jenang. Jamu merupakan ramuan obat tradisional yang terbuat dari kombinasi berbagai bahan alami yang berasal dari beragam tumbuhan, sedangkan jenang adalah bubur yang terbuat dari tepung beras, santan, dan gula merah. Sejak 70 tahun yang lalu, Dusun Plesungan telah menjadi sentra jamu, disusul dengan jenang yang juga menjadi produk Dusun Plesungan sejak 40 tahun lalu. Resep serta keterampilan perempuan Dusun Plesungan dalam membuat jamu dan jenang diwariskan secara turun-temurun hingga saat ini, sehingga alat, bahan, serta cara pembuatannya masih bersifat tradisional.

Perempuan di Dusun Plesungan berkontribusi dalam membantu perekonomian keluarganya melalui usaha jamu dan jenang karena keadaan ekonomi yang kekurangan. Menurut Wawansyah (2012), kontribusi pendapatan rumah tangga berasal dari 3 sumber, yaitu dari suami, istri, dan sumber lainnya (anak/anggota keluarga lain). Pendapatan yang lebih besar dari tingkat konsumsi mengartikan bahwa keluarga tersebut tercukupi secara ekonomi. Sebaliknya, pendapatan keluarga yang lebih sedikit dari tingkat konsumsi mengartikan bahwa keluarga tersebut kurang tercukupi secara ekonomi. Kebutuhan keluarga yang kurang tercukupi membuat home industry jamu dan jenang di dusun Plesungan menjadi mata pencaharian utama

serta pergantungan hidup bagi sebagian masyarakatnya. Oleh karena itu, peneliti ingin mengetahui mengenai bagaimana home industry jamu dan jenang yang telah menjadi identitas Dusun Plesungan sebagai alternatif usaha para perempuannya dalam memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga.

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Pendekatan kualitatif pada penelitian ini dipilih karena peneliti ingin memecahkan masalah dengan menggambarkan keadaan objek penelitian yang sebenar-benarnya berdasarkan fakta-fakta yang ada dan dideskripsikan dalam bentuk kata-kata dan bahasa yang diperoleh dari data yang berkaitan dengan home industry jamu dan jenang di Dusun Plesungan. Informan dalam penelitian ini adalah perempuan pelaku home industry jamu dan jenang serta pihak-pihak terkait seperti dinas UMKM dan kepala Desa Karangpandan. Lokasi penelitian ditentukan secara purposive di Dusun Plesungan, Desa Karangpandan, Karanganyar karena telah menjadi sentra jamu dan jenang sejak tahun 1950an untuk jamu dan 1980an untuk jenang. Menurut Sugiyono (2017), penentuan lokasi secara purposive yaitu lokasi dipilih berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tertentu dan diambil berdasarkan tujuan penelitian. Proses pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan analisis interaktif dari Miles dan Huberman (2014), yaitu kondensasi data, penyajian data, penarikan kesimpulan, kemudian diuji validitasnya menggunakan triangulasi sumber.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bisnis yang dioperasikan oleh pemilik bisnis yang berbasis di rumah dikenal sebagai industri rumah tangga (*home industry*). Berdasarkan UU Nomor 9 Tahun 1995, home industri atau usaha kecil adalah aktivitas perekonomian masyarakat yang memiliki kekayaan bersih paling banyak sejumlah Rp.200.000.000, kekayaan tersebut tidak termasuk bangunan dan tanah yang menjadi tempat usaha. *Home industry* dapat menjadi alternatif dalam berusaha karena dapat digerakkan dari rumah dan tidak memerlukan skala yang besar, sehingga mudah bagi ibu rumah tangga untuk menjalankannya sebagai salah satu upaya untuk mencukupi kehidupannya.

Salah satu kawasan yang bergantung pada industri rumahan adalah Desa Karangpandan, yang terletak di Kecamatan Karangpandan. Di tengah konteks ini, terdapat suatu dusun di Desa Karangpandan yakni Dusun Plesungan yang memiliki julukan khusus *Munang* (jamu dan jenang), yang merupakan hasil dari aktivitas perdagangan, dimana industri rumahan jamu dan jenang telah berkembang menjadi sumber penghidupan masyarakatnya sejak rentang tahun 1950 - 1980an. Hal ini bermula ketika terdapat suatu keluarga yang berjualan jamu dan jenang, kemudian berkembang secara bertahap hingga dapat memperbaiki keadaan ekonomi keluarga tersebut. Peningkatan ekonomi yang diraih oleh keluarga tersebut menjadi pemicu bagi masyarakat setempat untuk mempertimbangkan potensi bisnis yang sama. Ini membuat banyak dari mereka yang ikut terlibat dalam usaha serupa untuk meningkatkan kualitas hidupnya. Inisiatif awal keluarga tersebut bukan hanya memberikan dampak pada kehidupan mereka sendiri, tetapi juga merangsang pertumbuhan ekonomi lokal.

Jamu, sebagai salah satu industri yang merangsang pertumbuhan ekonomi lokal di Dusun Plesungan, dikenal dengan beragam khasiatnya yang dianggap bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Sejalan dengan penuturan Nata et al. (2022), jamu adalah produk obat tradisional Indonesia yang telah digunakan secara turun-menurun untuk menjaga kesehatan. Jamu biasanya dibuat dari bahan-bahan alami berupa bagian dari tumbuh-tumbuhan. Munawaroh et al.,(2022) menyebutkan, semenjak terjadinya pandemi, masyarakat Indonesia cenderung untuk *back to nature* (kembali menggunakan produk dari alam) dan jamu menjadi salah satu pilihan minuman dengan bahan alam yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Keberagaman kandungan alami dalam jamu diketahui memiliki potensi untuk mengatasi berbagai keluhan kesehatan. Industri rumahan jamu diduga telah ada di Dusun Plesungan sejak rentang waktu tahun 1950 hingga 1980-an. Jamu yang sebelumnya beredar di wilayah Wonogiri menjadi asal-usul jamu yang kemudian diadopsi di Dusun Plesungan. Perkembangan ini dipicu oleh kepindahan salah satu keluarga yang berasal dari daerah Wonogiri ke Plesungan. Keluarga tersebut tidak hanya menetap di dusun tersebut, namun juga menjadi pelaku utama dalam penjualan jamu di kawasan Plesungan, Karangpandan pada periode sekitar tahun 1950-an.

Penjual jamu di Dusun Plesungan menawarkan 8 varian jamu yang beragam, diantaranya kunyit asem, kunyit putih, kunyit sirih, beras kencur, gulo asem, paitan, cabe puyang, dan anton-anton. Resep jamu yang

terdapat di Dusun Plesungan merupakan resep yang diwariskan secara turun-temurun dalam beberapa generasi. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas rasa serta khasiat jamu itu sendiri. Proses pembuatan jamu masih bersifat tradisional, menggunakan lesung dan alu sebagai alat penumbuk bahannya. Bahan-bahan jamu yang telah melalui proses penumbukan, disiram dengan air panas sembari diperas sedikit demi sedikit untuk mengeluarkan sari-sari yang diinginkan. Setelah melalui proses tersebut, bahan-bahan yang telah disiram dengan air panas kemudian disaring menggunakan kain agar residu yang tidak diperlukan dapat tersaring. Pemberian air panas dan penyaringan bahan dapat dilakukan lebih dari satu kali agar memperoleh hasil yang maksimal. Proses tersebut menghasilkan air yang biasa dikenal sebagai jamu.

Mulanya, perempuan penjual jamu mulai memanfaatkan teknologi modern dengan mempergunakan mesin dalam proses penghalusan bahan-bahan jamu guna meningkatkan efisiensi waktu. Akan tetapi, respon dari pelanggan mereka menunjukkan bahwa adanya perubahan citarasa yang dirasakan. Hal ini mendorong para penjual untuk kembali menggunakan metode tradisional dalam proses pembuatan jamu untuk mempertahankan loyalitas pelanggan mereka. Berkat loyalitas dari pelanggan-pelanggan mereka, setiap harinya, mereka dapat mengumpulkan Rp75.000 – Rp.100.000 dari penjualan jamu tersebut.

Perubahan kondisi cuaca menjadi salah satu tantangan yang dihadapi dalam menjalankan industri rumahan pembuatan jamu, khususnya di wilayah Dusun Plesungan. Saat terjadi hujan, para penjual jamu menghadapi hambatan untuk berjualan dengan cara berjalan kaki untuk menawarkan produk mereka kepada tetangga atau pedagang di pasar. Apabila para penjual jamu terkendala cuaca, mereka seringkali menunggu hujan reda sebelum melanjutkan aktivitas berjualan dengan membawa payung yang diselipkan pada kain gendongan mereka. Meskipun jumlah pelanggan yang biasanya ramai menjadi berkurang, mereka tetap melanjutkan kegiatan jual beli jamu. Hal ini dilakukan untuk memastikan mereka tetap menerima pemasukan pada hari tersebut, walaupun tidak sebesar biasanya akibat kurangnya jumlah pelanggan.

Selain jamu, jenang merupakan salah satu makanan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia juga menjadi industri yang berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian lokal Dusun Plesungan. Menurut Dewi dan Nugroho (2022), kehadiran jenang secara tradisional dianggap sebagai hasil kreasi masyarakat dan selalu menjadi bagian dari berbagai acara penting seperti upacara pernikahan, ritual kehamilan, perayaan kelahiran bayi, upacara pemakaman, serta beragam upacara adat Jawa dan kegiatan keagamaan lainnya. Jenang yang berkembang khususnya di wilayah Karangpandan, Karanganyar merupakan suatu makanan tradisional dengan bahan baku utamanya adalah tepung beras. Menurut Namia dan Khayati (2023), dari segi bahan baku dan proses pembuatannya, jenang memiliki keunggulan dalam hal kemudahan untuk dinikmati secara fleksibel, tidak terbatas oleh waktu, tempat, atau siapa yang mengonsumsinya. Industri rumahan jenang di kawasan Dusun Plesungan telah menjadi bagian dari aktivitas ekonomi masyarakatnya sejak tahun 1980-an.

Sejak tahun 1980an, perempuan yang terlibat dalam industri jenang di Dusun Plesungan menghadirkan tiga varian utama dari produk jenang yang mereka jual, yakni jenang sumsum, jenang merah/grendul, dan jenang mutiara. Setiap jenis jenang memiliki ciri khas tersendiri dalam komposisi bahan, tekstur, rasa, dan warna. Jenang sumsum dibuat dengan cara merendam beras selama 1 jam kemudian dicuci dan ditiriskan. Beras yang telah ditiriskan selanjutnya diolah melalui mesin penggilingan beras untuk diubah menjadi tepung. Kemudian, tepung beras dilarutkan ke dalam santan yang telah dibuat dengan rasio 3 kelapa untuk 4kg beras. Bersamaan dengan proses pelarutan, rebus air hingga mendidih. Ketika air sudah mendidih, larutan tepung dan santan dimasukkan ke dalam air tersebut sambil terus diaduk hingga benar-benar matang kurang lebih 90 menit. Selama proses pengadukan, penambahan daun pandan dilakukan guna memberikan cita rasa dan aroma yang lebih kaya dan sedap. Jenang merah/grendul dibuat dengan cara yang sama dengan jenang sumsum walaupun terdapat perbedaan pada beberapa bahan seperti penggunaan air hangat sebagai pengganti santan dalam melarutkan tepung beras. Selain itu, larutan tepung beras dan air hangat tersebut ditambahkan dengan gula jawa yang telah dibakar untuk menghasilkan warna merah kecoklatan yang pekat sebelum dimasukkan ke dalam air mendidih untuk melakukan tahapan selanjutnya. Jenang mutiara dibuat dengan cara memasukkan mutiara ke dalam air mendidih sambil diaduk sesekali hingga mutiara berubah menjadi transparan. Setelah mutiara berubah menjadi transparan, api dapat dimatikan kemudian gula pasir dimasukkan untuk memberikan rasa manis. Ketiga jenang tersebut dapat dinikmati dengan siraman *juruh* (gula merah cair) yang terbuat dari campuran gula merah, air, dan sedikit garam.

Proses pembuatan jenang di Dusun Plesungan masih mengandalkan penggunaan alat-alat tradisional yang telah diwariskan dari generasi sebelumnya. Salah satu contohnya adalah penggunaan tungku yang menggunakan bahan bakar kayu sebagai sumber panas untuk memasak adonan jenang. Kesetiaan mereka pada metode-metode tradisional ini mencerminkan keberlanjutan budaya lokal dan keinginan untuk menjaga

keaslian dalam pembuatan jenang di Dusun Plesungan. Satu jenis jenang mengalami proses masak selama kurang lebih 1,5 jam, sambil terus-menerus diaduk dengan kecepatan yang seragam. Proses pengadukan yang dilakukan dengan kecepatan yang konsisten juga diperlukan untuk meratakan suhu dan memastikan bahwa adonan jenang matang secara merata serta tidak terjadi penggumpalan, sehingga menciptakan hasil akhir yang konsisten dan berkualitas. Kandungan air yang terdapat di dalam jenang juga perlu diperhatikan dengan baik. Jika terlalu cair, konsistensi jenang tidak akan tercapai secara sempurna dan jenang tersebut akan cenderung cepat basi.

Proses penjualan jenang dihadapkan pada tantangan ketika terjadi hujan. Umumnya, mereka dapat mengumpulkan Rp.200.000 – Rp. 250.000 dalam penjualan mereka setiap harinya. Namun, saat hujan, perempuan yang terlibat dalam industri jenang mengalami kesulitan dalam menjalankan kegiatan dagang mereka karena tukang sayur keliling, yang merupakan konsumen utama dari produk jenang mereka, juga terdampak dan tidak melakukan aktivitas penjualan mereka saat cuaca tidak mendukung. Hal ini mengakibatkan penurunan aktivitas perdagangan jenang karena terbatasnya pangsa pasar yang tersedia. Kendati demikian, para penjual jenang yang beroperasi di Dusun Plesungan tetap berupaya untuk menjual stok jenang mereka dengan cara menghubungi kerabat atau kolega yang sekiranya ingin membeli jenang meskipun dengan harga di bawah harga biasanya untuk menjaga kelangsungan bisnis serta agar hasil produksi mereka tidak terbuang sia-sia. Hal ini menunjukkan komitmen para penjual jenang dalam menjalankan usaha mereka di tengah kondisi yang tidak menguntungkan, sebagai upaya untuk menjaga hubungan dengan pelanggan serta mempertahankan keberlanjutan bisnis mereka dalam jangka panjang.

Perempuan pelaku *home industry* jamu dan jenang mempertahankan bisnis mereka karena alasan ekonomi serta ketidakinginan untuk bergantung pada suami. Sesuai dengan penuturan Suzzane (1995), hal yang menjadi pertimbangan bagi perempuan untuk bekerja adalah kebutuhan keuangan, termasuk mendukung tanggungan, menyediakan kebutuhan keluarga, atau bahkan memenuhi kebutuhan sendiri. Hal ini terbukti dengan adanya industri rumahan jamu dan jenang di Dusun Plesungan, perempuan pelakunya memiliki kontribusi positif dalam perekonomian keluarga mereka. Mereka mampu memenuhi kebutuhan sehari-hari keluarga mereka dari hasil penjualan jamu dan jenang. Pendapatan yang diperoleh dari produksi serta penjualan jamu dan jenang menjadi penopang dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, seperti makanan, pakaian, pendidikan, serta kebutuhan lainnya bagi keluarga tersebut. Akan tetapi, *home industry* jamu dan jenang yang telah menjadi identitas Dusun Plesungan mengalami krisis regenerasi, di mana banyak dari pelakunya yang memilih untuk tidak lagi berkecimpung dalam usaha jamu dan jenang karena telah berusia lanjut serta meninggal dunia, sedangkan generasi muda sebagai penerusnya lebih memilih untuk melakukan pekerjaan lain.

#### 4. KESIMPULAN

Jamu merupakan minuman tradisional yang dikenal dengan beragam khasiatnya yang dianggap bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Industri rumahan jamu diduga telah ada di Dusun Plesungan sejak rentang waktu tahun 1950 hingga 1980-an yang diprakarsai oleh kepindahan salah satu keluarga penjual jamu dari Wonogiri ke Plesungan. Jenang merupakan makanan tradisional dengan bahan dasar tepung beras yang diperkirakan telah berada di Dusun Plesungan sejak tahun 1980-an. Jamu dan jenang yang berada di Dusun Plesungan masih mempertahankan ketradisionalannya karena resep dan cara pembuatannya merupakan warisan turun-temurun. Perempuan di Dusun Plesungan turut bekerja sebagai pelaku *home industry* jamu dan jenang karena alasan ekonomi dan ketidakinginan untuk bergantung pada suami. Adanya *home industry* jamu dan jenang di Dusun Plesungan berkontribusi positif pada perekonomian keluarga pelaku. Namun, terdapat tantangan yang dihadapi oleh industri rumahan jamu dan jenang saat ini yaitu krisis regenerasi, dimana banyak dari penjual jamu dan jenang yang telah tidak berjualan karena telah berusia lanjut dan meninggal serta tidak adanya keturunan mereka yang mau terlibat untuk meneruskan industri rumahan jamu dan jenang tersebut.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- Dewi B dan Nugroho S. 2022. Preservation of 'Jenang' as Gastronomy Tourism in Yogyakarta. In UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture), 2(01), 376-385.
- Emiliasari R dan Kosmajadi E. 2020. Pendampingan penerapan manajemen pemasaran produk home industri Desa Cikadu. Jurnal Parahita Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(2), 106-115.

- Miles M, Michael H, dan Johnny S. 2014. *Qualitative Data Analysis*. United States of America.
- Munawaroh S, Dewi T, dan Wardani I. 2022. Strategi Pemasaran Jamu Wedang Uwuh di Home Industri Dikafit Kabupaten Sukoharjo: The Marketing Strategy of Jamu Wedang Uwuh Home Industry in Sukoharjo Regency. *Daun: Jurnal Ilmiah Pertanian dan Kehutanan*, 9(1), 50-59.
- Namia Y dan Khayati A. 2023. Filosofi Kuliner Tradisional Khas Jawa Sebagai Identitas Nilai Kearifan Lokal Melalui Pembelajaran Bipa. In *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional HISKI*, 3, 486-499.
- Nata A, Anisa P, Bima S, Dedek Y, Sinta A, Vita M, dan Tuti A. 2022. Analisis Kandungan Natrium Diklofenak Pada Jamu Yang Beredar Bebas Di Pasaran Dengan Spektrofotometri Ultraviolet-Visibel. *Action Research Literate*, 6(2), 94-97.
- Putri D dan Lestari S. 2016. Pembagian peran dalam rumah tangga pada pasangan suami istri Jawa. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 16(1), 72-85.
- Sugiyono, P. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suzanne, B. 1995. *Changing economic roles of women and men. State of the Union: America in the 1990s*
- Wawansyah H, Gumilar I, dan Taufiqurahman A. 2012. Kontribusi Ekonomi Produktif Wanita Nelayan Terhadap Pendapatan Keluarga Nelayan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(3), 95-106.