

**EKSISTENSI JAMU *CEKOK* DI TENGAH PERUBAHAN SOSIAL
(Studi di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan,
Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta)**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Ilmu Sosial
Universitas Negeri Yogyakarta untuk
Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan**



**Oleh:
SEKAR AGENG KARTIKA
07413244002**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SOSIOLOGI
JURUSAN PENDIDIKAN SEJARAH
FAKULTAS ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “Eksistensi Jamu *Cekok* di Tengah Perubahan Sosial (Studi di Kampung Dipowinatan Kelurahan Keparakan Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta)” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, Juni 2011

Pembimbing I

Pembimbing II

Terry Irenewaty, M. Hum
NIP. 19560428 198203 2 003

Nur Hidayah, M. SiNIP. 19770125
200501 2 001

PENGESAHAN

Eksistensi Jamu *Cekok* di Tengah Perubahan Sosial
(Studi di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan,
Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta)

SKRIPSI

Disusun Oleh

Sekar Ageng Kartika
NIM. 07413244002

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Fakultas Ilmu Sosial
Universitas Negeri Yogyakarta Pada Tanggal 6 Januari 2012 dan Dinyatakan
Telah Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

TIM PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
V. Indah Sri Pinasti, M.Si	Ketua Penguji
Puji Lestari, M.Hum	Penguji Utama
Terry Irenewaty, M.Hum	Sekretaris
Nur Hidayah M, Si	Penguji pendamping

Yogyakarta, 16 Januari 2012
Dekan FIS
Universitas Negeri Yogyakarta,

Prof. Dr. Ajat Sudrajat, M. Ag
NIP. 19620321 198903 1 001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, penulis:

Nama : Sekar Ageng kartika

NIM : 07413244002

Program Studi : Pendidikan Sosiologi

Fakultas : Fakultas Ilmu Sosial

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul **EKSISTENSI JAMU *CEKOK* DI TENGAH PERUBAHAN SOSIAL (STUDI DI KAMPUNG DIPOWINATAN, KELURAHAN KEPARAKAN, KECAMATAN MERGANGSAN, YOGYAKARTA)** adalah hasil pekerjaan saya sendiri. Skripsi ini tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah dipergunakan dan diterima sebagai persyaratan penyelesaian studi di perguruan tinggi lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang penulis gunakan sebagai acuan dengan mengikuti tata cara dan etika penulisan karya ilmiah yang lazim.

Pernyataan ini penulis buat dengan sesungguhnya, apabila kemudian hari terdapat kekeliruan, maka sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

Yogyakarta, 6 Januari 2012
Yang menyatakan,

Sekar Ageng Kartika
NIM. 07413244002

MOTTO

Sebuah bunga esok hari ada dalam benih hari ini, semua hasil esok hari ada dalam pikiran hari ini.

(Aristoteles)

“Jangan lihat masa lampau dengan penyesalan, jangan pula lihat masa depan dengan ketakutan, tapi lihatlah sekitar anda dengan penuh kesadaran”

(James Thurber)

“Banyak kegagalan dalam hidup ini dikarenakan orang-orang tidak menyadari betapa dekatnya mereka dengan keberhasilan saat mereka menyerah”.

(Thomas Alva Edison)

Belajarlh dari masa lalu, lakukanlah hari ini, dan berharaplah untuk hari esok.

Yang penting jangan pernah berhenti mempertanyakan sesuatu.

(Albert Einstein)

Kegagalan merupakan suatu pembelajaran, maka jangan pernah lelah untuk mencoba, karena keberhasilan hanya akan didapat bagi mereka yang mau

berusaha dan bekerja keras.

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Karya Ini Saya persembahkan untuk:

Allah SWT, rasa syukur yang teramat mendalam atas segala nikmat dan karunia-

Mu semoga hamba selalu dalam ridho-Mu.

Bapak dan Ibu tercinta.

Terima kasih atas kesabaran, ketulusan, serta keikhlasan bapak, ibu dalam

membimbing diriku. Terimakasih pula atas pengorbanan materi

yang tak terhingga, jerih payah bapak ibu akan selalu menjadi

motivasi dalam mencapai cita-cita. Semoga aku mampu untuk memanfaatkan

ilmu ini dengan sebaik-baiknya.

Karya ini kubingkiskan untuk:

Kakak dan Adikku tersayang Wandhan Sofiani dan Nara Adiguna.

Kasih sayang yang kalian berikan adalah semangat besar untukku dalam

menggapai dan mewujudkan mimpi-mimpiku selama ini

Sahabat-sahabat tercinta

dan almamater sebagai tempat menimba ilmu, dan belajar dalam segala hal hingga

menjadi diri saya yang sgekarang.

EKSISTENSI JAMU *CEKOK* DI TENGAH PERUBAHAN SOSIAL
(Studi di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan,
Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta)

ABSTRAK

Oleh:

Sekar Ageng Kartika
0741324002

Jamu tradisional merupakan warisan dari nenek moyang berupa ramuan tradisional sebagai salah satu upaya pengobatan telah dikenal luas dan dimanfaatkan oleh masyarakat untuk tujuan: mengobati penyakit ringan, mencegah datangnya penyakit, menjaga ketahanan dan kesehatan tubuh, serta untuk tujuan kecantikan. Salah satu jenis jamu yang terdapat di Yogyakarta adalah jamu *cekok* khusus untuk anak-anak. Penelitian ini bertujuan untuk: mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi jamu *cekok* tetap eksis dan mendeskripsikan tentang eksistensi jamu *cekok*.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan sumber data utama yang terdiri dari pemilik warung jamu *cekok*, pegawai warung jamu *cekok* dan konsumen jamu *cekok*, sedangkan sumber data sekunder diperoleh melalui dokumentasi dan studi kepustakaan. Teknik pengumpulan data yang digunakan: observasi, wawancara, dan dokumentasi, sedangkan teknik sampling yang digunakan adalah *purposive sampling*. Validitas data dalam penelitian ini menggunakan triangulasi sumber, sedangkan analisis datanya menggunakan beberapa tahap yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamu *cekok* Kulon Kerkop masih mampu bertahan di tengah arus perubahan sosial. Eksistensi jamu *cekok* di tengah arus perubahan sosial karena ada faktor-faktor yang melatarbelakanginya. Faktor-faktor tersebut adalah: 1) faktor internal yang terdiri dari warisan leluhur, filsafat jawa, adanya tujuan mulia untuk menolong. 2) faktor eksternal yang terdiri dari adanya kepercayaan masyarakat pada jamu *cekok* Kulon Kerkop, peran media cetak serta elektronik, harga yang merakyat, *gethok tular* dan efek samping jamu tidak sekeras obat kimia. Eksistensi yang ditunjukkan oleh jamu *cekok* Kulon Kerkop dilihat dari banyaknya pembeli setiap harinya dan ditunjukkan dengan sering munculnya jamu *cekok* Kulon Kerkop di media massa maupun elektronik. Adapun strategi pemilik warung jamu *cekok* agar tetap eksis antara lain; 1) mempertahankan keaslian bahan, cara pengolahan, cara penyajian, dan bentuk afeksi terhadap sesama, 2) Walaupun mereka sungguh tradisional, namun hal itu mereka gunakan untuk menjadi satu nilai tambah kualitas produk yang langka dan spesial sehingga jamu *cekok* Kulon Kerkop dikenal banyak kalangan baik secara nasional maupun internasional, 3) Lebih menjaga tujuan mulia untuk menolong orang lain (rasionalitas afeksi) daripada keuntungan ekonomis dan berkembangnya usaha tersebut.

Kata kunci: eksistensi, jamu cekok, perubahan sosial.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr. wb.,

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya. Tidak lupa ucapan shalawat serta salam kepada Nabi Muhammad SAW, yang menjadi suri tauladan kita disepanjang jaman, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial” (Studi kasus di Kampung Dipowinatan, Kecamatan Keparakan, Kabupaten Mergangsan, Yogyakarta)” sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana pendidikan. Penulis menyadari bahwa keberhasilan penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang dalam kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd. M.A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Prof. Dr Ajat Sudrajat M. Ag, selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan yang telah memberikan izin guna melakukan penelitian.
3. Bapak Nur Rohman, M. Pd selaku Ketua Jurusan Pendidikan Sejarah.
4. Bapak Grendi Hendrastomo, MM. MA. selaku koordinator prodi yang selalu meluangkan waktunya.
5. Ibu Terry Irenewaty M. Hum., selaku pempimbing I yang senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan masukan penyusunan skripsi ini dari awal hingga selesainya penulisan.

6. Ibu Puji Lestari, M. Hum., selaku penguji utama skripsi yang telah memberikan masukan dan arahan guna menyelesaikan skripsi ini.
7. Ibu Nur Hidayah M. Si., selaku pembimbing II yang selalu mengarahkan saya memberi masukan agar skripsi saya lebih baik lagi.
8. Ibu V. Indah Sri Pinasti selaku ketua penguji yang telah meluangkan waktu dan memberikan masukan penyusunan skripsi ini.
9. Seluruh dosen yang mengajar di Prodi Pendidikan Sosiologi yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman sekaligus membekali penulis agar menjadi sukses.
10. Kecamatan Mergangsan dan Kelurahan Keparakan yang telah memberikan izin dan kemudahan penelitian.
11. Bapak Zaelali terimakasih atas waktunya yang selalu menjawab pertanyaan dari saya dengan sabar.
12. Keluargaku tercinta, Bapak Drs. Edi Tri Haryantoro dan Ibu Budi Sapto Wardhani yang tidak kenal lelah untuk selalu memberikan yang terbaik, yang telah mengajari arti sebuah perjuangan. Kakakku Wadhan Sofiani dan Adikku Nara Adiguna terimakasih untuk dukukangan yang telah kalian berikan.
13. Terimakasih Sudi Prayitno yang selalu setia mendampingiku dan memberikanku semangat. Selalu mengingatkanku disaat rasa malas ini datang.
14. Sahabat-sahabatku tercinta Septi, Petrik, Yuris, Iskandar, Deni, joko, Dani, Dimas, Fani, Anisa, Haryono, Ratih, Putri, Veni, Zinta, Ari, Lutfi, Babon, Adit, Intan, Eva, Elis, Rika, Ria, Febri, Pandan, Arim, Fakih, Mia terimakasih

atas kebersamaan kalian selama ini. kalian adalah teman, sahabat dan keluargaku.

15. Teman-teman Sosiologi NR 2007 terimakasih dukunganya yang selalu setia memberikan semangat untukku.
16. Semua pihak yang telah banyak membantu yang tidak dapat disebutkan satu persatu terimakasih atas semua bantuannya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk hasil yang lebih baik di kemudian hari, akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Yogyakarta, 6 Januari 2012

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN.....	ii
PENGESAHAN.....	iii
PERYATAAN.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8

BAB II. KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PIKIR

A. KajianTeori	10
1. Tinjauan Tentang Jamu	10
a. Definisi Jamu	10
b. Penggolongan Jamu	10
c. Manfaat Jamu.....	12
d. Kelebihan dan Kekurangan Jamu	13
e. Jamu Cekok.....	14
2. Tinjauan Eksistensi	15
3. Tinjauan Perubahan sosial	
a. Pengertian Perubahan Sosial.....	16
b. Proses Perubahan Sosial	17
c. Faktor-faktor Penyebab Perubahan Sosial	18
d. Bentuk-bentuk Perubahan Sosial	19
e. Teori Rasionalitas Max Weber	20
4. Tinjauan Globalisasi	21
B. Penelitian yang Relevan.....	23
C. Kerangka Pikir	26

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Bentuk Penelitian	28
B. Sumber Data Penelitian.....	29
C. Teknik Penelitian Data.....	29

D. Teknik Sampling.....	32
E. Validitas Data.....	33
F. Teknik Analisis Data.....	34
G. Jadwal Penelitian	37

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Deskripsi Wilayah Yogyakarta.....	38
2. Deskripsi wilayah Kecamatan Mergangsan.....	
a. Gambaran Umum Kecamatan Mergangsan.....	39
b. Kependudukan dan Mata Pencarian Penduduk Kecamatan Mergangsan.....	40
3. Deskripsi Wilayah Kelurahan Keparakan	42
4. Data Informan.....	45

B. Analisis Data dan Pembahasan

1. Sejarah Berdirinya Jamu Cekok	50
2. Deskripsi Jamu Cekok	
a. Pengertian Cekok.....	54
b. Bahan-bahan Jamu Cekok	55
c. Cara Membuat Jamu Cekok.....	59
d. Proses Mencekok	60
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Eksistensi Jamu Cekok	
a. Faktor Internal	62

b. Faktor Eksternal.....	67
4. Eksistensi Jamu Cekok Kulon Kerkop	71
5. Strategi Eksistensi Jamu Cekok Kulon Kerkop.....	75
6. Pokok-pokok Temuan.....	77

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan.....	79
B. Saran.....	83

DAFTARPUSTAKA	85
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	87
----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Kerangka Pikir	27
Model Analisis Interaktif Miles dan Huberman.....	37
Tabel Penduduk Kecamatan Mergangsan Menurut Usia.....	41
Tabel Data Mata Pencarian Hidup Penduduk Kecamatan Mergangsan.....	42
Tabel Penduduk Kelurahan Keprakan Menurut Usia.....	43
Tabel Data Mata Pencarian Hidup Penduduk Kelurahan Keprakan	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran:

1. Pedoman Observasi
2. Pedoman Wawancara
3. Hasil Observasi
4. Keterangan Code Hasil Wawancara dan Observasi
5. Hasil Wawancara
6. Daftar Istilah
7. Surat Permohonan Izin Penelitian FIS UNY
8. Surat Permohonan Izin Penelitian Kecamatan Mergangsan
9. Surat Permohonan Izin Penelitian Kelurahan Keparakan
10. SK Pembimbing dari FIS UNY
11. SK Penguji dari FIS UNY
12. Peta Kelurahan Keparakan
13. Dokumentasi Penelitian

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejak ratusan tahun yang lalu, nenek moyang bangsa kita telah terkenal pandai meracik jamu dan obat-obatan tradisional. Beragam jenis tumbuhan, akar-akaran dan bahan-bahan alamiah lainnya diracik sebagai ramuan jamu. Ramuan jamu berfungsi untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit. Kemahiran meracik bahan-bahan itu diwariskan oleh nenek moyang kita secara turun temurun yaitu dari satu generasi ke generasi berikutnya. Jamu merupakan ramuan tradisional yang sudah dikenal luas oleh masyarakat sejak zaman dahulu. Jenis jamu pada umumnya dibuat dengan mengacu resep peninggalan leluhur. Bentuk jamu tidak memerlukan pembuktian ilmiah sampai dengan klinis, tetapi cukup dengan bukti empiris turun temurun.

Kecenderungan masyarakat untuk kembali ke alam dalam memelihara kesehatan tubuh dengan memanfaatkan obat bahan alam yang tersedia melimpah menjadikan jamu sebagai alternatif utama untuk dikonsumsi. Banyak manfaat yang dapat diperoleh dengan mengkonsumsi jamu antara lain: mencegah penyakit, meningkatkan kecantikan wanita serta menjaga kelangsingan tubuh. Kebiasaan minum jamu bukanlah hal asing bagi masyarakat Indonesia khususnya Jawa dan Madura. Banyak masyarakat yang mengkonsumsi jamu namun tidak banyak masyarakat yang paham cara mengkonsumsi jamu. Kebanyakan masyarakat masih asal-asalan dalam mengkonsumsi jamu sehingga terkesan *over dosis* (Yuliarti, 2008:1).

Perlu diketahui meskipun jamu adalah bahan alami namun di dalamnya juga mengandung bahan kimia walaupun bahan kimia dalam jamu formulasinya tidak sekeras bahan kimia dalam obat. Masalah lain yang perlu mendapatkan perhatian adalah pengawasan peredaran jamu. Pengawasan peredaran jamu sampai saat ini belum dilaksanakan seketat obat kimia. Berdasarkan hasil pengawasan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) di seluruh Indonesia sampai dengan bulan Juli tahun 2011, ditemukan 21 Obat Tradisional dengan Bahan Kimia Obat (OT-BKO), dan 20 diantaranya merupakan obat tradisional yang tidak terdaftar atau ilegal (http://manajemenrs.net/index.php?option=com_content&view=article&id=362:hindari-obattradisional-yang-mengandung-bahan-kimia-obat-otbko&catid=51:berita&Itemid=95).

Produsen jamu seringkali menjual jamu yang kurang berkualitas, misalnya menjual jamu yang tidak disertai batas kadaluarsa, jamu yang dicampur bahan kimia ataupun menayangkan iklan yang menyesatkan misalnya ada jenis jamu tertentu yang ampuh untuk segala jenis penyakit walaupun hal tersebut hanya kebohongan semata. Beredarnya jamu dan obat-obatan yang tidak terdaftar di Badan Pengawasan Obat dan Makanan akan merugikan konsumen. Secara ekonomi, beredarnya obat-obatan seperti itu justru akan merusak citra obat tradisional. Citra yang rusak akhirnya akan memukul produksi dan pemasaran obat-obatan tradisional, di dalam maupun di luar negeri. Badan Pengawasan Obat dan Makanan atau badan POM terus berupaya untuk memenuhi keinginan masyarakat dengan meningkatkan

peranannya di dalam melindungi masyarakat dari peredaran obat tradisional yang tidak memenuhi syarat, mutu dan keamanan. Badan POM selaku badan yang memiliki otoritas di dalam pengawasan obat dan makanan di Indonesia juga berperan dalam membina industri maupun importer atau distributor secara komprehensif mulai dari pembuatan, peredaran serta distribusi, agar masyarakat terhindar dari penggunaan obat tradisional yang beresiko bagi pemeliharaan kesehatan.

Jamu tradisional tidak hanya orang dewasa saja yang dapat mengkonsumsi, tetapi anak-anak juga dapat mengkonsumsinya. Masyarakat Jawa mengenal adanya jamu khusus untuk anak-anak yaitu jamu *cekok*. Istilah *cekok* mengacu pada cara atau metode pemberian jamu yaitu dengan *dicekokkan* ke dalam mulut anak. Pertama-tama ramuan jamu yang masih berupa campuran tumbuh-tumbuhan, rempah-rempah yang telah dihaluskan dan diberi sedikit air, ditempatkan pada selembar kain kecil serupa sapu tangan, kemudian ujung-ujungnya disatukan (seperti membungkus). Anak yang akan *dicekok* biasanya menunjukkan sikap menolak dan berontak, dipangku orang tuanya dengan posisi agak berbaring, selanjutnya hidung anak dipencet sehingga mulutnya akan terbuka dengan sendirinya. Saat mulut terbuka jamu yang telah disiapkan diperas di mulut anak sehingga cairannya masuk ke dalam mulut. Umumnya anak akan menangis bahkan sebelum jamu *dicekokkan* ke dalam mulut. Sebagian anak bahkan ada yang memuntahkan kembali jamunya. Jelas sekali bahwa unsur pemaksaan sangat dominan. Anak yang lebih besar dan sudah mengerti tujuan minum jamu, biasanya

menggunakan gelas kecil untuk meminum jamu *cekok* dan disediakan minuman manis penghilang rasa pahit atau *tamba*, meskipun jamu diminum dengan gelas, istilah *cekok* tetap digunakan.

Jamu *cekok* dipercaya memiliki khasiat sebagai perangsang munculnya nafsu makan anak sekaligus sebagai ramuan yang dapat membunuh cacing pengganggu dalam tubuh anak yang merebut sari-sari makanan yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan. Secara umum proses kerja obat penambah nafsu makan anak adalah meningkatkan metabolisme, menekan dan menghambat asam lambung, dan merangsang sekresi makanan sehingga meningkatkan nafsu makan (Handayani dan Maryani, 2002: 19).

Arus perubahan sosial menjadikan perkembangan jamu saat ini tidak hanya dibuat secara tradisional tetapi juga diproduksi secara modern. Jamu-jamu modern diproduksi melalui pabrik-pabrik jamu besar di Indonesia seperti jamu pegal linu, galian singset, bahkan ramuan Madura yang dikemas menarik dan dapat digunakan secara praktis atau cepat, demikian pula halnya dengan jamu untuk anak. Saat ini telah diproduksi secara modern oleh pabrik jamu besar untuk anak-anak dengan khasiat menjaga kesehatan badan, menambah nafsu makan, mencegah cacingan dan masuk angin, perut kembung serta susah tidur. Jamu-jamu modern diproduksi dengan alasan lebih praktis digunakan karena konsumen tinggal menyeduh dengan air panas atau dingin. Rasa dari jamu tersebut juga tidak lagi pahit karena telah ditambah ekstrak rasa buah-buahan seperti mangga, jeruk, dan *strawberry* bahkan dengan rasa coklat, namun produk jamu anak-anak masih terbatas

untuk menambah nafsu makan saja belum dikembangkan untuk gejala penyakit lainnya.

Obat-obatan modern yang bertujuan untuk mengobati penyakit maupun untuk meningkatkan nafsu makan pada anak-anak telah banyak diproduksi pabrik dan lebih praktis, akan tetapi hal tersebut tidak mempengaruhi kebiasaan masyarakat Jawa dalam hal meminum jamu. Jamu *cekok* adalah jamu tradisional masih menjadi pilihan orang tua mengatasi persoalan sulit makan pada anak-anak. Jamu-jamu tradisional tetap menjadi salah satu pilihan bagi masyarakat kita. Masyarakat yang menyukai jamu tidak hanya masyarakat di pedesaan, masyarakat di perkotaan pun mulai mengkonsumsi obat-obatan tradisional ini. Sekarang dengan mudah kita menjumpai para penjual jamu berkeliling menjajakan jamu sebagai minuman sehat dan menyegarkan serta kios-kios jamu tersebar merata di seluruh penjuru tanah air. Jamu dan obat-obatan tradisional, telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat kita.

Jamu *cekok* adalah salah satu jamu yang masih eksis di tengah era modernisasi. Warung jamu *cekok* yang berada di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta ramai dikunjungi. Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti (28 Juli 2011) ternyata warung jamu *cekok* ini hampir berusia dua abad. Warung ini telah berdiri sejak tahun 1875. Nama warung jamu tersebut adalah Jampi Asli Kulon Kerkop. Orang-orang sering menyebut jamu *cekok* Kulon Kerkop. Penamaan Kulon Kerkop lebih mengacu pada pengertian lokasi keberadaan

warung bukan nama warungnya itu sendiri. Nama kerkop diambil dari nama makam Belanda, sedangkan kulon dalam bahasa Jawa artinya depan jadi Kulon Kerkop dapat diartikan depan makam Belanda. Penamaan Kulon Kerkop sebenarnya ditujukan untuk lebih memudahkan orang untuk datang atau mendatangi lokasi penjualan jamu yang dimaksud. Sekian banyak resep jamu yang dijual di warung jamu *cekok* kulon kerkop ini, jamu *cekok* untuk anak yang paling banyak dicari orang. Masih banyaknya peminat jamu *cekok* di tengah serbuan obat-obat modern membuat peneliti tertarik mengkaji tentang eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka dapat kita ketahui beberapa identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang cara mengkonsumsi jamu.
2. Kurangnya pengawasan dari badan POM terhadap peredaran jamu.
3. Jamu mengandung bahan kimia meskipun formulasinya tidak sekeras bahan kimia dalam obat.
4. Bentuk jamu tidak memerlukan pembuktian ilmiah sampai dengan klinis, cukup dengan pembuktian empiris.
5. Jamu dan obat-obatan tradisional telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat.
6. Masih banyaknya peminat jamu *cekok* di tengah serbuan obat-obat modern.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah melalui beberapa uraian di atas, maka dalam hal ini masalah yang dikaji perlu dibatasi. Pembatasan masalah ini bertujuan untuk memfokuskan pada penelitian agar diperoleh kesimpulan yang benar dan mendalam pada aspek yang diteliti. Permasalahan pada penelitian ini difokuskan pada eksistensi jamu *cekok* dan faktor-faktor yang mempengaruhi eksistensi jamu *cekok*.

D. Rumusan Masalah

Merumuskan masalah memiliki peran penting dalam penelitian, karena merupakan alat penggerak untuk mencari data dalam penelitian. Berdasarkan batasan masalah di atas maka dapat diperoleh rumusan masalah, sebagai berikut:

1. Faktor-faktor apa sajakah yang mempengaruhi jamu *cekok* masih tetap eksis?
2. Bagaimana eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas dapat diketahui tujuan penelitian ini, yaitu untuk:

1. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi jamu *cekok* masih tetap eksis.
2. Mengetahui eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan membawa manfaat yang secara umum dapat diklasifikasikan menjadi dua manfaat, yaitu:

1. Manfaat Teoritis

- a. Sebagai hasil karya ilmiah, hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk menambah referensi atau informasi yang berkaitan dengan masalah sosial di masyarakat.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu sosiologi terutama mengenai kehidupan sosial.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah koleksi bacaan di perpustakaan, baik fakultas maupun pusat, sehingga dapat digunakan sebagai sarana acuan dalam meningkatkan dan menambah wawasan.

b. Bagi Dosen

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi para dosen yang ingin mengkaji lebih jauh hal yang berkaitan dengan masalah sosial.

c. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan informasi dan menambah wawasan tentang jamu tradisional khususnya jamu *cekok* di tengah perubahan sosial.

d. Bagi Peneliti

- 1) Penelitian ini digunakan sebagai syarat menyelesaikan studi dan mendapat gelar sarjana pada program studi Pendidikan Sosiologi FIS UNY.
- 2) Memberi bekal pengalaman untuk untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan selama di bangku kuliah ke dalam karya nyata.
- 3) Dapat mengetahui eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial budaya.

e. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi dan pengetahuan pada masyarakat tentang manfaat jamu *cekok*.

BAB II

KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PIKIR

A. Kajian Teori

1. Tinjauan Jamu

a. Definisi Jamu

Definisi jamu atau obat tradisional adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa bahan tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (galenik) atau campuran bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman (Yuliarti, 2008: 4). Masyarakat Indonesia mengenal jamu adalah resep turun temurun dari leluhurnya agar dapat dipertahankan dan dikembangkan. Bahan-bahan jamu sendiri diambil dari tumbuh-tumbuhan yang ada di Indonesia baik itu dari akar, daun, buah, bunga, maupun kulit kayu. Secara sederhana jamu dapat diartikan sebagai ramuan dari berbagai bahan-bahan alami yang dengan cara-cara tertentu dan pengolahan sederhana mampu menghasilkan produk berkhasiat.

b. Penggolongan Jamu

Jamu dapat digolongkan menjadi tiga jenis yakni (Yuliarti, 2008: 5):

1) Jamu

Jamu tradisional merupakan warisan nenek moyang kita. Jamu tradisional ini banyak dijumpai di pasaran dalam bentuk herbal kering siap seduh atau siap rebus, juga dalam bentuk segar rebusan atau jamu *godhok* sebagaimana diajakan para penjual jamu gendong. Saat ini jamu juga

diproduksi dalam bentuk kapsul dan bentuk pil dengan alasan lebih praktis. Jamu dalam kelompok ini diracik berdasarkan resep peninggalan leluhur, yang belum diteliti secara ilmiah. Khasiat dan keamanannya dikenal secara empiris atau berdasarkan pengalaman turun temurun.

2) Herbal berstandar

Sedikit berbeda dengan jamu, herbal berstandar umumnya sudah mengalami pemrosesan, misalnya berupa ekstrak atau kapsul. Herbal yang sudah di ekstrak tersebut sudah diteliti khasiat dan keamanannya melalui uji pra klinis yang dilakukan terhadap hewan di laboratorium. Disebut herbal berstandar, karena dalam proses pengujiannya telah diterapkan standar kandungan bahan, proses pembuatan ekstrak, higienitas, serta uji toksisitas yang fungsinya untuk mengetahui ada tidaknya kandungan racun dalam herbal tersebut.

3) Fitofarmaka

Fitofarmaka adalah obat tradisional dari bahan alam yang dapat disetarakan dengan obat modern karena proses pembuatannya yang telah terstandar, ditunjang dengan bukti ilmiah sampai dengan uji klinik pada manusia dengan kriteria memenuhi syarat ilmiah, protokol uji yang telah disetujui, pelaksana yang kompeten, memenuhi prinsip etika, tempat pelaksanaan uji memenuhi syarat. Masyarakat juga bisa didorong untuk menggunakan obat herbal karena manfaatnya jelas dengan pembuktian secara ilmiah. Jamu berstatus fitofarmaka sering diresepkan oleh dokter dan dijual di apotek.

c. Manfaat Jamu

Jamu mempunyai beberapa manfaat yaitu (Yuliarti, 2008: 11):

1) Menjaga kebugaran tubuh

Berbagai jenis jamu memiliki fungsi untuk menjaga kebugaran tubuh termasuk menjaga vitalitas, menghilangkan rasa tidak enak di badan yang mengganggu kebugaran tubuh misalkan lemah, letih, lesu, serta capek-capek.

2) Menjaga kecantikan

Jamu selain untuk menjaga kebugaran tubuh, beberapa jenis jamu juga berfungsi menjaga dan meningkatkan kecantikan, beberapa hal termasuk diantaranya menyuburkan rambut, melembutkan kulit, memutihkan kulit, menghilangkan bau badan serta bau mulut dan sebagainya.

3) Mencegah penyakit

Beberapa jenis jamu berfungsi meningkatkan kekebalan tubuh sehingga dapat mencegah gangguan-gangguan kesehatan ringan, misalnya influenza, mabuk perjalanan, dan mencegah cacat pada janin.

4) Mengobati penyakit

Manfaat jamu yang paling dikenal oleh masyarakat adalah untuk mengobati penyakit. Sehubungan dengan mahalnya biaya pengobatan, jamu mulai dilirik sebagai pengganti obat. Berbagai jenis jamu mulai dipercaya untuk mengobati berbagai jenis penyakit, misalnya asam urat, asma, batu ginjal, bronkitis, demam berdarah, diabetes mellitus, disentri, eksem, hipertensi, influenza, kanker, gangguan kolestrol, lepra, lever, luka, malaria, muntaber, peradangan, rematik, TBC, tifus, tumor dan usus buntu.

d. Kelebihan dan Kekurangan Jamu

Jamu memang memiliki kelebihan dibandingkan obat-obatan kimia atau yang kita kenal dengan obat apotek. Kelebihan jamu diantaranya adalah harganya relatif murah sehingga bisa terjangkau oleh semua lapisan masyarakat bahkan sebagian besar bahan-bahannya tersedia di sekitar kita sehingga dapat dimanfaatkan untuk pembuatan jamu. Kelebihan lainnya yaitu kandungan bahan kimia di dalam jamu formulasinya lebih ringan dibandingkan dengan obat apotek sehingga jamu boleh dikonsumsi lebih sering daripada obat-obatan apotek. Jamu boleh dikonsumsi lebih sering daripada obat-obatan apotik tetapi, bukan berarti boleh dikonsumsi sesuka hati atau dikonsumsi setiap hari dengan takaran yang tidak diperhitungkan.

Selain mempunyai berbagai kelebihan, jamu juga mempunyai kekurangan. Kekurangan jamu diantaranya efek yang didapatkan tidak akan dirasakan seketika, sehingga jika menginginkan kesembuhan yang cepat bukan jamu solusinya. Kelemahan lainnya adalah belum banyak penelitian tentang jamu termasuk tentang segi keamanan jamu sehingga hal tersebut masih menjadi tanda tanya besar bagi konsumen, karena itu sebagian besar jamu belum memiliki jaminan keamanan dari badan kesehatan negara dalam hal ini depkes ataupun badan POM, selain itu penelitian tentang jamu belum banyak dilakukan maka dosis tepat suatu sediaan jamu belum dapat ditentukan secara tepat (Yuliarti, 2008: 9).

e. Jamu Cekok

Jamu cekok merupakan jamu tradisional yang berupa ramuan bahan alami sebagai salah satu upaya pengobatan. Jamu tradisional sendiri telah dikenal luas dan dimanfaatkan oleh masyarakat untuk tujuan mengobati penyakit ringan, mencegah datangnya penyakit, menjaga ketahanan dan kesehatan tubuh, serta untuk tujuan kecantikan. Salah satu jenis jamu yang terdapat di Yogyakarta adalah jamu *cekok* khusus untuk anak-anak. *Cekok* adalah sistem pengobatan atau pemberian ramuan jamu yang dilaksanakan dengan mengucurkan perasan ramuan jamu ke dalam mulut seseorang. Biasanya dalam melaksanakan pengobatan dengan sistem *cekok* ini orang yang *dicekoki* cenderung tidak mau meminum sendiri ramuan jamunya dengan berbagai alasan. Umumnya orang-orang yang *dicekoki* adalah anak-anak atau balita. Hal ini dilakukan karena hampir semua balita tidak menyukai rasa jamu yang agak pahit atau getir.

Cara *pencekohan* biasanya tangan, kaki, dan kepala balita dipegangi serta mulutnya dibuka dengan paksa dan ketika mulut balita tersebut terbuka, maka ramuan jamu cekok yang telah dibungkus dalam kain penyaring dalam bentuk bulat sebesar bola pingpong diperas, air perasaanya dikucurkan ke dalam rongga mulut balita tersebut, akibatnya balita yang *dicekoki* umumnya menangis. Proses pemasukan air ramuan jamu cekok ini dengan cara dipaksakan atau terpaksa, balita yang bersangkutan biasanya akan sedikit tersedak, selain itu dapat dipastikan balita tersebut menangis karena merasa disakiti. Jamu *cekok* dipercaya memiliki khasiat sebagai perangsang

munculnya nafsu makan anak sekaligus sebagai ramuan yang dapat membunuh cacing pengganggu dalam tubuh anak yang merebut sari-sari makanan yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan. Secara umum proses kerja obat penambah nafsu makan anak adalah meningkatkan metabolisme, menekan dan menghambat asam lambung, dan merangsang sekresi makanan sehingga meningkatkan nafsu makan (Handayani dan Maryani, 2002: 13)

2. Tinjauan Eksistensi

Eksistensi bisa kita kenal juga dengan satu kata yaitu keberadaan. Keberadaan yang di maksud adalah adanya pengaruh atas ada atau tidak adanya kita. Konsep eksistensi menurut Save M. Dagun (1997: 202) dalam kehidupan sosial manusia yang terpenting dan terutama adalah keadaan dirinya sendiri atau eksistensi dirinya. Eksistensi dapat diartikan sesuatu yang menganggap keberadaan manusia tidaklah statis tetapi senantiasa menjadi, artinya manusia itu selalu bergerak dari kemungkinan ke kenyataan. Proses ini berubah bila kini menjadi suatu yang mungkin maka besok akan berubah menjadi kenyataan karena, manusia itu memiliki kebebasan maka gerak perkembangan ini semuanya berdasarkan pada manusia itu sendiri. Bereksistensi berarti berani mengambil keputusan yang menentukan bagi hidupnya. Konsekuensinya jika kita tidak bisa mengambil keputusan dan tidak berani berbuat maka kita tidak bereksistensi dalam arti yang sebenarnya.

3. Tinjauan Perubahan Sosial

a. Pengertian Perubahan Sosial

Masyarakat dalam kehidupannya pasti mengalami perubahan, karena masyarakat bersifat dinamis. Menurut kamus bahasa Indonesia, perubahan merupakan sebuah kondisi yang berbeda dari sebelumnya. Perubahan itu bisa terjadi pada setiap masyarakat baik berupa kemajuan maupun kemunduran. Keanekaragaman norma serta nilai yang memungkinkan generasi baru untuk memilih berbagai pola cara hidup atau mengkombinasikan kembali dengan unsur-unsur kebudayaan dengan pola yang baru yang dianggap sesuai. (Soekanto, 1984: 18) .

Perubahan-perubahan dalam masyarakat dapat mengenai nilai-nilai sosial, norma-norma sosial, pola-pola perilaku organisasi, susunan lembaga kemasyarakatan, lapisan-lapisan dalam masyarakat, kekuasaan dan wewenang, interaksi sosial dan sebagainya (Soekanto. 2005: 301).

Beberapa tokoh sosial melihat perubahan sosial dari berbagai kacamata dalam upaya memahami dan menjelaskan berbagai proses perubahan yang terjadi di dalam masyarakat, beberapa pengertian tersebut diantara sebagai berikut:

1) Auguste Comte

Perubahan sosial merupakan hasil perkembangan intelektual manusia yang diformulasikan dalam hukum tiga tahap (*law of the stages*) yang merupakan cara perkembangan dari cara berfikir teologis, melalui cara berfikir metafisik ke cara berpikir secara positif yang diwakili oleh ilmu pengetahuan modern (Soekanto, 1984: 18)

2) Samuel Koning

Perubahan sosial merupakan suatu modifikasi-modifikasi yang terjadi pada pola-pola kehidupan manusia yang terjadi karena sebab intern maupun ekstern (Dahlan. 2002: 212). Perubahan sosial yang dikarenakan sebab intern diantaranya berkurang maupun bertambahnya penduduk, adanya penemuan baru dan konflik.

3) Rogers dan Burdge

Perubahan sosial merupakan suatu proses yang melahirkan perubahan-perubahan di dalam struktur dan fungsi dari suatu sistem kemasyarakatan. (Sugihen, 1994: 55).

4) Selo Soemardjan

Perubahan sosial merupakan suatu proses yang berkembang dari pranata-pranata sosial. Perubahan tersebut akan mempengaruhi sistem sosial dalam masyarakat termasuk perubahan pada sistem nilai sosial, adat, sikap maupun pola perilaku dalam masyarakat. (Sugihen, 1994: 56)

b. Proses Perubahan Sosial

Menurut Roy Bhaskar dalam buku (Salim, 2002: 20), perubahan sosial biasanya terjadi secara wajar, gradual, bertahap serta tidak pernah terjadi secara radikal atau revolusioner. Proses perubahan sosial meliputi:

1) Proses *reproduction*

Proses ini adalah proses mengulang, menghasilkan kembali segala hal yang diterima sebagai warisan budaya dari nenek moyang kita sebelumnya. Warisan budaya dalam kehidupan keseharian meliputi material atau

kebendaan, teknologi dan immaterial atau non-benda, adat, norma dan nilai-nilai. Roy Bhaskar menyatakan *reproduction* berkaitan dengan masa lampau perilaku masyarakat, yang berhubungan dengan masa sekarang dan masa yang akan datang.

2) Proses *transformation*

Proses ini adalah proses penciptaan hal yang baru yang dihasilkan oleh ilmu pengetahuan dan teknologi, yang berubah adalah aspek budaya yang sifatnya material sedangkan yang sifatnya norma dan nilai sulit sekali diadakan perubahan bahkan ada kecenderungan untuk dipertahankan, sebagai contoh orang Jawa, memakai pakaian dengan stelan dasi dan jas, tetapi nilai kehidupannya masih tetap orang Wonogiri atau Purwodadi, Grobagan. Hal ini menunjukkan bahwa budaya yang tampak yaitu budaya material lebih mudah diubah, sikap hidup adalah menyangkut nilai-nilai yang sukar untuk dibentuk kembali.

c. Faktor-Faktor Penyebab Perubahan Sosial

Selo Soemardjan dan Soelaeman Soemardi (dalam buku Basrowi dan Soenyono, 2004: 194) mengatakan bahwa secara umum penyebab dari perubahan sosial budaya dibedakan atas dua golongan besar, yaitu:

- 1) Perubahan yang berasal dari manusia itu sendiri
 - a) Perkembangan ilmu pengetahuan
 - b) Jumlah penduduk
 - c) Pertentangan dan pemberontakan
- 2) Perubahan yang berasal dari luar masyarakat

3) Pengaruh kebudayaan masyarakat lain

4) Peperangan

d. Bentuk-Bentuk Perubahan Sosial

Perubahan-perubahan sosial yang terjadi dalam masyarakat dapat dibedakan atas beberapa bentuk, yaitu (Basrowi dan Soenyono, 2004: 203) :

1) Perubahan evolusi dan perubahan revolusi

Bohannon mengatakan bahwa evolusi adalah perubahan yang lama dengan rentetan perubahan kecil yang saling mengikuti dengan lambat. Dalam evolusi, perubahan terjadi dengan sendirinya tanpa rencana. Hal ini terjadi sebagai akibat usaha-usaha masyarakat untuk menyesuaikan diri dengan keperluan-keperluan, keadaan-keadaan dan kondisi-kondisi baru, yang muncul mengikuti pertumbuhan masyarakat.

2) Perubahan yang pengaruhnya kecil dan perubahan yang pengaruhnya besar.

Perubahan yang pengaruhnya kecil adalah perubahan-perubahan pada unsur struktur sosial yang tidak membawa pengaruh langsung atau pengaruh yang berarti bagi masyarakat. Perubahan yang pengaruhnya besar adalah perubahan yang akan membawa pengaruh pada perubahan lembaga kemasyarakatan.

3) Perubahan tak berencana dan perubahan berencana

Perubahan yang direncanakan adalah perubahan terhadap lembaga-lembaga kemasyarakatan yang didasarkan pada perencanaan yang matang oleh pihak-pihak yang menghendaki perubahan-perubahan tersebut.

e. Teori Rasionalitas Max Weber

Pemikiran Weber yang dapat berpengaruh pada teori perubahan sosial adalah dari bentuk rasionalisme yang dimiliki. Pemikiran Weber rasionalitas meliputi empat macam model yang ada di kalangan masyarakat. keberadaan rasionalitas itu dapat berdiri sendiri tetapi juga simultan yang secara bersama menjadi acuan perilaku masyarakat. empat macam model rasionalitas menurut Weber adalah: (Salim, 2002: 39)

1) *Tradisional rationality*

Yang menjadi tujuan adalah perjuangan nilai yang berasal dari tradisi kehidupan masyarakat (sehingga ada yang menyebut sebagai tindakan yang non-rational). Setiap kehidupan masyarakat seringkali dikenal adanya aplikasi nilai, setiap kegiatan selalu berhubungan dengan orientasi nilai kehidupan sehingga norma hidup bersama tampak lebih kokoh berkembang. Contoh: upacara perkawinan yang menjadi tradisi hampir semua kelompok etnis di Indonesia.

2) *Value oriented rationality (wertrationalitat)*

Suatu kondisi dimana masyarakat melihat nilai sebagai potensi hidup, sekalipun tidak aktual dalam kehidupan keseharian. Kebiasaan ini di dukung oleh perilaku kehidupan agama (nilai agama) serta budaya masyarakat yang berurat-berakar dalam kehidupan (tradisi), sebagai contoh: orang kerja keras membanting tulang di Jakarta, kemudian setahun sekali mudik di kampung daerah.

3) *Affective rationality*

Jenis rasional yang bermuara dalam hubungan emosi yang sangat mendalam, dimana ada relasi hubungan khusus yang tidak bisa diterangkani luar lingkaran tersebut. Contohnya: hubungan suami-istri, ibu-anak.

4) *Purposive rationality*

Bentuk rasional yang paling tinggi dengan unsur pertimbangan pilihan yang rasional sehubungan dengan tujuan tindakan dan alat yang dipilihnya. Di setiap komunitas masyarakat, kelompok masyarakat, etnik tertentu, ada banyak unsur rasionalitas yang paling populer yang banyak diikuti oleh masyarakat. sebagai contoh: rasionalitas ekonomi seringkali menjadi pilihan utama di banyak masyarakat. sepanjang sejarah kehidupan rasionalitas ini bisa menggerakkan banyak perubahan sosial, mengubah perilaku kehidupan orang-perorangan secara kontekstual.

4. Tinjauan Globalisasi

Globalisasi adalah suatu proses di mana antar individu, antar kelompok, dan antar negara saling berinteraksi, bergantung, terkait, dan memengaruhi satu sama lain yang melintasi batas Negara. Masyarakat suatu negara dengan mudah dan cepat mendapatkan informasi dari negara-negara di dunia karena kemajuan teknologi, antara lain melalui TV, radio, media cetak dan lain-lain. Paduan antara teknologi komputer dan teknologi komunikasi akan semakin terasa dampaknya di seluruh dunia. Kemajuan teknologi ini akan memungkinkan tiap individu memperoleh informasi dari mana pun

dalam waktu yang amat singkat. Interaksi antar individu juga akan makin meningkat dan melampaui batas-batas negara.

Ada dua hal yang sekaligus dihadirkan oleh kemajuan teknologi yaitu (Sunarso, 2004: 131):

- a) Globalisasi informasi baik dalam bidang politik, ekonomi, sosial, maupun budaya yang diakibatkan oleh luasnya dan cepatnya jaringan komunikasi bekerja.
- b) Makin menonjolnya peranan satuan-satuan kecil dalam masyarakat, seperti suku, golongan, kelompok, dan bahkan individu yang diakibatkan oleh makin mudahnya individu memperoleh informasi lengkap yang dibutuhkan untuk mengambil keputusan bagi diri sendiri, kelompok, suku ataupun golongan.

Globalisasi informasi disatu pihak memang mempercepat penambahan khasanah pengetahuan kita dan memperkaya kita dengan bahan-bahan pertimbangan yang dibutuhkan untuk mengambil keputusan. Akan tetapi informasi yang tersiar dalam proses globalisasi ini tentu memuat pula kepentingan-kepentingan, nilai-nilai budaya, ataupun ideologi-ideologi, dari sumber-sumber informasi tersebut.

Globalisasi pada prinsipnya mengacu pada perkembangan-perkembangan yang cepat di dalam teknologi komunikasi, transportasi, dan informasi yang bisa membawa bagian-bagian dunia yang jauh dapat dijangkau dengan mudah. Era globalisasi merupakan era teknologi informasi dan telekomunikasi yang tidak ada lagi batas ruang dan waktu antara satu bangsa lain, atau satu negara dengan negara lainnya.

Globalisasi mempunyai pengaruh diberbagai bidang salah satunya terhadap sosial budaya. Hal tersebut ditunjukkan melalui timbulnya erosi nilai-nilai sosial budaya suatu bangsa, yang menjadi jati dirinya. Menghadapi perkembangan ini diperlukan suatu upaya yang mampu mensosialisasikan budaya nasional menjadi jati diri bangsa.

B. Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan dengan berbagai kajiannya akan menjadi masukan untuk melengkapi penelitian ini. Penelitian relevan tersebut antara lain:

1. “Eksistensi Desa Wisata di Kabupaten Purbalingga (Studi Mengenai Partisipasi Masyarakat Desa Karangbanjar dalam Melestarikan Budaya Lokal)”

Penelitian tentang “Eksistensi Desa Wisata di Kabupaten Purbalingga (Studi Mengenai Partisipasi Masyarakat Desa Karangbanjar dalam Melestarikan Budaya Lokal)” oleh Yogi Eva Aprianingsih, program studi Pendidikan Sosiologi, jurusan Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi, Universitas Negeri Yogyakarta, tahun 2009, tujuan yang ingin diungkap dalam penelitian ini adalah mendeskripsikan tentang partisipasi masyarakat Desa Karangbanjar dalam melestarikan kebudayaan lokal, mendeskripsikan wujud konkrit partisipasi masyarakat Karangbanjar dalam melestarikan kebudayaan lokal, mendiskripsikan upaya atau usaha

masyarakat Desa karangbanjar dalam melestarikan budaya lokal, dan mendiskripsikan faktor-faktor yang menyebabkan adanya partisipasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa partisipasi masyarakat Desa Karangbanjar terbagi menjadi dua macam partisipasi, yakni partisipasi keterampilan serta partisipasi sosial. Wujud konkrit partisipasi masyarakat Desa Karangbanjar, antara lain adalah partisipasi mereka dalam penyambutan tamu atau wisatawan termasuk dalam penyediaan akomodasi maupun atraksi wisata, berinteraksi dengan wisatawan serta mengikuti berbagai macam pameran atau festival. Upaya yang dilakukan oleh masyarakat Desa Karangbanjar yaitu melakukan inovasi di bidang *home industry* misalnya, membuat berbagai macam produk rambut, inovasi dilakukan untuk pengembangan lokal.

Persamaan penelitian Yogi Eva Aprianingsih dengan penelitian yang akan diteliti yaitu sama-sama mengkaji tentang eksistensi dan metode penelitian sama-sama menggunakan kualitatif deskriptif, sedangkan perbedaannya yaitu pada fokus penelitian. Penelitian Yogi Eva Aprianingsih memfokuskan pada partisipasi masyarakat Desa Karangbanjar dalam melestarikan kebudayaan lokal sedangkan penelitian yang akan diteliti memfokuskan pada eksistensi jamu cekok.

2. “Sejarah Perkembangan Industri Jamu Tradisional dan Pengaruhnya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Gentasari Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap Tahun 1990-2002”

Penelitian tentang “Sejarah Perkembangan Industri Jamu Tradisional dan Pengaruhnya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Gentasari Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap Tahun 1990-2002”, oleh Hera Widyanti, program studi Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang, tahun 2005. Tujuan yang ingin diungkap dari penelitian ini adalah bagaimana latar belakang berdirinya industri jamu, perkembangan industri jamu dan pengaruh perkembangan industri jamu tradisional di Gentasari terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakatnya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor penyebab industri jamu di Gentasari dapat berkembang adalah karena kejenuhan masyarakat pada bidang pertanian. Keinginan melestarikan kegiatan membuat jamu sebagai warisan nenek moyang dan yang terpenting adalah keinginan meningkatkan kesejahteraan. Berdirinya industri jamu tradisional di Gentasari Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap telah membawa pengaruh pada kehidupan masyarakat Gentasari dalam bidang sosial dan ekonomi. Pada bidang sosial pengaruhnya adalah semakin melemahnya ikatan kekerabatan masyarakat desa karena adanya penghargaan terhadap uang, semakin meningkatnya kesadaran penduduk akan arti penting pendidikan yang dapat dilihat dengan banyaknya anak usia sekolah yang tetap melanjutkan sekolahnya, terciptanya kelas menengah baru yaitu golongan wiraswasta, sarana pendidikan dan transportasi meningkat. Sedangkan dari segi ekonomi pengaruhnya adalah terbukanya lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar, kesejahteraan masyarakat semakin meningkat yang terlihat dari kondisi rumah,

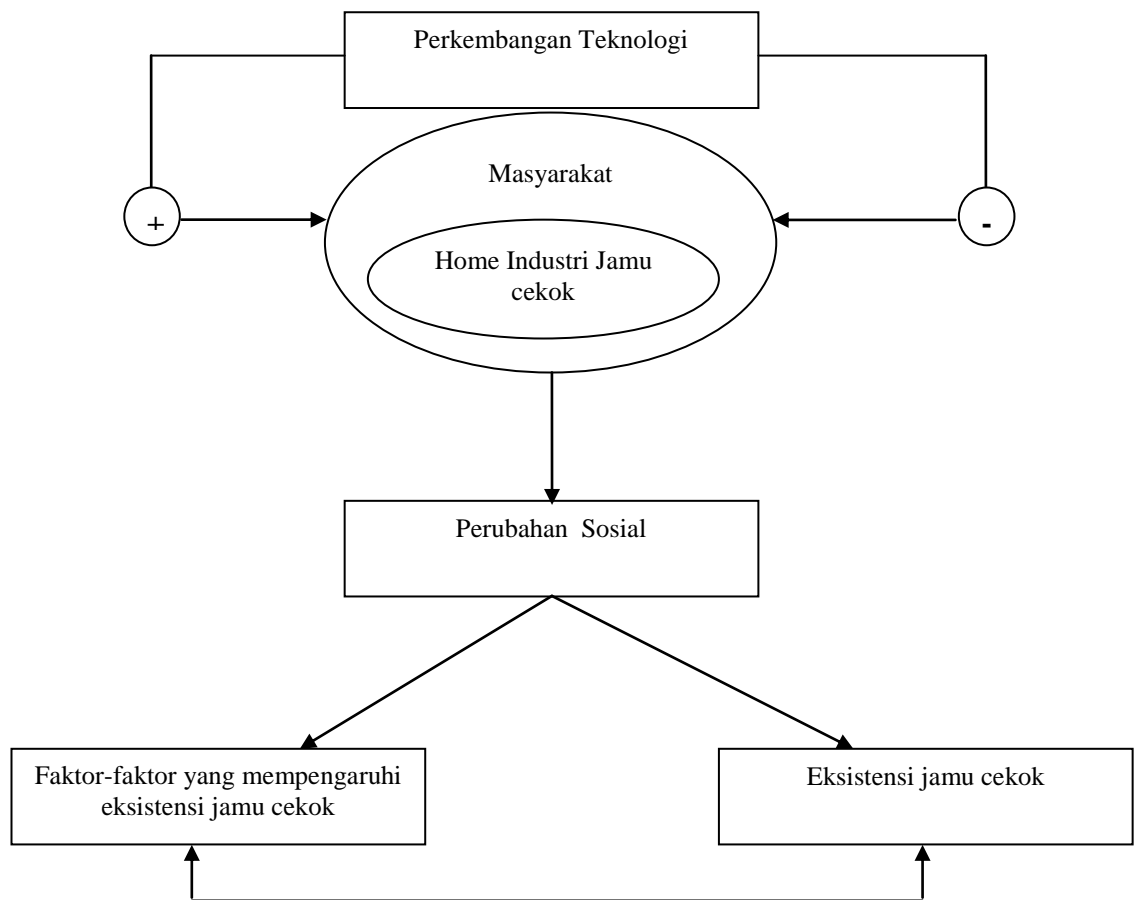
meningkatnya kesejahteraan keluarga dan pergeseran alat transportasi dari tradisional ke modern.

Persamaan penelitian Hera Widiyanti dengan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji pada jamu tradisional tetapi perbedaannya penelitian Hera Widiyanti memfokuskan pada sejarah perkembangan industri jamu tradisional dan pengaruhnya terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat sedangkan penelitian yang akan diteliti memfokuskan pada eksistensi jamu tradisional yaitu jamu cekok di tengah perubahan sosial, serta metode yang digunakan Hera Widiyanti adalah metode sejarah kritis sedangkan yang digunakan peneliti adalah kualitatif deskriptif. Perbedaan lainnya yaitu pada lokasi penelitian. Penelitian Hera Widiyanti berada di Gentasari Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap sedangkan penelitian yang akan diteliti berada di Kampung Dipowinatan, Kelurahan keparakan, Kecamatan Mergangsari, Yogyakarta.

C. Kerangka Pikir

Perkembangan teknologi yang semakin canggih berdampak terhadap masyarakat selain itu adanya perkembangan teknologi juga berpengaruh terhadap proses produksi jamu-jamu tradisional. Jamu-jamu tradisional dapat diolah secara modern dan dikemas secara praktis. Seiring adanya perubahan sosial dalam masyarakat tersebut juga berpengaruh terhadap gaya hidup masyarakat termasuk dalam mengonsumsi jamu, namun tidak sedikit juga

masyarakat yang tetap memilih jamu tradisional untuk dikonsumsi termasuk jamu cekok. Adanya berbagai faktor tersebut menjadikan jamu cekok masih eksis hingga sekarang dan untuk lebih jelasnya lihat gambar dibawah:



Gambar 1. Kerangka pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

1. Bentuk Penelitian

Metode merupakan suatu pendekatan yang di perlukan dalam penelitian guna memecahkan suatu masalah. Metode penelitian merupakan cara utama yang dilakukan untuk mencapai tujuan penelitian. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini diartikan sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang, dengan kata lain metode ini adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena apa yang dialami oleh subyek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah (Moleong, 2008: 6).

Tujuan penelitian deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, atau gambaran, atau lukisan secara sistematis, faktual atau akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Selain itu, fungsi dan pemanfaatan penelitian kualitatif salah satunya untuk menelaah latar belakang misalnya masalah sosial. Dalam penelitian ini peneliti ingin mengkaji permasalahan mengenai eksistensi jamu cekok di tengah perubahan sosial.

2. Sumber Data Penelitian

Sumber data dalam penelitian ini adalah subyek darimana data tersebut diperoleh. Sumber data dalam penelitian ini ada dua yaitu:

a. Sumber data primer

Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan informasi data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2006: 42). Data semacam ini dapat diperoleh dengan pengamatan dan wawancara pada informan yang dipilih mempunyai kemampuan tertentu yang dapat dipercaya untuk menghasilkan data akurat dan terpercaya. Jadi, peneliti harus melakukan penelitian dengan cara observasi dan wawancara yang mendalam dan yang dimaksud sebagai sumber data primer dalam penelitian ini adalah pemilik warung jamu cekok, karyawan warung jamu cekok, konsumen jamu cekok.

b. Sumber data sekunder

Sumber data sekunder merupakan sumber yang secara tidak langsung memberikan data kepada peneliti. Data yang diperoleh melalui studi kepustakaan, dokumentasi, buku, majalah, koran, internet yang berhubungan dengan objek yang diteliti. Untuk memperkuat dan memperdalam data yang diperoleh, peneliti tidak hanya cukup dengan data dari informan tetapi peneliti juga melakukan telaah pustaka.

3. Teknik Pengumpulan Data

Instrumen merupakan alat pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data dalam penelitian. Instrumen atau alat peneliti dalam penelitian kualitatif adalah peneliti itu sendiri (Sugiyono, 2006: 232), dalam hal ini yang dimaksud adalah peneliti mempersiapkan daftar pertanyaan dan alat perekam untuk memperoleh data dan dilanjutkan dengan teknik pengumpulan data. Peneliti sebagai individu yang aktif dalam mempersiapkan pedoman yang akan dipakai dalam penelitian. Teknik pengumpulan data adalah cara-cara yang dapat digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Penelitian ini menggunakan teknik observasi atau pengamatan, wawancara atau *interview*, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data dalam penelitian.

a. Observasi

Observasi merupakan pengamatan dengan menggunakan indera penglihatan yang berarti tidak mengajukan pertanyaan-pertanyaan. Observasi ini merupakan pengamatan langsung terhadap fenomena yang dikaji secara sistematis. Observasi sistematis adalah observasi yang sudah ditentukan bagian-bagian yang akan diobservasi. Menurut keterlibatan observer, metode observasi dikenal ada dua macam yaitu observasi partisipan dan non partisipan.

Peneliti menggunakan teknik observasi non partisipan dalam penelitian ini atau dengan kata lain peneliti hanya mengamati secara langsung keadaan objek, tetapi peneliti tidak aktif dan ikut terlibat secara langsung dalam aktivitas yang berhubungan dengan jamu cekok Kulon Kerkop.

b. Wawancara

Wawancara merupakan proses komunikasi antara seseorang untuk mendapatkan informasi yang diinginkan oleh pewawancara. Wawancara adalah percakapan yang dilakukan dua pihak yang pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancara (*interviewee*) yang memberi jawaban atas pertanyaan itu (Usman dan Purnomo, 2004: 27). Hal ini pertanyaan yang diajukan berhubungan dengan permasalahan yang akan diteliti. Pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dan mengacu pada pokok permasalahan mengenai eksistensi jamu cekok di tengah perubahan sosial.

Wawancara bertujuan untuk memperoleh data primer. Data primer merupakan data hasil proses wawancara peneliti dengan informan. Jenis wawancara dalam penelitian ini adalah wawancara semi terstruktur karena peneliti masih menggunakan pedoman wawancara. Pedoman wawancara tersebut digunakan untuk patokan informasi yang akan digali. Pada saat wawancara berlangsung nanti, pedoman tersebut akan dikembangkan lagi. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan informasi yang lebih tentang masalah yang peneliti kaji.

c. Dokumentasi

Metode ini digunakan untuk mengumpulkan data yang sudah tersedia dalam catatan dokumen. Fungsinya sebagai pendukung dan pelengkap dari data primer yang diperoleh melalui observasi dan wawancara yang mendalam. Data dari dokumen akan digunakan sebagai data sekunder dan

data pendukung setelah observasi dan wawancara. Data sekunder adalah data yang didapat secara tidak langsung dari obyek penelitian.

Metode dokumentasi disini difokuskan pada eksistensi jamu cekok di tengah perubahan sosial. Dalam hal ini mengambil foto-foto yang berhubungan dengan penelitian tentang eksistensi jamu cekok di tengah perubahan sosial, contohnya cara pembuatan jamu cekok sampai cara mencekok. Dokumentasi juga dapat diperoleh dari bahan tertulis berupa dokumen pribadi, majalah, internet, koran, laporan yang berkaitan dengan penelitian ini.

4. Teknik Sampling

Teknik yang digunakan untuk pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *purposive sampling* atau bertujuan, yaitu menentukan subyek atau orang-orang terpilih yang harus sesuai dengan ciri khusus yang dimiliki oleh sampel itu. Mereka dipilih karena dipercaya mewakili satu populasi tertentu. peneliti memilih sampel berdasarkan penilaian atas karakteristik anggota sampel yang dengannya diperoleh data yang sesuai dengan maksud penelitian.

Fokus dalam penelitian ini adalah eksistensi jamu cekok terhadap perubahan sosial. maka sampel sumber data yang ditentukan adalah informan yang dianggap mengetahui permasalahan yang dikaji. Informan-informan tersebut yaitu pemilik warung jamu cekok Kulon Kerkop, karyawan jamu

cekok Kulon Kerkop dan konsumen jamu cekok Kulon Kerkop. Pertimbangan mengambil sampel sumber data tersebut karena informan berhubungan langsung dengan penelitian yang diteliti sehingga memudahkan peneliti untuk memperoleh informasi. Pengambilan sampel yang sesuai akan mempermudah peneliti mendapatkan data yang detail dan mampu menjelaskan kebenaran obyek yang diteliti.

5. Validitas Data

Validitas data ini penting agar data yang diperoleh di lapangan pada saat penelitian dilakukan bisa dipertanggung jawabkan kebenarannya. Dalam teknik pemeriksaan keabsahan data ini penulis menggunakan teknik triangulasi. Teknik triangulasi, yaitu teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu diluar data itu untuk keperluan pengecekan sebagai pembanding terhadap data itu (Moleong, 2007: 330). Teknik ini digunakan dengan membandingkan dan mengecek kepercayaan suatu informasi melalui waktu dan alat yang berbeda-beda.

Dalam penelitian ini variasi teknik yang digunakan adalah triangulasi model sumber. Hal ini dilakukan karena pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara, dokumentasi dan observasi yang dilakukan terhadap pemilik, karyawan serta konsumen jamu cekok Kulon Kerkop. Triangulasi Sumber, yaitu membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda dalam metode kualitatif, dalam hal ini dengan jalan membandingkan

data hasil observasi dan wawancara. Selain itu, peneliti membandingkan hasil wawancara dengan isi dokumen yang berlainan.

6. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis interaktif. Seperti yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman bahwa penelitian kualitatif, analisa data kualitatif secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas sehingga datanya sudah jenuh. Tahapan teknik analisis ini ada empat macam yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan (Sugiyono, 2006: 46) Penjelasan dari tahapan tersebut yaitu:

1. Pengumpulan Data

Pada tahap ini peneliti mengumpulkan data-data sesuai dengan penelitian yang direncanakan. Terutama data-data tentang jamu cekok. Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dicatat dalam catatan lapangan yang terdiri dari dua aspek yaitu catatan deskripsi dan refleksi. Catatan deskripsi lebih mengutamakan dengan apa yang terjadi dalam obyek penelitian tanpa adanya pendapat dari peneliti, sedangkan catatan refleksi memuat kesan ataupun komentar dari peneliti itu sendiri setelah melihat obyek yang diteliti yaitu warung jamu cekok dan masyarakat peminat jamu.

2. Reduksi Data

Setelah pengumpulan data langkah selanjutnya mereduksi data. Reduksi data merupakan proses seleksi, pemfokusan, penyederhanaan, dan transformasi data-data yang didapat dari catatan di lapangan.

Data dari hasil observasi dan wawancara merupakan data mentah yang masih bersifat acak-acakan dan kompleks. Untuk itu, peneliti melakukan pemilihan data yang relevan dan bermakna untuk disajikan dengan cara memilih data yang mengarah pada pemecahan masalah serta memilih data yang mampu menjawab permasalahan penelitian, yaitu memilih data dari observasi dan wawancara yang berkaitan dengan penelitian yang sedang diteliti dalam hal ini yang berkaitan dengan eksistensi jamu cekok di tengah perubahan sosial.

3. Penyajian Data

Setelah proses reduksi data, selanjutnya dilakukan proses penyajian data. Penyajian data adalah sekumpulan informasi tersusun sehingga memberikan kemungkinan penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penyajian data dapat diwujudkan dalam bentuk matriks, jaringan atau bagan sebagai wadah panduan informasi tentang apa yang terjadi. Penyajian data ini dilakukan sesuai dengan apa yang diteliti sehingga diperoleh kemudahan dalam menafsirkan data mengenai penelitian ini.

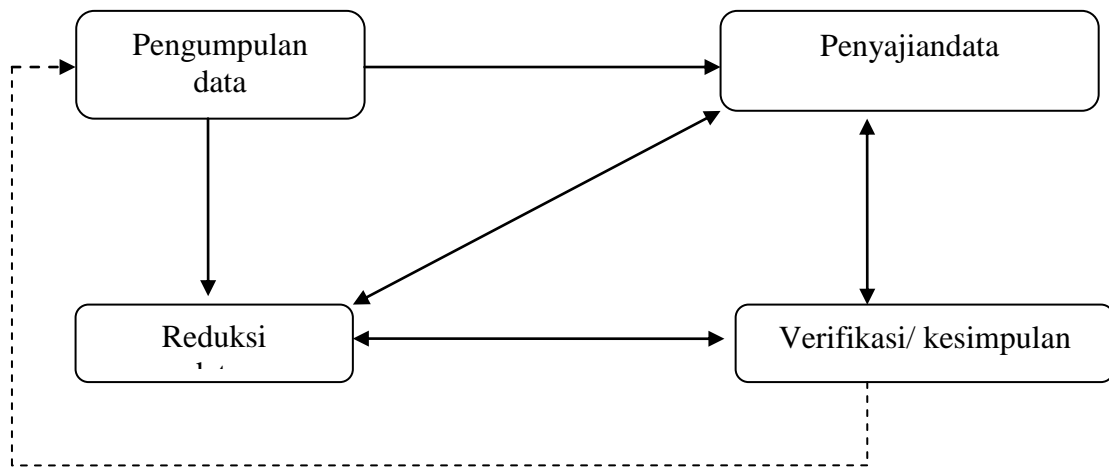
Pada langkah ini peneliti berusaha menyusun data yang relevan sehingga menjadi informasi yang dapat disimpulkan dan memiliki makna

tertentu, data tersebut antara lain bagaimana eksistensi jamu cekok di tengah perubahan sosial. Prosesnya dapat dilakukan dengan cara menampilkan data, membuat hubungan antar fenomena untuk memaknai apa yang sebenarnya terjadi dan apa yang perlu ditindaklanjuti untuk mencapai tujuan penelitian. Penyajian data yang baik merupakan satu langkah penting menuju tercapainya analisis kualitatif yang valid dan handal.

4. Penarikan Kesimpulan

Kegiatan analisis yang terakhir yaitu menarik kesimpulan. Sebelum menarik kesimpulan, dilakukan verifikasi terlebih dahulu dengan melihat dan mempertanyakan kembali sambil melihat catatan lapangan agar memperoleh pemahaman yang tepat. Hal ini dilakukan agar data yang diperoleh dan penafsiran terhadap data tersebut memiliki validitas sehingga kesimpulan ditarik menjadi kokoh merupakan jawaban dari rumusan masalah yang ada dalam penelitian.

Setelah data-data terkumpul, dianalisis dan diorganisir, kemudian disajikan maka ditarik kesimpulan sebagai jawaban atas setiap permasalahan yang ada. Pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan ini merupakan empat langkah kegiatan analisis data proses siklus interaktif.



Gambar 2. Model Miles dan Huberman

7. Jadwal Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan selama 2 bulan (terhitung setelah melaksanakan seminar proposal). Umumnya penelitian kualitatif membutuhkan waktu yang cukup lama karena bersifat pengamatan dan berperan serta (Moleong, 2008: 26).

Penelitian ini mengambil lokasi di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta. Alasan mengapa peneliti memilih tempat ini yaitu di tengah gempuran arus modernisasi dengan beredarnya obat-obatan modern jamu *cekok* masih diminati masyarakat untuk tetap dikonsumsi, padahal untuk saat ini muncul dan beredar obat-obatan modern, praktis serta mempunyai khasiat yang lebih cepat dibandingkan dengan jamu *cekok*. Oleh karena itu Peneliti mengambil lokasi tersebut karena ingin mengetahui eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Deskripsi Wilayah Yogyakarta

Kota Yogyakarta terletak antara 110°24'19''-110°28'53'' Bujur Timur dan antara 07°49'26''-07°15'24'' Lintang Selatan, dengan luas sekitar 32,5 Km² atau 1,2 % dari luas wilayah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Jarak terjauh dari utara ke selatan kurang lebih 7,5 Km dan dari barat ke timur kurang lebih 5,6 Km. Kota Yogyakarta yang terletak di daerah dataran lereng aliran Gunung Merapi memiliki kemiringan lahan yang relatif datar (antara 0-2 %) dan berada pada ketinggian rata-rata 114 meter dari permukaan air laut (dpa). Sebagian wilayah dengan luas 1.657 hektar terletak pada ketinggian kurang dari 100 meter dan sisanya (1.503 hektar) berada pada ketinggian antara 100-199 meter dpa.

Secara administratif, kota Yogyakarta terdiri dari 14 kecamatan dan 45 kelurahan dengan batas-batas wilayah:

- a. Sebelah Utara : Kabupaten Sleman
- b. Sebelah Timur : Kabupaten Bantul dan Sleman
- c. Sebelah Selatan : Kabupaten Bantul
- d. Sebelah Barat : Kabupaten Bantul dan Sleman

Berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 2000, penduduk Kota Yogyakarta berjumlah 397.398 orang yang terdiri dari 194.530 orang (48,95 %) laki-laki dan 202.868 orang (51,05 %) perempuan. Jumlah penduduk

berdasarkan hasil Supas tahun 2005 sebanyak 432.236 orang, dengan demikian rata-rata penduduk periode tahun 2000-2005 sebanyak 435.236 orang. Dengan demikian rata-rata penduduk periode tahun 2000-2005 sebesar 1,9 %. Berdasarkan hasil proyeksi Sensus Penduduk tahun 2000, jumlah penduduk tahun 2009 tercatat 462,752 orang. Komposisi penduduk berdasarkan jenis kelamin adalah 48,86 % laki-laki dan 51, 14 % perempuan. Secara keseluruhan jumlah penduduk perempuan lebih tinggi dibandingkan dengan penduduk laki-laki seperti tampak dari rasio jenis kelamin penduduk yang lebih kecil dari 100.

Rasio jenis kelamin adalah perbandingan antara banyaknya penduduk laki-laki dengan penduduk perempuan pada suatu wilayah dan waktu tertentu biasanya dinyatakan dengan banyaknya penduduk laki-laki untuk 100 penduduk perempuan. Dengan wilayah 32,50 Km², kepadatan penduduk kota Yogyakarta 14.239 jiwa per Km². Penduduk Kota Yogyakarta mayoritas memeluk agama Islam. Jumlah pemeluk agama Islam pada tahun 2009 sebanyak 371.816 orang atau 79,86 % dari total penduduk Kota Yogyakarta. Pemeluk agama lain adalah 12,00 % Katholik 7,43 % Kristen, 0,23 % Hindu, 0,45 % Budha, dan 0,03 % lainnya.

2. Deskripsi Wilayah Kecamatan Mergangsan

a. Gambaran Umum Kecamatan Mergangsan

Kecamatan Mergangsan merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kota Yogyakarta. Menurut data yang diperoleh menunjukkan bahwa Kecamatan Mergangsan terbagi menjadi 3 Kelurahan, 60 RW, 217 RT.

Kelurahan yang berada di Kecamatan Mergangsan antara lain Kelurahan Brontokusuman, Keparakan dan Wirogunan. Kelurahan Brontokusuman terbagi menjadi 3 kampung antara lain Karang Kajen, Karang Anyar, Brontokusuman. Kelurahan Keparakan terbagi menjadi 4 kampung antara lain Keparakan Lor, Keparakan Kidul, Pujokusuman, Dipowinatan, sedangkan Kelurahan wirogunan terbagi menjadi 4 kampung antara lain Wirogunan, Bintaran, Surokarsan, Margangsan. Batas wilayah Kecamatan Mergangsan antara lain:

Sebelah Utara : Berbatasan dengan Kecamatan Pakualaman

Sebelah Timur : Berbatasan dengan Kecamatan Umbulharjo

Sebelah Barat : Berbatasan dengan Kecamatan Kratin dan
Kecamatan Gondosuman

Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Kecamatan Mantriweron dan
Kecamatan Sewon - Bantul

b. Kependudukan dan Mata Pencarian Penduduk Kecamatan Mergangsan

Penduduk merupakan faktor penting dalam penyelenggaraan pemerintahan dan pembangunan. Selain menjadi objek pembangunan, penduduk juga sekaligus menjadi pelaku pembangunan, oleh karena itu, mendapatkan data yang akurat tentang jumlah penduduk yang ada di Kecamatan Mergangsan sangatlah penting. Monografi Kecamatan Mergangsan Berdasarkan hasil sensus tahun 2010 jumlah penduduk di Kecamatan Mergangsan berjumlah 36.879 orang yang terdiri dari 18.330 orang laki-laki dan 18.549 orang perempuan, dengan jumlah kepala keluarga

11.022 orang. Jumlah penduduk tersebut kemudian terbagi menjadi 60 rukun warga dan 217 rukun tetangga.

Jumlah penduduk Kecamatan Mergangsan yang seluruhnya berjumlah 36.879 mayoritas penduduk memeluk agama Islam yang terdiri dari 30.894 orang. Sisanya yaitu beragama Katolik 3.473 orang, Protestan 2.335 orang, Hindu 84 orang, dan Budha 89 orang. Jumlah penduduk Kecamatan Mergangsan yang menyebar ke 60 RW dan 217 RT memiliki usia beragam. Dibawah ini jumlah penduduk Kecamatan Mergangsan dirinci menurut usia:

Tabel 1 . Penduduk Kecamatan Mergangsan Menurut Usia

NO	KELOMPOK USIA	JUMLAH
1	0-4 tahun	1.703
2	5-9 tahun	2.944
3	10-14 tahun	2.638
4	15-19 tahun	2.769
5	20-24 tahun	2.469
6	25-29 tahun	3.251
7	30-34 tahun	3.605
8	35-39 tahun	3.530
9	40 tahun ke atas	14.033
JUMLAH		36.879

Sumber: Data Monografi Kecamatan Mergangsan 2010

Jumlah penduduk merupakan potensi pendukung dan modal besar bagi pelaksana pembangunan. Di bawah ini adalah data mata pencaharian hidup penduduk Kecamatan Mergangsan.

Tabel 2 . Data Mata Pencaharian Hidup Penduduk Kecamatan Mergangsan

NO	MATA PENCAHARIAN	JUMLAH
1	Petani	51
2	Pengusaha sedang/ besar	28
3	Pengrajin/ industri kecil	130
4	Buruh industri	2.104
5	Buruh bangunan	2.964
6	Buruh pertambangan	109
7	Pedagang	165
8	Pengangkutan	47
9	Pegawai Negeri Sipil	1.462
10	ABRI	74
11	Pensiunan PNS/ABRI	910
12	Peternak	126
JUMLAH		8.170

Sumber: Data Monografi Kecamatan Mergangsan 2010

Berdasarkan survei kependudukan di atas terkait mata pencaharian penduduk Kecamatan Mergangsan, sebagian besar penduduk Kecamatan Mergangsan mata pencahariannya adalah buruh industri, buruh bangunan. Hal ini disebabkan karena wilayah Kecamatan Mergangsan berada dalam kota Yogyakarta sehingga sebagian besar penduduknya bekerja lebih pada sektor industri dan pembangunan, sedangkan sektor yang lain seperti pertanian tidak begitu dominan.

3. Deskripsi Wilayah Kelurahan Keparakan

Kelurahan Keparakan adalah salah satu Kelurahan yang masuk dalam Kecamatan Mergangsan. Luas kelurahan berdasarkan data monografi yaitu 54 ha dan berada pada ketinggian 114 m dari permukaan laut. Secara administratif Kelurahan Parakan terbagi menjadi 13 RW dan 57 RT dengan batas wilayah:

Sebelah Utara : Berbatasan dengan Kelurahan Prawirodirjan dan
Kecamatan Gondokusuman.

Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Kelurahan Brontokusuman dan
Kecamatan Mergangsan

Sebelah Barat : Berbatasan dengan Kelurahan Panembahan dan
Kecamatan Keraton

Sebelah Timur : Berbatasan dengan Kelurahan Wirogunan

Berdasarkan hasil sensus tahun 2010 jumlah penduduk Kelurahan Keparakan 11.102 orang yang terdiri dari 5.439 orang laki-laki dan 5.663 orang perempuan, dengan jumlah 3.208 kepala keluarga. Jumlah penduduk tersebut kemudian terbagi menjadi 13 rukun warga dan 57 rukun tetangga. Penduduk Keparakan mayoritas memeluk agama Islam dengan jumlah 8.765 orang, Kristen 810 orang, Katolik 1.470, Hindu 19 orang, Budha 36 orang, Konghuchu 2 orang dan penganut atau penghayat kepercayaan 1 orang. Penduduk Kelurahan Keparakan yang berjumlah 11.102 orang memiliki usia beragam. Dibawah ini jumlah penduduk Kelurahan Keparakan dirinci menurut usia:

Tabel 3 . Penduduk Kelurahan Keparakan Menurut Usia

NO	KELOMPOK USIA	JUMLAH
1	00-03 tahun	522
2	04-06 tahun	439
3	07-12 tahun	926
4	13-15 tahun	542
5	16-18 tahun	506
6	19-keatas	8.167
JUMLAH		11.102

Sumber: Data Monografi Kelurahan Keparakan 2010

Jumlah penduduk tertinggi berada pada kelompok usia 19 tahun keatas sedangkan jumlah penduduk terendah ada pada usia 04-06 tahun. Sekian banyak penduduk di Kelurahan Keparakan mempunyai mata pencaharian yang beraneka ragam. Dibawaah ini adalah data mata pencaharian hidup penduduk Kelurahan keparakan:

Tabel 4 . Data Mata Pencaharian Hidup Penduduk Kelurahan Keparakan

NO	MATA PENCAHARIAN	JUMLAH
1	PNS	408
2	ABRI	9
3	Swasta	2.248
4	Wiraswasta/ pedagang	1.355
5	Tani	0
6	Pertukangan	31
7	Buruh tani	29
8	Pensiunan	268
9	Nelayan	0
10	Pemulung	20
11	jasa	552
JUMLAH		4.920

Sumber: Data Monografi Kelurahan Keparakan 2010

Berdasarkan survei kependudukan di atas terkait mata pencaharian penduduk Kelurahan Keparakan, sebagian besar penduduk Kelurahan Keparakan bekerja pada sektor swasta dan wiraswasta atau pedagang. Wilayah Kelurahan Keparakan berada dalam kawasan yang strategis atau mudah dijangkau sehingga banyak penduduk yang bewiraswasta. Sektor yang lain seperti pertanian dan kelautan dari hasil data mata pencaharian hidup Kelurahan keparakan menunjukkan bahwa tidak ada penduduk yang bermata pencaharian tersebut karena wilayah tersebut tidak ada lahan untuk pertanian dan jauh dari pantai.

4. Data Informan

Informan dalam penelitian ini terdiri dari 1 orang pemilik warung jamu *cekok*, 1 orang karyawan jamu *cekok* dan 6 orang konsumen jamu *cekok*. Karakteristik masing-masing informan dan hasil wawancara digambarkan sebagai berikut:

a. Bapak ZL (pemilik warung jamu *cekok* dengan nama samaran)

Bapak ZL adalah pemilik warung jamu *cekok* yaitu Jampi Asli Kulon Kerkop. Bapak ZL berusia 78 tahun mempunyai istri dan 3 orang. Anak pertama Perempuan yang sudah bekerja menjadi Direktur BPOM di Jakarta, anak kedua laki-laki yang bekerja di bidang farmasi dan anak ketiga perempuan yang bekerja menjadi guru di Palangkaraya. Bapak ZL beserta keluarga tinggal di Jalan Brigjen Katamso no. 132 Kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta.

Sebelum meneruskan usaha warung jamu *cekok* milik keluarganya Bapak ZL dahulunya bekerja sebagai tukang servis radio kuno hingga kemudian meneruskan usaha milik keluarganya yaitu jamu *cekok*. Bapak ZL disamping meneruskan usaha jamu *cekok* beliau juga sering dipanggil untuk memberikan penyuluhan tentang jamu tradisional dan dari usaha jamu *cekok* inilah Bapak ZL mampu mencetak 3 sarjana. Bapak ZL merupakan generasi ke IV penerus usaha jamu *cekok*. Bapak ZL dalam berjualan mempunyai prinsip yaitu untuk membantu orang-orang yang membutuhkan maka dari itu jamu *cekok* ini harganya sangat terjangkau dan jika ada yang membutuhkan dan tidak mempunyai uang Bapak ZL memberikan jamunya dengan gratis.

Bapak ZL meracik jamunya berdasarkan resep nenek moyang secara turun temurun dan mendalami ilmu tentang meracik jamu secara otodidak yaitu dengan banyak membaca buku dan mempelajari serta mempraktekannya. Bapak ZL bahkan tidak ragu untuk membagikan resep racikan jamunya atau tidak merahasiakan resep jamunya pada konsumen karena semua jamu racikan bapak ZL memakai bahan-bahan alami.

b. Ibu PR (karyawan jamu *cekok* dengan nama samaran)

Ibu PR adalah salah satu karyawan yang bekerja di warung jamu *cekok*. Ibu PR berusia 39 tahun mempunyai 1 orang anak dan seorang suami. Menjadi Karyawan jamu *cekok* merupakan pekerjaan pokok ibu PR, sedangkan suaminya bekerja sebagai buruh bangunan. Ibu PR bersama keluarga tinggal di daerah Parakan Lor tidak jauh dari tempat beliau bekerja. Warung jamu *Cekok* buka pukul 07.00 sampai dengan pukul 19.00. Ibu PR bekerja pada shift pagi mulai pukul 07.00 sampai dengan pukul 13.00.

Sebelum warung dibuka, ibu PR berangkat lebih awal untuk membuat jamu terlebih dahulu sebelum dijual. Ibu PR sendiri belajar mencekok jamu dari Almarhumah Ibunya yang dahulunya juga bekerja di warung jamu Jampi Asli Kulon Kerkop. Ibu PR bekerja menjadi karyawan di warung Jamu kulon Kerkop sudah 15 tahun dan menurut ibu PR sendiri sudah sejak lama beliau mengkonsumsi jamu sehingga jarang sakit-sakitan.

c. Bapak MG (konsumen jamu *cekok* dengan samaran)

Bapak MG adalah salah satu konsumen jamu *cekok* Kulon Kerkop. Bapak MG berusia 39 tahun. Beliau mempunyai istri dan 2 orang anak. Anak

pertama berusia 12 tahun dan anak kedua berusia 2 tahun. Bapak MG membawa anaknya yang masih balita ke warung jamu *cekok* dikarenakan susah makan. Setelah mengonsumsi jamu *cekok* nafsu makan anak menjadi bertambah. Selain membawa anaknya, bapak MG juga sering mengonsumsi jamu *cekok* Kulon Kerkop ini untuk menjaga kesehatan tubuh.

Jamu yang sering Bapak MG beli adalah jamu beras kencur yang fungsinya untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh. Bapak MG memilih warung jamu *cekok* Kulon Kerkop karena sudah turun temurun dari keluarganya. Dahulunya ketika Bapak MG masih berusia 3 tahun karena sulit makan Ibunya membawanya ke jamu *cekok* Kulon Kerkop ini. Alasan bapak MG memilih jamu sendiri karena kepercayaan Bapak MG akan khasiat jamu *cekok* Kulon Kerkop.

d. Ibu DS (konsumen jamu *cekok* dengan nama samaran)

Ibu DS adalah salah satu konsumen jamu *cekok* Kulon Kerkop. Ibu DS bertempat tinggal di daerah Umbulharjo. Ibu DS berusia 34 tahun mempunyai suami dan 1 orang anak yang masih berusia 2 setengah tahun. Ibu DS datang ke warung jamu *cekok* untuk mencekikkan anaknya yang sakit batuk. Sebelumnya ibu DS sudah membawa anaknya ke dokter umum sampai ke dokter spesialis anak hingga hampir habis obat yang diberikan dokter tetapi tidak sembuh juga sakitnya. Atas rekomendasi dari tetangganya Ibu DS membawa anaknya ke warung jamu *cekok* Kulon Kerkop. Ibu DS sudah dua kali ini membawa anaknya dan mengakui bahwa sakit batuk anaknya sudah berkurang.

e. Ibu YT (konsumen jamu *cekok* dengan nama samaran)

Ibu YT adalah salah satu konsumen jamu *cekok* Kulon Kerkop. Ibu YT tinggal di daerah Alun-alun Utara. Ibu YT berusia 28 tahun mempunyai suami dan 1 orang anak yang berusia 4 tahun. Ibu YT sering *mencekokkan* anaknya ke warung jamu *cekok* Kulon Kerkop, tidak hanya ketika anaknya bermasalah dengan nafsu makan saja tetapi saat sakit panas atau batuk memilih untuk jamu sebagai obatnya. Ibu YT mengaku setelah anaknya mengkonsumsi jamu *cekok* nafsu makan si anak menjadi bertambah.

Ketika batuk pun setelah mengkonsumsi jamu *cekok* dapat berkurang dan sembuh. Alasan ibu YT memilih jamu karena menghindari obat-obatan yang banyak menimbulkan efek samping seperti telinga menjadi sering berdengung. Ibu YT memilih warung jamu *cekok* Kulon Kerkop ini karena jamu ini sudah terkenal sejak lama dan ibu YT sendiri dahulunya waktu usia masih balita juga pernah *dicekokkan* di warung jamu Kulon Kerkop oleh ibunya.

f. Ibu HNF (konsumen jamu *cekok* dengan nama samaran)

Ibu HNF adalah salah satu konsumen jamu *cekok* Kulon kerkop. Ibu HNF berusia 22 tahun mempunyai suami dan 1 orang anak yang berusia 2 tahun. Ibu HNF bertempat tinggal di daerah Bantul dan ibu HNF sudah sering mengkonsumsi jamu tradisional. Ibu HNF datang ke warung jamu *cekok* untuk *mencekokkan* anaknya yang susah makan. Tidak hanya *mencekokkan* anaknya tetapi ibu HNF sendiri juga mengkonsumsi jamu *cekok* untuk napsu makan. Ibu HNF mengkonsumsi jamu *cekok* untuk napsu makan seminggu 2

kali dikarenakan napsu makanya berkurang sedangkan ibu HNF bermasalah dengan berat badannya yang kurus.

Perbedaanya jamu *cekok* untuk anak dilakukan dengan cara *mencekok* yaitu memasukkan cairan jamu secara paksa ke dalam mulut anak. sedangkan untuk orang dewasa menggunakan gelas. Ibu HNF lebih memilih jamu *cekok* dibanding obat-obatan menambah napsu makan karena menurut ibu HNF khasiat jamu lebih cepat daripada mengkonsumsi vitamin penambah napsu makan dan jamu *cekok* harganya murah jika dibanding dengan obat-obatan seperti vitamin menambah napsu makan. Warung jamu *cekok* Kulon kerkop menjadi pilihan ibu HNF karena sudah banyak orang yang mengatakan bahwa jamu *cekok* kulon Kerkop sering berhasil mengatasi masalah nafsu makan.

g. Ibu TTK (konsumen jamu *cekok* dengan nama samaran)

Ibu TTK adalah salah satu konsumen jamu *cekok* Kulon Kerkop. Ibu TTK berusia 24 tahun mempunyai suami dan anak balita yang berusia 3 tahun. Anak ibu TTK sedang sakit batuk dan pilek yang mengakibatkan napsu makannya juga berkurang oleh karena itu ibu TTK *mencekokkan* anaknya dengan jamu batuk pilek dan penambah napsu makan. Menurut ibu TTK jika batuk di bawa ke jamu *cekok* akan segera sembuh karena jamu *cekok* untuk mengobati batuk berfungsi mengeluarkan dahak penyebab batuk. Ibu TTK lebih percaya akan khasiat jamu *cekok* termasuk jamu *cekok* penambah napsu makan. Ibu TTK juga memberikan vitamin penambah napsu makan pada anaknya tetapi vitamin itu hanya sebagai tambahan saja. Jamu

cekok Kulon Kerkop menjadi pilihannya karena dahulunya suami ibu TTK waktu kecil bermasalah dengan nafsu makan dan dibawa ke jamu *cekok* Kulon kerkop.

h. Bapak MPN (konsumen jamu *cekok* dengan nama samaran)

Bapak MPN adalah salah satu konsumen jamu *cekok*. Bapak MPN bertempat tinggal di Kedung Kiwon. Beliau berusia 39 tahun mempunyai istri dan anak yang masih balita. Anak Bapak MPN berusia 3 tahun yang mempunyai masalah dengan nafsu makan. Sejak anaknya berusia 1 tahun bapak MPN sering membawanya ke warung Jampi Asli Kulon Kerkop. Bapak MPN lebih memilih jamu dibandingkan dengan obat-obatan kimia dikarenakan jamu tidak mempunyai efek samping. Berbeda dengan obat kimia yang jika dikonsumsi jangka panjang akan membahayakan. Warung jamu *cekok* Kulon Kerkop menjadi pilihannya karena bapak MPN merasakan khasiat jamu *cekok* Kulon Kerkop. Dahulunya bapak MPN sendiri pernah mengalami hal yang sama seperti anaknya yang kemudian dibawa oleh ibunya ke jamu *cekok* Kulon Kerkop.

B. Analisis Data dan Pembahasan

1. Sejarah Berdirinya Jamu *Cekok*

Sebuah kios jamu yang dikenal dengan nama Kios atau Warung Jampi Asli Jamu *Cekok* Kulon Kerkop yang berada di Jl. Brigjend. Katamso no. 132 Kampung Dipowinatan, Kalurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta menjadi pusat penjualan jamu untuk mengobati berbagai

penyakit. Warung jamu ini masih bertahan di tengah modernisasi dunia kesehatan. Dinamakan Warung Jamu *Cekok* Kulon Kerkop karena tempat ini dulunya berdekatan dengan kerkop (kerkoff yang artinya kuburan orang Belanda) yang kini menjadi kompleks Purawisata. Penamaan Kulon Kerkop lebih mengacu pada pengertian lokasi keberadaan warung, bukan nama warungnya itu sendiri. Penamaan Kulon Kerkop sebenarnya ditujukan untuk lebih memudahkan orang untuk datang atau mendatangi lokasi penjualan jamu yang dimaksud. Warung jamu *cekok* Kulon Kerkop jika dilihat dari namanya adalah jamu khusus anak-anak. Warung jamu *cekok* ini memang khusus untuk anak tetapi pemilik warung juga menyediakan jamu untuk orang dewasa. Sebenarnya jamu untuk orang dewasa sifatnya hanya sambilan saja.

Jamu *cekok* Kulon Kerkop ini berdiri sejak tahun 1985. Hampir 2 abad warung jamu Kulon Kerkop ini telah berdiri. Jamu *cekok* Kulon Kerkop merupakan warisan leluhur dan pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop ini turun temurun yang terbagi menjadi beberapa generasi yaitu:

- a. Generasi I : Kertowiryorahardjo
- b. Generasi II : Abdul Rosyid
- c. Generasi III : Joyo Sudarmo
- d. Generasi IV : Zaelali

Pendiri warung jamu ini semula dirintis oleh Bapak Kertowiryorahardjo. Bahan-bahan untuk membuat jamu dahulunya diperoleh dari Demak. Bapak Kertowiryorahardjo harus menempuh perjalanan ke

Demak selama 3 hari tiga malam dengan berjalan kaki. Beliau berangkat setiap hari Jumat pada malam hari. Saat itu transportasi dengan kendaraan bermesin dari Yogyakarta menuju Semarang - Demak belum ada. Jalanan menuju Demakpun masih berupa jalan tanah atau setapak. Beliau mencari bahan-bahan jamu ke Demak karena di Yogyakarta tidak selengkap di Demak. Setelah mendapat bahan untuk mengolah jamunya, beliau kembali ke Yogyakarta dengan menggendong dan menyunggi bahan jamu yang dibawa.

Hal ini sesuai dengan pernyataan Bapak ZL yang menyatakan bahwa:

“.....saya ini generasi ke empat mbak, bahan-bahanya dulu waktu leluhur saya, eyang buyut saya dulu mengambil bahanya dari demak. Demak kan dekat dengan pelabuhan semarang. Disana banyak pedagang-pedagang dari cina mbak. Ramuan jamu banyak dijual disana. Waktu itu di Jogya belum ada, ya ada tapi gak selengkap di Demak. Eyang buyut saya itu tiap jum'at dari Jogya pergi ke demak jalan kaki tiga hari tiga malam. Setelah mendapat jamu pulang dari Demak ke Jogya 3 hari 3 malam sambil menggendong sama menyunggi jamunya. Itu dengan jalan kaki yang jalanya masih jalan setapak.....”
(wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 19 September 2011 pukul 15.00 di rumah Bapak ZL).

Jamu yang dijual oleh bapak Kartowiryoraharjo tidak di edarkan. Jamu itu hanya di jual di warung kecil yang sederhana berukuran 3 x 2 meter. Artinya siapa yang membutuhkan akan datang ke warung jamu tersebut. Setelah bapak Kartowiryoraharjo meninggal usaha ini diteruskan oleh anaknya yaitu bapak Abdul Rosyid. Bapak Abdul Rosyid meneruskan usaha ayahnya kurang lebih 20 tahunan, kemudian di gantikan oleh Bapak Joyo Sudarmo. Bapak Joyo Sudarmo adalah anak dari Bapak Abdul Rosyid. Sampai akhirnya pada genarasi ke IV yaitu Bapak ZL. Bapak ZL tetap mempertahankan warung jamu *cekok* karena menurut bapak ZL jamu

merupakan warisan dari leluhurnya yang wajib dijaga. Karyawan jamu *cekok* Kulon Kerkop juga berasal dari generasi sebelumnya atau turun-temurun. Hal ini berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak ZL:

“.....itu dulu yang jadi pegawai saya ibunya yang bekerja disini. Dulu waktu ikut ibunya itu masih kecil. Setelah ibunya meninggal kemudian digantikan oleh anaknya. jadi kita selalu memupuk generasi agar tetap turun temurun.....” (wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 19 September 2011 pukul 15.00 di rumah Bapak ZL)

Warung jamu *cekok* ini tidak hanya pemilik warung saja yang bergenerasi turun temurun tetapi, karyawan yang bekerja di warung jamu *cekok* pun juga berasal dari generasi sebelumnya, seperti ibu PR yang meneruskan pekerjaan ibunya setelah ibunya meninggal.

Jamu *cekok* Kulon Kerkop ini pernah didatangi oleh Departemen Kesehatan Jakarta. Departemen kesehatan Jakarta ingin mengetahui tentang bagaimana cara mengolah dan cara mengemas, hingga akhirnya jamu *cekok* Kulon Kerkop mendapat register dari Badan POM. Register itu oleh bapak ZL dikembalikan karena pajaknya akan menjadi tinggi. Alasan lain yaitu karena jamu *cekok* Kulon Kerkop tidak untuk diedarkan. Jamu *cekok* Kulon Kerkop memang tidak untuk diedarkan tetapi sudah mendapat ijin beredar dari badan POM itu artinya jamu *cekok* Kulon Kerkop aman untuk dikonsumsi karena terbuat dari bahan-bahan alami dan tidak mengandung bahan kimia. Hal ini sesuai dengan pernyataan bapak ZL yang menyatakan bahwa:

“.....kita dulu di datangi oleh Departemen Kesehatan dari Jakarta, ingin mengetahui bagaimana cara mengolah, cara mengemas. Ya saya contohkan mbak, setelah itu kita kirim laporanya ke Jakarta. Tiap

bulan kita harus memberi laporan bahan-bahanya apa, cara mengelolanya bagaimana. Kemudian saya mendapat register, nomer kesehatan dari Jakarta untuk ijin edar. Seperti jamu Jago, jamu Air Mancur itu kan di edarkan to mbak. Saya kembalikan mbak karena resiko pajaknya nanti tinggi. Kami tidak mengedarkan, tidak titip pada warung-warung. Ini bukan perusahaan jamu tapi ini warung jamu. Jadi berbeda dengan perusahaan jamu. Kalau perusahaan kan besar dan banyak tenaganya sedangkan ini hanya warung jamu yang hanya berjumlah 3 orang tenaga kerjanya. Saya kuatirkan juga nanti seperti pabrik-pabrik jamu di Cilacap. Banyak jamu yang dicampur dengan obat-obatan kimia. Seperti jamu pegel linu. Itu dicampur dengan obat antalgin. Akhirnya malah ratusan pegawai pabrik jamu dikeluarkan.....”(wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 19 September 2011 pukul 15.00 di rumah Bapak ZL)

Berdasarkan pernyataan bapak ZL diatas dapat diambil kesimpulan bahwa persaingan yang semakin ketat membuat industri jamu menghalalkan segala cara untuk dapat bertahan hidup. Pencampuran jamu dengan bahan-bahan kimia berbahaya sering dilakukan untuk menjadikan jamu tersebut lebih berkhasiat secara instan, seperti jamu pegel linu yang dicampur dengan obat antalgin. Obat yang mengandung bahan kimia tersebut memiliki efek samping yang berbahaya.

2. Deskripsi Jamu *Cekok*

a. Pengertian *Cekok*

Istilah *cekok* mengandung maksud pemaksaan, sama artinya dengan *dicangar*. *Cekok* dalam bahasa Indonesia berarti obat tradisional dengan ramuan daun-daunan yang dilumat lalu diminumkan secara paksa kepada si sakit (seperti pada anak kecil yang enggan menelan obat). *Mencekok* berarti meminumkan secara paksa (Badudu dan Zain 1994: 15). Sedangkan *dicangar* berasal dari kata dasar *cangar* atau *nyangar* yang berarti membuka

mulut dengan paksa untuk diminumi jamu. *Dicekok* atau *dicangar* pada dasarnya memiliki maksud yang sama yaitu memaksa seseorang untuk membuka mulutnya sehingga dapat dimasuki sesuatu, yang dapat berupa jamu atau obat, sehingga dapat tertelan dan masuk ke dalam tubuh. *Dicekok* atau *dicangar* biasanya hanya berlaku pada anak-anak yang menolak untuk meminum jamu atau obat yang seharusnya mereka minum untuk tujuan kesehatan.

b. Bahan-bahan Jamu Cekok

Ramuan jamu *cekok* dibuat untuk berbagai keluhan penyakit pada anak selain itu jamu *cekok* Kulon Kerkop menyediakan bermacam-macam pilihan jamu seperti:

1) Endhak-endhak cacing:

Jamu endhak-endhak cacing adalah jamu penambah nafsu makan. Jamu ini berfungsi untuk meningkatkan nafsu makan. Jamu endhak-endhak cacing lebih banyak dikonsumsi oleh anak-anak. Bahan-bahan yang digunakan yaitu, temu ireng (*cucumae arenginose rhizoma*), temu giring (*curcuma hrymanae rhizoma*), daun papaya (*carica papaya folium*), dilingo (*cusirmi rhizoma*), blengle (*zingiberis purpurci rhizoma*), kayu putih (*usneae thallus*), ulet-elet (*isorae fructus*), belerang (*sulphur*).

2) Beras kencur

Jamu beras kencur berfungsi untuk kesegaran, selain untuk kesegaran jamu beras kencur dapat juga untuk meningkatkan nafsu makan dan

menghilangkan pegal-pegal atau rasa capek. Bahan-bahan yang digunakan yaitu, beras (*oryzae semen*), kencur (*kaempferia galangal*), cabe (*reliofracti fructus*), manis janggan (*cunmamami cirlex*), cengkeh (*canyophilli flos*), asem (*tamarindus indica semen*), jeruk nipis (*catris amantifolia*), gula jawa, kemukus (*cubibae fructus*).

3) Galian putra

Jamu galian putra *adalah* jamu khusus untuk laki-laki. Jamu galian putra berfungsi untuk menjaga stamina agar tidak gampang sakit serta tidak cepat capek. Bahan bahan yang digunakan yaitu merica bolong (*milaliusae fructus*), kembangsari (*cataranthuis padios*), manis janggan (*cunmamami cirlex*), kedawung (*parkiae semen*), kemukus (*cubibae fructus*), cengkeh (*canyophilli flos*), sprantu (*sidorae fructus*), merica putih (*pipius albi*), kayu lanang, krangian, cabe (*reliofracti fructus*).

4) Galian putri

Jamu galian putri adalah jamu khusus untuk perempuan. Jamu galian putri berfungsi untuk menjaga kelangsingan tubuh dan melancarkan menstruasi. Bahan-bahan yang digunakan adalah merica bolong (*milaliusae fructus*), kembangsari (*cataranthuis padios*), manis janggan (*cunmamami cirlex*), kedawung (*parkiae semen*), kemukus (*cubibae fructus*), cengkeh (*canyophilli flos*), sprantu (*sidorae fructus*).

5) Wejah

Jamu wejah adalah jamu untuk ibu yang menyusui karena jamu ini berfungsi untuk memperlancar ASI. Bahan-bahan yang digunakan yaitu, daun

papaya (*carica papaya folium*), temu giring (*curcumae hrymanae rhizoma*), temulawak (*curcuma xanthorrhiza*), kunyit (*lageudaria laucantha*).

Semua bahan-bahan jamu tradisional mempunyai khasiat yang berbeda-beda antara lain:

1) Temulawak

Temulawak berfungsi untuk pembangkit nafsu makan, membersihkan perut dan melancarkan ASI, temulawak juga berfungsi sebagai obat maag, susah buang air besar, bisul, exim, sebagai obat radang hati dan menurunkan kolesterol. Temulawak mengandung minyak astiri yang dapat menghambat perkembangan bakteri.

2) Kencur

Kencur sangat baik dikonsumsi setelah melahirkan. Kencur berfungsi untuk mengecilkan vagina, baik untuk haid, keputtihan, bau mulut. Kencur juga berfungsi sebagai penambah nafsu makan, dapat mengatasi pegel linu, capek-capek, wasir, TBC, mengatasi keringat berlebihan, menaikkan stamina.

3) Brotowali

Air rebusan brotowali dapat mengobati penyakit *diabetes* atau penyakit gula, dapat juga mengobati reumatik, menurunkan kolesterol serta menurunkan kadar gula darah. Brotowali yang mempunyai rasa pahit, biasanya air rebusanya dapat ditambahkan dengan gula aren.

4) Rimpang kunyit

Rimpang kunyit dapat memulihkan kerja tubuh akibat sakit atau usia lanjut, meningkatkan kerja syaraf dan meningkatkan gairah seksual. Rimpang

kunyit jika dipadukan dengan kayu manis dapat menjadi obat yang ampuh untuk mengobati *diabetes*, bahkan untuk mengatasi penyakit maag, dan perut kembung. Rimpang kunyit jika dipadukan dengan jahe dan gula merah ampuh untuk menyembuhkan bronkitis dan batuk kronis.

5) Jahe

Jahe sebagai obat anti radang, jahe mengandung zat penenang yang dapat menurunkan stres dan menghilangkan kecemasan. Jahe bisa dibuat minuman sebagai penghangat badan, mengobati flu, dan sebagai obat perut kembung.

6) Secang

Secang sebagai obat flu, obat anti radang, menambah stamina, dan sebagai obat tidur. Secang juga berkhasiat menyembuhkan diare, TBC, bahkan penyakit tumor.

7) Daun salam

Daun salam bermanfaat bagi kesehatan untuk menurunkan kolesterol dan kadar gula dalam darah serta dapat menjadi obat diet.

8) Temu ireng

Temu ireng sebagai obat cacingan, dapat sebagai mengobati batuk karena berfungsi sebagai peluruh dahak, sebagai obat sesak nafas dan pembersih darah setelah melahirkan atau haid.

9) Temu giring

Temu giring berfungsi untuk mengurangi tulang keropos, mencegah bau badan, mengobati disentri dan penyakit campak.

c. Cara Membuat Jamu *Cekok*

Ramuan jamu *cekok* dibuat sama untuk berbagai keluhan penyakit pada anak. Khusus untuk penyakit batuk, ramuan yang sudah ada ditambah dengan inggu dan jeruk nipis. Resep jamu penambah nafsu makan juga sederhana terdiri dari temu ireng, temu giring, daun pepaya, dilingo, blengle, kayu putih, ulet-elet, belerang. Bahan-bahan tersebut dicuci bersih kemudian dikupas. Bahan-bahan yang sudah dikupas dan dicuci tersebut ditumbuk kemudian direbus hingga mendidih atau hingga matang. Rebusan yang sudah matang dibiarkan sampai agak dingin, kemudian disaring dengan saringan. Rebusan yang sudah disaring dibiarkan dalam panci selanjutnya siap untuk dijual.

Cara pembuatan jamu *cekok* ini cukup unik karena bahan-bahan yang direbus tidak menggunakan panci tetapi bahan-bahan tersebut direbus menggunakan kwali. Memasaknya pun tidak menggunakan kompor gas tetapi menggunakan arang. Hal tersebut dipercaya karena jamu tradisional yang bahan-bahanya dari alam memasaknya harus menggunakan bahan dari alam juga, yaitu kwali yang berbahan dasar tanah liat. Memasak jamu tradisional menggunakan kwali dikarenakan apabila menggunakan panci akan ada reaksi dari logamnya yang dapat merusak kandungan jamu yang sedang direbus. Jamu dijual selalu dalam keadaan segar. Jamu yang sudah lama dapat menyebabkan racun. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Bapak ZL dan Ibu PR yang menyatakan bahwa :

“.....jamu itu tidak tahan lama, begitu membuat kalau ada sisa atau tidak laku, ya sudah barangnya dibuang karena itu kan

mengandung bakteri to mbak, yang mengakibatkan pembusukan, kalau disimpan untuk besok ya busuk, karena itu kan mengandung air dan air mengandung bakteri. Jadi kalo membuat ya seketika itu saja.....”(wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 19 September 2011 pukul 15.00 di rumah Bapak ZL)

“...terkadang sisa terkadang habis terjual. Kalo ada sisapun sedikit mbak. Iya dibuang sisanya karena jamu kalo terlalu lama bisa jadi racun. Pembeli juga bisa merasakan to mbak mana jamu yang segar mana yang gak. Nanti kalo sisa jamu kemaren dijual itu malah nanti pembelinya jadi gak percaya lagi meminum jamu disini. Bisa-bisa malah gak ada yang beli.....”(wawancara dengan Ibu PR pada tanggal 21 September pukul 09.00 di warung jamu *cekok* Kulon Kerkop).

Pernyataan diatas menyatakan bahwa jamu *cekok* Kulon Kerkop selalu menyajikan jamu dalam keadaan segar dan mengutamakan kualitas jamu. Jika ada jamu yang tidak habis terjual, sisa jamu akan dibuang. Menurut ibu PR menjaga kualitas jamu sangatlah penting karena pembelipun bisa merasakan jamu yang dijual dalam keadaan segar.

d. Proses Mencekok

Proses *mencekok* memakan waktu lebih kurang setengah hingga satu menit, tergantung tingkat kesulitan yang dihadapi dalam menangani anak yang *dicekok*. Pertama-tama ramuan jamu *cekok* disiapkan dalam selembar kain putih dari bahan katun yang berbentuk saputangan sebanyak lebih kurang satu sendok makan atau satu genggam kecil. Kain putih yang digunakan *mencekok* dimaksudkan untuk menghindari terjadinya pencemaran warna pada ramuan jamu *cekok*. Kain ini dicuci setiap kali dianggap perlu. Selain dicuci, kain untuk *mencekok* kadang-kadang dicelupkan dalam air mendidih sehingga cukup steril. Satu lembar kain mungkin dipakai lebih dari

satu anak setelah dicelup sebentar dalam air bersih biasa, oleh karena itu pemilik warung jamu *cekok* seringkali menyarankan kepada konsumennya untuk menyediakan kain sendiri dari rumah yang dapat berupa saputangan biasa. Hal ini sekaligus menghindari terjadinya penularan penyakit pada anak seperti batuk dan pilek.

Anak yang akan *dicekok* biasanya menunjukkan sikap menolak dan berontak, dipangku orang tuanya dengan posisi agak berbaring. Selanjutnya hidung anak dipencet hingga beberapa detik sehingga mulutnya akan terbuka. Saat mulut terbuka jamu yang telah disiapkan diperas di mulut anak sehingga cairannya masuk ke dalam mulut dengan sendirinya. Hal tersebut seperti pernyataan oleh bapak ZL yang menyatakan bahwa:

“.....*cekok* itu kan memasukkan cairan secara paksa ke dalam mulut si anak, sebab kalau anak kecil *dicekok* itu kan jamunya pait jadi gak mau menelan, lalu si anak nanti dipegang ibunya, yang mau nyekoki memegang perasan jamu dan tangan yang satunya memencet hidung si anak tadi. Kalau memencet hidung kan tidak ada udara mbak jadi cairan *cekok* otomatis bisa masuk dengan sendirinya.....”(wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 20 September 2011 pukul 10.00 di rumah Bapak ZL)

Mencekok tidak membutuhkan teknik khusus, tetapi juga tidak asal *mencekok*. *Mencekok* hanya membutuhkan ketelatenan saja. Hal ini seperti pernyataan bapak ZL dan ibu PR yang menyatakan bahwa:

“.....teknik khusus *mencekok* tidak ada mbak, itu juga termasuk turun temurun. Jadi misalnya melatih cuma melihat beberapa lama saja kemudian mempraktekannya. Pernah mbak *mencekoki* itu digigit sampai keluar darahnya, itu resikonya kalo belum kulino.....”(wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 19 September 2011 pukul 15.00 di rumah Bapak ZL)

“.....tidak ada mbak. Kan koyo turun temurun to. Saya dulu sering ikut ibu saya waktu kerja disini waktu saya dulu masih kecil. Jadi saya

belajar mencekok dari ibu saya. Saya hanya melihat saja kok bagaimana cara mencekok. Ya itu setelah ibu saya gak ada saya yang menggantikanya....” (wawancara dengan Ibu PR pada tanggal 21 September 2011 pukul 09.00 di rumahwarung jamu cekok Kulon Kerkop)

Umumnya cara *mencekok* dipelajari secara turun temurun dari generasi sebelumnya. Mempelajari cara *mencekok* tidaklah susah hanya dengan melihat bagaimana cara *mencekok* kemudian mempraktekkanya, tetapi dibutuhkan ketelatenan dalam proses *mencekok*.

3. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Eksistensi Jamu *Cekok*

a. Faktor Internal

Faktor internal merupakan faktor yang muncul dari dalam diri pemilik warung jamu *cekok* sendiri. Faktor-faktor tersebut meliputi:

1) Warisan Leluhur

Jamu cekok Kulon kerkop dapat bertahan hingga sekarang. Jamu *cekok* Kulon Kerkop ini dapat bertahan salah satunya karena pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop yaitu Bapak ZL tetap mempertahankan warisan leluhurnya. Keinginan Bapak ZL mempertahankan warisan leluhurnya sudah menjadi prinsipnya. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Bapak ZL yang menyatakan bahwa:

“.....kan ini hanya warisan to mbak. Pokoknya kita hanya penerus, karena itu bermanfaat bagi masyarakat, ya kita teruskan. Ya daripada kita mencari usaha sendiri mendingan saya meneruskan karena ini kan punya leluhur saya. Jadi kita wajib untuk melestarikanya. Istilah jawanya “ipuk-ipuk” yang artinya meneruskan. “memitriliji” artinya “ipuk-ipuk” peninggalan leluhur kita atau meneruskan peninggalan

leluhur kita.....”(wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 20 September 2011 pukul 10.00 di rumah Bapak ZL)

Adanya kesadaran bahwa jamu merupakan warisan leluhur yang wajib untuk dilestarikan menjadikan warung jamu *cekok* Kulon Kerkop masih bertahan sampai sekarang. Sebuah langkah kecil yang dilakukan Bapak ZL yaitu hanya meneruskan usaha leluhurnya, namun punya arti yang besar bagi pelestarian jamu sebagai warisan budaya bangsa.

Jika dikaitkan dengan teori perubahan sosial, hal tersebut termasuk dalam proses perubahan sosial yang dikemukakan oleh Roy Bhaskar, bahwa perubahan sosial terjadi secara wajar. Proses perubahan sosial meliputi proses *reproduction* dan *transformation*. Proses *reproduction* ini adalah proses mengulang, menghasilkan kembali segala hal yang diterima sebagai warisan budaya dari nenek moyang kita sebelumnya. Warisan budaya dalam kehidupan keseharian meliputi material atau kebendaan, teknologi dan immaterial atau non benda, adat, norma, dan nilai-nilai, begitu juga dengan bapak ZL yang mengulang usaha warung jamu *cekok* milik leluhurnya dan menghasilkan kembali segala hal yang diterima sebagai warisan budaya.

Roy Bhaskar menyatakan *reproduction* berkaitan dengan masa lampau perilaku masyarakat, yang berhubungan dengan masa sekarang dan masa yang akan datang (Salim, 2002: 20)., sedangkan proses *Transformation*, adalah suatu proses penciptaan hal yang baru yang dihasilkan oleh ilmu pengetahuan dan teknologi (Salim, 2002: 21). Proses *transformation* dapat dikaitkan dengan perkembangan produksi jamu di Indonesia. ilmu

Pengetahuan dan teknologi menjadikan pabrik-pabrik jamu di Indonesia kian berkembang. Jamu tradisional diolah menjadi jamu-jamu modern dan dikemas lebih praktis.

2) Filsafat Jawa

Warung jamu *cekok* Kulon kerkop sangat mempertahankan keaslian tempatnya. Warung yang begitu sederhana menggambarkan suasana tradisioanal yang begitu terlihat. Pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop yaitu Bapak ZL sengaja untuk tetap mempertahankan warung jamunya dengan tidak mengubah bentuk warung. Bapak ZL tidak berkeinginan memperluas tempat bahkan membuka cabang warung jamunya, padahal warung jamu *cekok* ini begitu ramai pembeli yang rela mengantri. Bapak ZL masih berpegang teguh pada filsafat para lelulur yang masih dipercayainya sampai sekarang. Hal ini sesuai dengan pernyataan yang dijelaskan oleh bapak ZL yaitu:

“.....memperluas atau membuka cabang jamu *cekok* tidak mbak Sebab gini mbak kalau warung ini kita bikin tempat yang bagus, orang yang ekonominya lemah tidak mau datang kesini. Mereka pasti mempunyai anggapan bahwa warung jamu itu mahal karena tempatnya yang bagus. Hal ini sesuai dengan tulisan jawa yaitu kata anak. anak kan teridiri dari huruf “ha na ka” lalu dipangku. Kata “ha na ka” dipangku kan mati jadi anak. Sama seperti warung jamu ini kalau mengubah keaslian tempatnya dia akan mati. Sudah tidak menarik lagi, tetapi kalau tidak diperluas, tidak dibikin bagus, mau anak tukang becak, mau buruh sekalipun dia mau kesini mbak. Memang kita menggunakan filsafat orang lelur kita.....”(wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 20 September 2011 pukul 10.00 di rumah Bapak ZL).

Berdasarkan pernyataan bapak ZL diatas alasan beliau tidak mengubah tempat atau memperbesar warung jamunya karena masih percaya akan filsafat jawa yang mengatakan bahwa dengan mengubah tempat atau menjadikan tempat menjadi bagus, warung jamu akan mati dan tidak menarik lagi. Jika warung jamu dibuat bagus kemungkinan pembeli akan beranggapan warung tersebut mahal tetapi jika tetap mempertahankan kesederhanaan warung, pembeli dari semua kalangan tidak akan merasa warung tersebut mahal.

Hal ini dapat dianalisis menggunakan teori perubahan sosial yang dikemukakan oleh Max Weber, yang dapat berpengaruh dalam perubahan sosial adalah dari bentuk rasionalisme yang dimiliki. Pemikiran Weber tentang rasionalitas meliputi empat macam model yang ada di kalangan masyarakat. Keberadaan rasionalitas itu dapat berdiri sendiri tetapi juga simultan yang bersama-sama menjadi acuan perilaku masyarakat. Empat macam model rasionalitas tersebut menurut Weber adalah: *tradisional rationality*, *value oriented rationality*, *effective rationality*, *purposive rationality (rationality instrumental)*, dalam penelitian ini bahwa pemilik jamu *cekok* masih menggunakan *tradisional rationality* yaitu yang menjadi tujuan adalah perjuangan nilai yang berasal dari tradisi kehidupan masyarakat sehingga ada yang menyebut sebagai tindakan yang non-rational.

Setiap kehidupan masyarakat seringkali dikenal adanya aplikasinilai, setiap kegiatan selalu berhubungan dengan aplikasi nilai kehidupan. Norma hidup bersama tampak lebih kokoh berkembang. Hal ini berhubungan dengan pemikiran bapak ZL yang masih menganut filsafat jawa dalam pemikirannya.

Tradisi pemikiran dari generasi pertama yaitu Bapak Kertowiryorahardjo diturunkan hingga anak cucunya sampai pada Bapak ZL. Seperti halnya pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop yang masih menganut filsafat Jawa yaitu tidak mengubah tempat atau memperluasnya dalam teori ini pemikiran tersebut sering dianggap non-rational.

Tradisional rationality terlihat juga pada jamunya sendiri yang masih tradisional dengan menggunakan bahan-bahan atau ramuan dari alam tanpa campuran obat-obatan kimia dan cara pembuatan jamu juga terlihat tradisionalyaitudengan menggunakan kwali dan arang yang dipercaya akan lebih bagus khasiatnya jika memasak menggunakan kompor dan panci.

Jamu cekok Kulon kerkop adalah salah satu bentuk tradisional *rationality* yang juga merupakan usaha untuk mempertahankan nilai-nilai kultur budaya Jawa. Produsen, karyawan dan konsumen jamu cekok merupakan kalangan yang berusaha mewariskan nilai-nilai tradisional Jawa secara utuh sehingga rasionalitas nilai adalah apa yang mereka pertahankan dengan cara dan rasionalitas tradisional.

3) Adanya Tujuan Mulia untuk Menolong

Alasan Bapak ZL tetap mempertahankan warung jamu *cekok*-nya yaitu karena warung jamu *cekok* ini bermanfaat untuk masyarakat yang membutuhkan. Melayani pembeli yang membutuhkan dan tujuan untuk menolong sesama menjadikan bapak Zaelali tetap meneruskan usaha leluhurnya. Hal ini terbukti dengan harga jamu yang murah sehingga dapat dijangkau oleh kalangan manapun. Bapak ZL bahkan rela membagi resepnya

atau menginformasikan bahan-bahan jamu *cekok* kepada siapa saja yang menanyakan. Beliau juga tetap melayani siapa saja yang membutuhkan meskipun hanya dibayar seikhlasnya atau tidak mempunyai uang sekalipun.

b. Faktor Eksternal

1) Adanya Kepercayaan Masyarakat pada Jamu *Cekok* Kulon Kerkop

Jamu *cekok* adalah jamu tradisional yang merupakan warisan budaya dari nenek moyang. Banyak beredarnya obat-obatan modern di tengah-tengah kehidupan masyarakat, tetapi hal ini tidak mempengaruhi masyarakat untuk tetap memilih jamu sebagai obat. Masyarakat yang datang ke warung jamu *cekok* Kulon Kerkop karena mereka percaya akan khasiat jamu *cekok* yang dapat mengatasi masalah kesehatan. Kepercayaan masyarakat akan khasiat jamu *cekok* Kulon Kerkop menjadikan warung jamu ini tetap ramai pembeli. Hal ini sesuai dengan pernyataan beberapa konsumen jamu *cekok* Kulon Kerkop yang merasa cocok dan percaya akan khasiat jamu *cekok* Kulon Kerkop antara lain: Ibu YT, Ibu HNF dan Ibu TTK yang menyatakan bahwa:

“.....saya sering kesini mbak. Ya seminggu dua kali, semintanya anak saya juga kalau dia batuk apa panas pasti minta kesini. Jamu kalo minumnya sering kan tidak apa-apa, tidak seperti obat kalau keseringan malah bahaya. Anak saya minta obat malah tidak pernah, mintanya jamu. Kalo makanya susah pasti saya cekokkan disini. Asli mbak saya tidak ngelem tempat ini kalau habis saya cekokkan disini, wuuuh maemnya ora karu-karuan.....”(wawancara dengan Ibu YT pada tanggal 23 September 2011 pukul 11.00 di warung jamu cekok Kulon Kerkop)

“.....saya sama anak saya beli jamu cekokmbak. Anak saya susah makanya saya susah juga makanya hehehe. Anak saya sudah dari kecil saya bawa kesini. Saya baru dua kali ini nyobain. Sudah percaya aja sich mbak sama tempat ini karena kan sering berhasil. Dari yang tidak

mau makan jadi makanya langsung banyak.....”(wawancara dengan Ibu HNF pada tanggal 23 September 2011 pukul 11.00 di warung jamu cekok Kulon Kerkop)

“.....lah wong nafsu makane gak ada e mbak, cacingan kali ya. Tak cekoki ini kan karena nafsu makanya kurang. Sudah langganan juga sich disini. Kan ini terkenal to mbak. Kalau cekok cocoknya Cuma disini. Di deket pasar sich ada mbak penjual jamu cekok. tapi anak saya lebih cocoknya disini. Makanya langsung banyak kalo habis cekok.....”(wawancara dengan Ibu TTK pada tanggal 23 September 2011 pukul 11.00 di warung jamu cekok Kulon Kerkop).

2) Peran Media Massa dan Cetak serta Elektronik

Eksistensi jamu *cekok* Kulon Kerkop tidak lepas dari peran media masa dan cetak. Banyak artikel dari majalah atau koran yang memuat tentang jamu *cekok* Kulon Kerkop. Media elektronik seperti TV sering juga menayangkan jamu *cekok* Kulon Kerkop, sehingga warung jamu *cekok* Kulon Kerkop ini terkenal dan banyak pembeli yang datang ke warung jamu *cekok* Kulon Kerkop.

3) Harga yang Merakyat

Warung jamu *cekok* Kulon Kerkop sangat ramai pembeli. Selain dapat menyembuhkan beberapa penyakit, jamu ini juga harganya sangat terjangkau. Penjual jamu *cekok* Kulon Kerkop tidak pernah mematok harga yang mahal. Jamu dijual rata-rata dengan harga Rp. 2000,- sampai Rp. 3000,-. Masyarakat memilih jamu selain adanya kepercayaan dari masyarakat akan khasiat jamu sendiri juga harganya yang dapat dijangkau lapisan masyarakat manapun. Hal ini seperti yang dijelaskan oleh Ibu HNF:

“.....saya merasakan memang khasiat jamu lebih cepat dari pada multivitamin penambah nafsu makan. Selain itu jamu kan dari tumbuh-tumbuhan mbak jadi lebih aman untuk dikonsumsi. Harganya

juga lebih murah dari pada harus beli multivitamin kan mahal. Kalau jamu harganya murah nafsu makanya langsung tambah. Mungkin kalau multivitamin kan harus mengonsumsi lama baru kelihatan khasiatnya. Disini jamu untuk nafsu makan Cuma Rp. 3000,- mbak. Lebih terjangkau lah harganya.....”(wawancara dengan Ibu HNF pada tanggal 23 September 2011 pukul 11.00 di warung jamu *cekok* Kulon Kerkop)

4) *Getok Tular*

Sebagian masyarakat mengetahui warung jamu *cekok* Kulon Kerkop dari orang lain, seperti tetangga atau ibu mereka yang dulu pernah juga membeli jamu di warung jampi asli Kulon kerkop. Eksistensi jamu *cekok* Kulon kerkop ini salah satunya dari mulut ke mulut. Istilah orang Jawa yaitu “getok tular”. Pengalaman mereka yang mencoba jamu *cekok* Kulon Kerkop dan kemudian berhasil lalu ditularkan kepada orang-orang terdekatnya. Hal ini sesuai dengan pernyataan Ibu PR sebagai karyawan jamu *cekok* Kulon kerkop yang menyatakan bahwa:

“.....adanya obat-obatan modern tidak mempengaruhi tu mbak. Pembeli malah bertambah banyak. Soalnya kan sudah *getok tular* mbak. Dari mbahnya dulu yang nyekoki cucune nanti cucunya punya anak nyekoki anak e, jadi seperti turun-temurun. Disini juga banyak ibu-ibu yang datang dari luar daerah. Kemaren itu ada yang dari Jakarta mbak. Nyekoki anaknya yang tidak mau makan.....”(wawancara dengan Ibu PR pada tanggal 22 September 2011 pukul 10.00 di warung jamu *cekok* Kulon Kerkop)

Begitu pula dengan pengalaman konsumen jamu *cekok* Kulon Kerkop rata-rata mengetahui jamu *cekok* Kulon Kerkop salah satunya melalui *gethok tular*. Ada yang mengetahui dari tetangganya, orang tuanya, termasuk neneknya dan lain-lain. Hal ini sesuai dengan pernyataan Ibu YT, Ibu DS, Ibu TTK yang menyatakan bahwa:

“.....saya dulu dari kecil dibawa disini. Mangkane saya tau sini. Lah rumah saya kan dekat sini mbak. Kalau mulai gak mau makan. Ibu saya langsung bawa ke jamu *cekok* sini. Sekarang anak ku gak mau makan tak bawanya ya kesini.....”(wawancara dengan Ibu YT pada tanggal 23 September 2011 pukul 11.00 di warung jamu *cekok* Kulon Kerkop)

“.....anak saya itu batuk pilek gak sembuh-sembuh. Udah saya bawa ke dokter sampai ke spesialis anak juga belum sembuh. Udah habis obat berapa aja tu mbak. Tetep aja batuknya masih. Tetangga saya bilang udah dicekokin aja di depan Purawisata. yaah ini saya kesini. Baru dua kali sich tapi udah mendingan batuknya sekarang.....”(wawancara dengan Ibu DS pada tanggal 23 September 2011 pukul 11.00 di warung jamu *cekok* Kulon Kerkop)

“.....dari mertua saya mbak, suami saya dulu katanya waktu umur 3 tahun gak mau makan di cekokin di jamu Kulon kerkop ini. udah turun temurun kali ya mbaak.Sekarang saya bawa anak saya kesini....”(wawancara dengan Ibu TTK pada tanggal 23 September 2011 pukul 11.00 di warung jamu *cekok* Kulon Kerkop).

Beberapa pernyataan diatas para konsumen jamu *cekok* mengetahui keberadaan jamu *cekok* Kulon Kerkop berasal dari orang terdekat mereka. Secara tidak disadari *getok tular* merupakan strategi pemasaran yang paling efektif. Konsumen yang puas akan khasiat jamu *cekok* Kulon Kerkop akan berbicara pada orang-orang disekelilingnya. Melalui *getok tular* ini jamu *cekok* Kulon Kerkop banyak dikenal oleh kalangan masyarakat.

5) Efek Samping Jamu Tidak Sekeras Obat Kimia

Efek samping yang terkandung dalam jamu tidak sekeras dalam obat. Jamu lebih aman untuk dikonsumsi setiap hari jika dibandingkan dengan obat kimia karena bahan-bahan yang terkandung dalam jamu berasal dari tumbuh-

tumbuhan. Efek samping jamu hampir tidak ada jika jamu diramu oleh herbalis yang ahli dan berpengalaman. Hal inilah yang menjadikan masyarakat lebih memilih jamu dibandingkan dengan obat-obata kimia.

4. Eksistensi jamu *Cekok* Kulon Kerkop

Keberadaan jamu *cekok* Kulon Kerkop yang ada di kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta masih eksis sampai sekarang. Jamu *cekok* milik bapak ZL ini tidak surut meski digempur arus modernisasi saat ini. Terbukti dari tahun 1875 sampai sekarang jamu *cekok* Kulon Kerkop ini masih berdiri.

Berdasarkan observasi sebelum dilakukanya penelitian ada beberapa warung jamu *cekok* yang tidak mampu bertahan. Warung jamu tersebut tergeser dengan banyak beredarnya obat-obatan kimia. Berdasarkan teori globalisasai dapat dianalisis bahwa era globalisasi adalah era teknologi dan telekomunikasi yang tidak ada lagi batas ruang dan waktu. Seiring dengan arus perubahan sosial teknologi kini semakin canggih membawa perubahan dalam dunia kesehatan. Perubahan teknologi memasuki era industrialisasi yang menjadikan jamu-jamu tradisional diproduksi secara modern. Terbukti dengan banyaknya pabrik-pabrik jamu besar di Indonesia, seperti jamu galian singset, pegel linu dan lain-lain. Tidak hanya jamu-jamu orang dewasa saja yang diproduksi secara modern tetapi jamu untuk anak-anak pun juga di produksi secara modern. Keunggulan jamu-jamu modern adalah jamu modern dikemas secara praktis dan rasa jamu sudah tidak lagi pahit.

Maraknya jamu yang dikemas secara modern serta obat-obatan kimia yang kian bersaing dalam dunia kesehatan tidak membuat warung jamu *cekok* Kulon kerkop ini tergeser. Jamu *cekok* Kulon Kerkop tetap mampu bertahan oleh arus globalisasi. Pemilik warung jamu *cekok* pun tidak gentar menghadapi obat-obatan modern yang kian menjamur. Animo masyarakat memilih jamu sebagai obat masih jelas terlihat. Terbukti dengan banyaknya pembeli yang membeli jamu di warung jamu *cekok* Kulon kerkop. Artinya sebagian masyarakat masih percaya akan warisan nenek moyang. Hasil penelitian ini menunjukkan jamu *cekok* Kulon Kerkop masih dapat eksis sampai sekarang salah satunya juga masyarakat yang percaya akan khasiat warung jamu *cekok* Kulon kerkop ini.

Pembeli di warung jamu Cekok Kulon Kerkop ini bukan orang dewasa saja. Sebaliknya jamu untuk anak-anak yaitu jamu untuk mengatasi masalah nafsu makan paling banyak dibeli. Warung jamu *Cekok* Kulon Kerkop ini buka setiap hari. Warung jamu selebar 2 meter dan memanjang ke dalam ini sangat ramai di jam-jam pagi dan sore hari. Tidak jarang antrian akan memanjang seperti ular. Pembeli yang datang mengalami keluhan kesehatan yang berbeda-beda. Mulai dari sakit panas, batuk, pilek sampai susah makan. Kebanyakan dari mereka adalah anak-anak yang mempunyai masalah dengan nafsu makan. Pembeli orang dewasa kebanyakan dari mereka membeli jamu pegel linu, beras kencur, dan jamu uyub-uyub untuk ibu menyusui. Pembeli yang datang sehari bisa mencapai 50 orang pembeli di warung jamu *cekok* Kulon Kerkop. Harga jamu yang rata-rata Rp. 3000,-

berarti pemilik warung jamu setiap harinya dapat memperoleh untung sebesar Rp. 150.000,- . Warung jamu *cekok* kulon Kerkop ini lebih ramai lagi pada hari sabtu dan minggu.

Hari Sabtu dan Minggu jumlah pembeli bisa mencapai 70 orang perhari. Hari Sabtu dan Minggu berarti pemilik warung dapat menerima untung sebesar Rp 210.000,-. Pembeli dapat berkurang ketika musim hujan tiba. Jadi apabila musim hujan tiba pembuatan jamu pun juga dikurangi. Pemilik jamu harus jeli mengamati cuaca. Pengamatan cuaca merupakan hal penting yang harus diperhatikan pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop. Agar jamu yang dibikin selalu habis terjual, sehingga apabila ada sisa tidak terlalu banyak membuang jamu. Hal ini sesuai dengan pernyataan Bapak ZL yang menyatakan bahwa:

“.....kalau membuat jamu *cekok* itu tergantung dari cuaca mbak. Kita mengikuti cuaca apakah musim hujan atau panas. Kalau musim hujan biasanya pembelinya tidak sebanyak di musim panas. Mungkin karena mereka malas juga to mbak kalau hujan-hujan. Beda dengan musim panas mbak. Musim panas banyak yang sakit batuk, flu jadi banyak yang kesini.....” (wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 20 September 2011 pukul 10.00 di rumah Bapak ZL).

Eksistensi jamu *cekok* Kulon Kerkop tidak hanya terbukti dari banyaknya pembeli saja tetapi jamu *cekok* Kulon Kerkop memang terkenal hingga tidak jarang lagi masuk stasiun TV, terbit di media cetak seperti koran dan majalah maupun disiarkan juga di radio. Pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop ini tidak pernah mengundang pihak-pihak tersebut untuk mempublikasikan atau mempromosikan warung jamunya. Mereka datang dengan sendirinya karena mereka mengetahui ramainya pembeli di warung

tersebut. Ramainya pembeli di warung jamu *cekok* ini mengundang rasa penasaran mereka, hingga warung jamu ini ditayangkan di stasiun TV. Hal ini sesuai dengan pernyataan Bapak ZL dan Ibu PR yang menyatakan bahwa:

“.....banyak sekali masuk TV, di majalah, di Koran sudah tidak terhitung mbak. Ada yang di kompas, intisari waaah banyak mbak saya sampai lupa. Ada sekitar 6 stasiun TV. Dari TRANS TV, RCTI, TRANS 7, GLOBAL TV, dan lain-lain. Bisa masuk di TV sebetulnya begini mbak, kemungkinan ada kru dari GLOBAL TV atau RCTI kemungkinan itu dari mulut ke mulut. Kemudian dia ingin membuktikan. Malah dari TV Belgia itu datang kesini. Mau diputar di TV Belanda. Ya bisa sampai ke luar negeri terkenal. kemungkinan dari internet. Ini kan sudah masuk internet mbak. Saya sendiri sebenarnya juga tidak menyangka ketika banyak turis-turis datang kesini. Katanya mau meliput seputar tentang jamu *cekok* ini. mereka menggunakan 15 becak dan masuk begitu saja di warung jamu ini. tapi kadang kalau orang-orang barat itu gak tau sopan santun mbak. Karena budaya orang barat sama budaya kita berbeda. Cara berfikirnya itu juga berbeda kalau orang barat itu tidak menggunakan rasio. Tapi ya saya memaklumi. Ya itu mbak bawa kamera yang besar-besar ingin tau bagaimana cara membuatnya, cara mencekok.....”(wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 20 September 2011 pukul 10.00 di rumah Bapak ZL)

“.....kalau untuk menarik pembeli sendiri gak ada mbak kita tidak mempromosikan atau apa. Disini itu sudah banyak yang tau mbak. Kan kalau masuk TV juga tidak ada yang mengundang. Mereka itu datang sendiri. Sebelum masuk di TV swasta sini itu sudah sering masuk di TVRI. Jaman dulu kan cuma ada TVRI mbak. Ya sekitar tahun 80-an lah.....”(wawancara dengan Ibu PR pada tanggal 21 September 2011 pukul 10.00 di warung jamu *cekok* Kulon Kerkop)

Kepopuleran dari jamu *cekok* Kulon Kerkop membuat para oknum yang tidak bertanggung jawab memanfaatkan hal tersebut demi keuntungan pribadi. Mereka yang tidak bertanggung jawab membuka warung jamu *cekok* dengan mengatasnamakan jamu *cekok* Kulon Kerkop. Hal ini sesuai dengan pernyataan Bapak ZL yang mengatakan bahwa:

“.....saya sendiri dengan adanya obat-obatan modern seperti obatan-obatan herbal atau banyak yang membuka warung-warung jamu *cekok*. Saya tidak gentar mbak. itu kan yang penting tergantung yang membutuhkan. Artinya usaha kita masih ada yang membutuhkan dan jamu-jamu yang kita olah masih mendapat perhatian dan pengakuan dari masyarakat. Misalnya ada yang membuka warung jamu *cekok* juga ya itu hak pribadi mereka. Kita tidak boleh mengganggu orang yang mau usaha karena kita sma-sama hidup. Kan rezeki orang berbeda-beda. Tapi lucunya itu banyak yang mengatakan kalau warung jamu ini ada cabangnya. Seperti warung jamu sebelah itu mbak. itu lucu dulunya itu jualan kembang, jualan kijing, perangkat orang mati. Jadi jualan jamu yang namanya juga jamu *cekok* Kulon Kerkop. Dulunya karena tempat ini mau di eksekusi. Ada masalah dengan tempat ini. jadi kita tutup sementara. Naaaaaah disitu ada orang yang memanfaatkan mbak.....” (wawancara dengan Bapak ZL pada tanggal 20 September 2011 pukul 10.00 di rumah Bapak ZL).

5. Strategi Eksistensi Jamu *Cekok* Kulon Kerkop

Eksistensi jamu *cekok* Kulon kerkop menjadi suatu bukti kultur jawa yang masih dipertahankan oleh sebagian kalangan masyarakat. Jamu sebagai produk ilmu pengobatan masyarakat jawa tidak hanya mengandung manfaat bagi kesehatan akan tetapi juga mengandung nilai-nilai falsafah yang menjadi acuan bertindak masyarakat khususnya para penikmat jamu itu sendiri.

Weber berpendapat bahwa dalam perubahan sosial tergantung pada rasionalitasnya. Jamu *cekok* yang dipertahankan sebagian masyarakat merupakan pertahanan nilai kultur lokal dari badai modrnisasi teknologi. Pendapat Weber tentang rasionalitas tradisional mengandung maksud bahwa aplikasi nilai pada sebuah kultur agar tetap kokoh. Produk lokal (jamu *cekok*) yang tetap dijaga keasliannya dari segi kualitas dan produksinya adalah wujud dari acuan berfikir masyarakat sebagai upaya menjaga nilai-nilai leluhur tetap dipertahankan.

Jamu cekok Kulon kerkop tidak hanya membawa pola pikir yang tradisional akan tetapi memiliki dasar rasionalitas nilai. Pemilik usaha ini dengan sengaja mempertahankan produk dari segi bahan , cara memproduksi cara penyajian, tempat produksi dan periklananya pun hanya melalui mulut ke mulut saja. Nilai-nilai usaha dan nilai-nilai ekonomis sengaja dihindarkan karena rasionalitas nilai yang menjadi acuan afeksi terhadap sesama ingin tetap mereka pertahankan.

Perubahan sosial yang memiliki cakupan lembaga nilai, norma, struktur dan sistem sosial adalah konsekuensi dari perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Produk lokal ini (jamu *cekok*) adalah satu dari sekian banyak kultur jawa yang masih benar-benar asli. Terpaan produk modern, seperti obat-obatan hasil pabrikasi tidak berubah dan mempengaruhi satu nilai keaslian ini.

Jadi dapat disimpulkan bahwa strategi eksistensi jamu cekok kulon Kerkop adalah:

- a. Mempertahankan keaslian bahan, cara pengolahan, cara penyajian, dan bentuk afeksi terhadap sesama.
- b. Walaupun mereka sungguh tradisional, namun hal itu mereka gunakan untuk menjadi satu nilai tambah kualitas produk yang langka dan spesial sehingga jamu cekok Kulon Kerkop dikenal banyak kalangan baik secara nasional maupun internasional.
- c. Lebih menjaga tujuan mulia untuk menolong orang lain (rasionalitas afeksi) daripada keuntungan ekonomis dan berkembangnya usaha tersebut.

Tiga hal diatas, adalah bentuk strategi bagaimana kultur dan nilai-nilai jawa tetap bertahan dibawah arus globalisasi perdagangan bebas, modernisasi dan teknologi modern. Produk yang akhirnya menjadi kekuatan tawar menawar pada persaingan bebas pada masa ini.

C. Pokok-pokok Temuan

Berdasarkan hasil penelitian tentang eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial diperoleh pokok-pokok temuan sebagai berikut:

1. Eksistensi jamu *cekok* Kulon Kerkop masih jelas terlihat yaitu terbukti dengan banyaknya pembeli yang mencapai 50 orang pada hari-hari biasa. Pada hari sabtu dan minggu bisa mencapai 70 orang pembeli. Selain itu jamu *cekok* kulon Kerkop terkenal hingga ditayangkan di stasiun TV, terbit di media cetak seperti koran dan majalah maupun disiarkan juga di radio.
2. Jamu *cekok* Kulon Kerkop sudah terdaftar dalam Badan POM.
3. Banyaknya pabrik-pabrik jamu yang mencampur jamu dengan obat-obatan kimia, seperti jamu pegel linu yang dicampur dengan antalgin.
4. Pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop masih menggunakan filsafat jawa yaitu dengan tidak memperbesar tempat atau membuka cabang. Hal ini sesuai dengan tulisan jawa yaitu kata anak. Anak kan teridiri dari huruf “ha na ka” lalu dipangku. Kata “ha na ka” dipangku kan mati jadi anak. Seperti halnya dengan warung jamu Kulon Kerkop jika diperbesar atau dibuka cabang. Orang akan melihat warung Jamu *cekok* menjadi mahal.
5. Jamu tidak tahan lama. Sekali membuat segera diminum, karena jamu yang

terlalu lama disimpan menjadikan bakteri atau racun.

6. Kepopuleraan jamu *Cekok* Kulon Kerkop membuat para oknum yang tidak bertanggung jawab memanfaatkan hal tersebut demi keuntungan pribadi, seperti membuka warung jamu *cekok* dengan mengatasnamakan jamu *cekok* Kulon Kerkop.
7. Jamu *cekok* Kulon Kerkop tidak hanya terkenal secara nasional tetapi terkenal juga secara internasional.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta maka dapat diambil kesimpulan bahwa jamu *cekok* termasuk jamu tradisional. Jamu *cekok* merupakan warisan budaya nenek moyang yang patut untuk dijaga dan dilestarikan. Jamu *Cekok* Kulon Kerkop adalah jamu tradisional yang masih mampu bertahan di tengah-tengah arus globalisasi saat ini. Adapun faktor-faktor yang melatarbelakangi adalah:

1. Faktor internal

Faktor internal merupakan faktor yang muncul dari dalam diri pemilik warung jamu *cekok* sendiri. Faktor-faktor tersebut meliputi:

a) Warisan leluhur

Jamu *cekok* Kulon kerkop dapat bertahan hingga sekarang. Jamu *cekok* Kulon Kerkop ini dapat bertahan salah satunya karena pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop yaitu Bapak ZL tetap mempertahankan warisan leluhurnya. Keinginan Bapak ZL mempertahankan warisan leluhurnya sudah menjadi prinsipnya. Adanya kesadaran bahwa jamu merupakan warisan leluhur yang wajib untuk dilestarikan menjadikan warung jamu *cekok* Kulon Kerkop masih bertahan sampai sekarang. Sebuah langkah kecil yang

dilakukan Bapak ZL yaitu hanya meneruskan usaha leluhurnya, namun punya arti yang besar bagi pelestarian jamu sebagai warisan budaya bangsa.

b) Filsafat Jawa

Warung jamu *cekok* Kulon kerkop sangat mempertahankan keaslian tempatnya. Warung yang begitu sederhana menggambarkan suasana tradisioanal yang begitu terlihat. Pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop yaitu Bapak ZL sengaja untuk tetap mempertahankan warung jamunya dengan tidak mengubah bentuk warung. Bapak ZL tidak berkeinginan memperluas tempat bahkan pembuka cabang. Padahal warung jamu *cekok* ini begitu ramai pembeli yang rela mengantri. Bapak ZL masih berpegang teguh pada filsafat para leluhur yang masih dipercayainya sampai sekarang.

c) Adanya tujuan mulia untuk menolong

Alasan Bapak ZL tetap mempertahankan warung jamu *cekok*-nya yaitu karena warung jamu *cekok* ini bermanfaat untuk masyarakat yang membutuhkan. Melayani pembeli yang membutuhkan dan tujuan untuk menolong sesama menjadikan bapak Zaelali tetap meneruskan usaha leluhurnya. Hal ini terbukti dengan harga jamu yang murah sehingga dapat dijangkau oleh kalangan manapun. Bahkan Bapak ZL rela membagi resepnya atau menginformasikan bahan-bahan jamu *cekok* kepada siapa saja yang menanyakan. Beliau juga tetap melayani siapa saja yang membutuhkan meskipun hanya dibayar seikhlasnya atau tidak mempunyai uang sekalipun.

2. Faktor Eksternal

a) Adanya Kepercayaan Masyarakat Pada Jamu *Cekok* Kulon Kerkop

Banyak beredarnya obat-obatan modern di tengah-tengah kehidupan masyarakat, tidak mempengaruhi masyarakat untuk tetap memilih jamu sebagai obat. Masyarakat yang datang ke warung jamu *cekok* Kulon Kerkop karena mereka percaya akan khasiat jamu *cekok* yang dapat mengatasi masalah kesehatan. Kepercayaan masyarakat akan khasiat jamu *cekok* Kulon Kerkop menjadikan warung jamu ini tetap ramai pembeli.

b) Peran Media Massa Dan Cetak Serta Elektronik

Eksistensi jamu *cekok* Kulon Kerkop tidak lepas dari peran media masa dan cetak. Banyak artikel dari majalah atau koran yang memuat tentang jamu *cekok* Kulon Kerkop. Media elektronik seperti TV sering juga menayangkan jamu *cekok* Kulon Kerkop, sehingga warung jamu *cekok* Kulon Kerkop ini terkenal dan banyak pembeli yang datang ke warung jamu *cekok* Kulon Kerkop.

c) Harga yang Merakyat

Warung jamu *cekok* Kulon Kerkop sangat ramai pembeli. Selain dapat menyembuhkan beberapa penyakit, jamu ini juga harganya sangat terjangkau. Penjual jamu *cekok* Kulon Kerkop tidak pernah mematok harga yang mahal. Jamu dijual rata-rata dengan harga Rp. 2000,- sampai Rp. 3000,-. Masyarakat memilih jamu selain adanya kepercayaan dari masyarakat akan khasiat jamu sendiri juga harganya yang dapat dijangkau lapisan masyarakat manapun.

d) Gethok Tular

Sebagian masyarakat mengetahui warung jamu *cekok* Kulon Kerkop dari orang lain. Seperti tetangga atau ibu mereka yang dulu pernah juga pembeli jamu di warung jampi asli Kulon kerkop. Eksistensi jamu *cekok* Kulon kerkop ini salah satunya dari mulut ke mulut. Istilah orang Jawa yaitu “gethok tular”. Pengalaman mereka yang mencoba jamu *cekok* Kulon Kerkop dan kemudian berhasil lalu ditularkan kepada orang-orang terdekatnya.

e) Efek Samping Jamu Tidak Sekeras Obat Kimia

Efek samping yang terkandung dalam jamu tidak sekeras dalam obat. Jamu lebih aman untuk dikonsumsi setiap hari jika dibandingkan dengan obat kimia karena bahan-bahan yang terkandung dalam jamu berasal dari tumbuh-tumbuhan. Efek samping jamu hampir tidak ada jika jamu diramu oleh herbalis yang ahli dan berpengalaman. Hal inilah yang menjadikan masyarakat lebih memilih jamu dibandingkan dengan obat-obata kimia.

Adanya beberapa faktor yang mempengaruhi menjadikan jamu *cekok* Kulon Kerkop bertahan hingga sekarang. Bentuk-bentuk eksistensi jamu *cekok* yaitu:

- 1) Jumlah pembeli yang mencapai 50 orang setiap harinya. Hari Sabtu dan Minggu pembeli melonjak hingga 70 orang pembeli.
- 2) Jamu *cekok* Kulon Kerkop terkenal hingga tidak jarang lagi masuk stasiun TV, terbit di media cetak seperti koran dan majalah maupun disiarkan juga di radio. Pemilik warung jamu *cekok* Kulon Kerkop ini tidak pernah mengundang pihak-pihak tersebut untuk mempublikasikan atau

mempromosikan warung jamunya. Mereka datang dengan sendirinya karena mereka mengetahui ramainya pembeli di warung tersebut. Ramainya pembeli di warung jamu *cekok* ini mengundang rasa penasaran mereka. Hingga warung jamu ini ditayangkan di stasiun TV. Diterbitkan di majalah dan Koran serta disiarkan di radio-radio. Adapun strategi pemilik warung jamu cekok agar tetap eksis antara lain:

- 1) Mempertahankan keaslian bahan, cara pengolahan, cara penyajian, dan bentuk afeksi terhadap sesama.
- 2) Walaupun mereka sungguh tradisional, namun hal itu mereka gunakan untuk menjadi satu nilai tambah kualitas produk yang langka dan spesial sehingga jamu cekok Kulon Kerkop dikenal banyak kalangan baik secara nasional maupun internasional.
- 3) Lebih menjaga tujuan mulia untuk menolong orang lain (rasionalitas afeksi) daripada keuntungan ekonomis dan berkembangnya usaha tersebut.

B. Saran

Berdasarkan penelitian tentang eksistensi jamu *cekok* di tengah perubahan sosial di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta maka diperoleh beberapa saran terkait dengan eksistensi jamu *cekok* Kulon Kerkop. Saran tersebut adalah sebagai berikut:

1. Harus ada tindakan tegas dari pihak pemerintah berkaitan dengan peredaran jamu yang menggunakan campuran bahan-bahan kimia.

2. Masyarakat hendaknya lebih selektif memilih jamu-jamu tradisional yang dikemas secara modern.
3. Kita sebagai generasi bangsa hendaknya ikut melestarikan warisan nenek moyang dengan memilih jamu sebagai pengobatan tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Agus Salim. 2002. *Perubahan Sosial*. Yogyakarta: Tiara Wacana yogya.
- Badudu JS, Zain SM. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 1994.
- Bahreint T. Sugihen. 1994. *Sosiologi Perdesaan Suatu Pengantar*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- BPS Kota Yogyakarta. 2010. *Kota Yogyakarta Dalam angka 2010*. Yogyakarta: BPS Kota Yogyakarta
- Handayani L, Maryani H. 2002. *Mengatasi Penyakit Anak dengan Ramuan Tradisional*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Husaini Usman dan Purnomo. 2004. *Metodelogi Penelitian Sosial*, Jakarta: Bumi Aksara.
- Lexy J. Moleong. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*, Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Muhammad Basrowi dan Soenyono. 2004. *Memahami Sosiologi*. Surabaya: LutfansahMediatama.
- Muhidin M. Dahlan. 2002. *Sosialisme Religius Suatu Jalan Keempat* Yogyakarta: Kreasi Wacana.
- Nurheti Yuliarti. 2008. *Tips Cerdas Mengonsumsi Jamu*. Yogyakarta: Banyu Media.
- Save M. Dagun. 1992. *Sosio-Ekonomi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Soerjono Soekanto. 1984. *Teori Sosiologi Tentang Perubahan Sosial*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- _____. 2005. *Soiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sunarso, dkk. 2004. *Pendidikan Kewarganegaraan Buku Pegangan Mahasiswa Paradigma Baru*. Yogyakarta: UNY Press.

Internet:

http://manajemenrs.net/index.php?option=com_content&view=article&id=362:hindari-obattradisional-yang-mengandung-bahan-kimia-obat-otbko&catid=51:berita&Itemid=95. Diakses pada tanggal 27 Oktober 2011.

Skripsi:.

Yogi Eva Aprianingsih. 2009. *Eksistensi Desa Wisata di Kabupaten Purbalingga (Studi mengenai Partisipasi Masyarakat Desa Karangbanjar dalam Melestarikan Budaya Lokal)*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Hera Widyanti. 2005. *Sejarah Perkembangan Industri Jamu Tradisional dan Pengaruhnya terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Gentasari*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

LAMPIRAN

Lampiran 1**PEDOMAN OBSERVASI**

NO	Apek yang diamati	Hasil Observasi	catatan
1	Lokasi jamu cekok		
2	Bahan yang digunakan untuk pembuatan jamu cekok		
3	Cara pembuatan jamu cekok		
4	Cara mencekok		
5	Jumlah pembeli		

PEDOMAN WAWANCARA

Pedoman wawancara dengan pemilik warung jamu cekok

A. Identitas diri

Nama :
Alamat :
Usia :
Jenis kelamin :
Pendidikan :

B. Daftar pertanyaan

1. Sejak kapan anda mulai membuka usaha jamu cekok?
2. Apa pekerjaan bapak sebelum meneruskan usaha jamu cekok?
3. Tahun berapa bapak meneruskan usaha jamu cekok?
4. Apakah bapak mempunyai istri dan anak?
5. Apakah usaha bapak berasal dari generasi sebelumnya?
6. Apa alasan bapak meneruskan usaha warung jamu cekok?
7. Apa pengertian cekok menurut bapak sendiri?
8. Bahan apa saja yang digunakan dalam membuat jamu cekok?
9. Dimana bapak belajar meracik jamu?
10. Dimana bapak memperoleh bahan-bahan membuat jamu cekok?
11. Mengapa bapak tidak memilih mengedarkan jamu cekok?
12. Mengapa bapak menanam warung jamu cekok Kulon Kerkop?
13. Berapa harga jamu yang bapak jual?
14. Apakah ada strategi khusus agar warung cekok ini tetap eksis?
15. Apakah ada hambatan ketika membuka usaha warung jamu cekok?
16. Apakah ada teknik atau cara khusus dalam mencekok?
17. Apakah ada cara sendiri dalam membuat jamu cekok?
18. Mengapa dalam memasak jamu cekok lebih memilih cara yang tradisional juga?
19. Bagaimana dengan sisa jamu yang tidak habis terjual?
20. Bagaimana pendapat bapak dengan obat-obatan modern saat ini?

21. Berapa besar keuntungan perhari bapak dalam usaha jamuc ekok?
22. Adanya obat-obatan modern, apakah mempengaruhi pendapatan bapak?
23. Apakah bapak mempunyai keinginan untuk mengembangkan usaha warung jamu cekok?
24. Apakah bapak ingin membuka usaha lain selain jamu cekok?
25. Apakah nantinya usaha ini akan diteruskan oleh anak bapak?
26. Apakah anda tetap optimis dengan usaha warung jamu cekok meskipun banyak beredarnya obat-obatan modern?

PEDOMAN WAWANCARA

Pedoman wawancara dengan karyawan jamu cekok

C. Identitas diri

Nama :
Alamat :
Usia :
Jenis kelamin :
Pendidikan :

D. Daftar pertanyaan

1. Sejak kapan ibu bekerja di warung jamu cekok kulon kerkop?
2. Apakah ibu mempunyai suami dan anak?
3. Apa pekerjaan suami ibu?
4. Apakah ada seleksi untuk bekerja disini?
5. Berapa penghasilan ibu perbulan?
6. Darimana ibu belajar cara mencekok?
7. Adakah cara atau teknik khusus dalam mencekok?
8. Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu cekok?
9. Bagaimana cara pembuatan jamu cekok?
10. Berapa kali biasa ibu membuat jamu dalam sehari?
11. Bagaimana dengan jamu yang tidak habis terjual?
12. Sekian banyak menu jamu, jamu manakah yang paling seering dibeli?
13. Fungsi jamu cekok itu untuk apa saja?
14. Mulai umur berapa anak sudah boleh untuk dicekok?
15. Apakah ibu sendiri percaya akan khasiat jamu cekok?
16. Apakah jika ibu sakit memilih jamu dari pada obat?
17. Apakah ada cara tersendiri dalam menarik konsumen?
18. Apakah mengurangi pembeli dengan beredarnya obat-obatan modern?

PEDOMAN WAWANCARA

Pedoman wawancara dengan konsumen jamu cekok

E. Identitas diri

Nama :
Alamat :
Usia :
Jenis kelamin :
Pendidikan :

F. Daftar pertanyaan

27. Sejak kapan anda mengonsumsi jamu tradisional?
28. Apa yang anda ketahui tentang jamu cekok?
29. Mengapa anda memilih jamu cekok sebagai penambah nafsu makan untuk anak anda?
30. Apakah anda sering membeli jamu cekok?
31. Mengapa anda memilih warung jampi asli kulon kerkop untuk membeli jamu?
32. Apakah memang ada khasiat bila meminumkan jamu cekok pada anak?
33. Berapa harga jamu sekali anda membeli?
34. Selain jamu cekok untuk anak anda, apakah anda sendiri suka mengonsumsi jamu?
35. Kalo iya, apakah ada efek samping bila mengonsumsi jamu?
36. Dengan banyaknya obat-obatan modern mengapa alasan anda tetap memilih jamu tradisional dibandingkan dengan obat-obatan modern?

Lampiran 3

HASIL OBSERVASI
EKSISTENSI JAMU CEKOK DI TENGAH PERUBAHAN SOSIAL
(Studi di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan, Kecamatan
Mergangsan, Yogyakarta)

Hari/ Tanggal : 2 Agustus 2011

Tempat : JL. Brigjen Katamso no. 132

No	Aspek yang diamati	Keterangan
1	Lokasi Jamu Cekok	Lokasi jamu cekok Kulon Kerkop berada di rumah bapak Zaelali yaitu di JL. Brigjen Katamso no. 132 kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsan, Yogyakarta
2	Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan jamu cekok	Ada bermacam-macam bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu cekok yaitu: a. Endhak-endhak cacing: temu ireng (<i>cuccumae arenginose rhizoma</i>), temu giring (<i>curcumae hrymanae rhizoma</i>), daun papaya (<i>carica papaya folium</i>), dilingo (<i>cusirmi rhizoma</i>), blengle (<i>zingiberis purpurci rhyzoma</i>), kayu putih (<i>usneae thallus</i>), ulet-elet (<i>isorae fructus</i>), belerang (<i>sulphur</i>). b. Beras kencur: beras (<i>oryzae semen</i>), kencur (<i>kaempferia galangal</i>), cabe (<i>reliofracti fructus</i>), manis janggan (<i>cunmamami cirlex</i>), cengkeh (<i>canyophilli flos</i>), asem (<i>tamarindus indica semen</i>), jeruk nipis (<i>catris amantifolia</i>), gula jawa, kemukus

		<p>(<i>cubibae fructus</i>).</p> <p>c. Galian putra: merica bolong (<i>milaliosae fructus</i>), kembangsari (<i>catarantuis padios</i>), manis janggan (<i>cunmamami cirlex</i>), kedawung (<i>parkiae semen</i>), kemukus (<i>cubibae fructus</i>), cengkeh (<i>canyophilli flos</i>), sprantu (<i>sidorae fructus</i>), merica putih (<i>pipius albi</i>), kayu lanang, krangian, cabe (<i>reliofracti fructus</i>).</p> <p>d. Galian putri: merica bolong (<i>milaliosae fructus</i>), kembangsari (<i>catarantuis padios</i>), manis janggan (<i>cunmamami cirlex</i>), kedawung (<i>parkiae semen</i>), kemukus (<i>cubibae fructus</i>), cengkeh (<i>canyophilli flos</i>), sprantu (<i>sidorae fructus</i>).</p> <p>e. Wejah: daun papaya (<i>carica papaya folium</i>), temu giring (<i>curcumae hrymanae rhizoma</i>), temulawak (<i>curcuma xanthorriza</i>), kunyit (<i>lageudaria laucantha</i>).</p>
3	Cara Pembuatan Jamu Cekok	<p>Bahan-bahan untuk membuat jamu cekok seperti temu ireng, temu giring, jahe, kencur, temu lawak dan lain-lain dikupas dan dicuci bersih. Setelah bahan-bahan dikupas dan dicuci bersih bahan-bahan tersebut ditumbuk kemudian direbus hingga mendidih atau matang. Rebusan yang sudah matang dibiarkan sampai agak dingin kemudian disaring dengan saringa. Rebusan yang sudah disaring dibiarkan dalam panci. Cara pembuatan jamu cekok termasuk unik dalam hal merebus bahan-bahan. Bahan-bahan direbus bukan menggunakan panci dan kompor gas melainkan menggunakan arang dan kwali. Pembuatan jamu</p>

		cekok ini menggunakan kwali dikarenakan apabila menggunakan panci akan ada reaksi dari logamnya yang bisa merusak kandungan jamu.
4	Cara Mencekok	Tidak ada teknik khusus dalam cara mencekok, tetapi hanya membutuhkan <i>ketelatenan</i> . Umumnya anak yang dicekok berusia 1-4 tahun. Anak yang akan dicekok biasanya menunjukkan sikap memberontak atau menolak. Sebelum dicekok anak dipangku orang tuanya dengan posisi agak berbaring. Orang yang akan mencekok akan memencet hidung anak yang akan dicekok sampai mulutnya terbuka. Saat mulut terbuka jamu yang telah disiapkan deperas di mulut anak sehingga cairan jamu akan masuk ke dalam mulut anak dengan sendirinya.
5	Jumlah Pembeli	Warung jamu cekok Kulon Kerkop ini hampir tidak pernah sepi pembeli. Pembeli di warung jamu ini rata-rata orang dewasa yang mengantarkan anaknya. Mereka mencekokkan anaknya yang bermasalah dengan nafsu makan. Setiap harinya bisa mencapai 50 pembeli di hari biasa. Pada hari-hari libur seperti Sabtu dan Minggu jumlah pembeli makin meningkat. Jumlah pembeli pada hari libur bisa mencapai 70 orang pembeli. Tidak jarang bila pada hari libur antrian mengular di warung jamu cekok Kulon Kerkop ini. Jumlah pembeli terkadang ditentukan juga

		oleh cuaca. Musim hujan terkadang mengurangi jumlah pembeli. Berbeda dengan musim kemarau justru pembeli lebih banyak.
--	--	--

Lampiran 4

KETERANGAN KODE HASIL WAWANCARA DAN OBSERVASI

KODE	MAKNA
NL	Nama lokasi
SJC	Sejarah jamu cekok
SK	Strategi khusus
EKS	Eksistensi
PR	Proses <i>reproduction</i>
PT	Proses <i>tranformation</i>
TR	<i>Traditional rationality</i>
VOR	<i>Value oriented rationality</i>
FI	Faktor internal
FI-KM	Faktor internal (kepercayaan masyarakat)
FI-FJ	Faktor internal (filsafat jawa)
FI-TM	Faktor internal (adanya tujuam mulia untuk menolong)
FE	Faktor Eksternal
FE-KM	Faktor eksternal (kepercayaan masyarakat pada jamu cekok Kulon Kerkop)
FE-PMME	Faktor eksternal (peran media massa, cetak dan elektronik)
FE-HM	Faktor eksternal (harga rakyat)
FE-GT	Faktor eksternal (<i>gethok tular</i>)

FE-ES	Faktor eksternal (efek samping obat kimiawi lebih besar daripada jamu)
-------	--

HASIL WAWANCARA

Tanggal wawancara : 19 September 2011

Waktu wawancara : 15.00 WIB

Lokasi wawancara : Rumah Bapak Zaelali

Nama Responden : Zaelali

Jenis Kelamin : Laki-laki

Alamat : Jl. Brigjen Katamso 123

Umur : 78 Tahun

Pekerjaan : Pemilik Jamu Cekok KULon Kerkop

Keterangan:

P : Pewawancara

I : Informan

1. **P:** Sejak kapan bapak mulai membuka usaha jamu cekok ?

I: Sudah lama mbak, saya meneruskan usaha eyang buyut saya.

2. **P:** Apa pekerjaan bapak sebelum bapak meneruskan usaha jamu cekok?

I: Saya dulu hanya lulusan SD mbak. Saya hanya memperbaiki radio kuno yang rusak itu. Setelah orang tua tidak ada saya baru meneruskan usaha jamu cekok ini. Akhirnya dengan usaha ini saya bisa mencetak tiga sarjana.

3. **P:** Tahun berapa bapak mulai meneruskan usaha jamu cekok?

I: sudah 15 tahun lebih saya meneruskan usaha ini.

4. **P:** Apakah bapak mempunyai istri dan anak?

I: Punya mbak, anak saya 3. Putri, kakung, putri. Anak pertama bekerja di Jakarta sebagai direktur BPOM, anak kedua itu di bidang farmasi, anak ketiga guru mbak di Palangkaraya.

5. **P:** Apakah usaha bapak berasal dari generasi sebelumnya?

I: Iya. Saya ini penerus generasi ke 4.

6. **P:** Apa alasan bapak meneruskan usaha warung jamu cekok?

I: Kan ini hanya warisan to mbak. Pokoknya kita hanya penerus, karena itu bermanfaat bagi masyarakat, ya kita teruskan. Ya daripada kita mencari usaha sendiri mendingan saya meneruskan karena ini kan punya leluhur saya. Jadi kita wajib untuk melestarikanya. Istilah jawanya “ipuk-ipuk” yang artinya meneruskan. “memitriliji” artinya “ipuk-ipuk” peninggalan leluhur kita atau meneruskan peninggalan leluhur kita.

7. **P:** Apa pengertian cekok menurut bapak sendiri?

I: Cekok itu kan memasukkan cairan secara paksa ke dalam mulut si anak, sebab kalau anak kecil dicekok itu kan jamunya pait jadi gak mau menelan, lalu si anak nanti dipegang ibunya, yang mau nyekoki memegang perasan jamu dan tangan yang satunya memencet hidung si anak tadi. Kalau memencet hidung kan tidak ada udara mbak jadi cairan cekok otomatis bisa masuk dengan sendirinya

8. **P:** Bahan apa saja yang digunakan dalam membuat jamu cekok?

I: macam-macam mbak, jahe , kunyit temu ireng, temu giring yang biasa kita beli di Pasar Bringharjo.

9. **P:** Bapak belajar meracik jamu dari mana pak?

I: Eyang buyut dan saya sendiri suka membaca-baca buku tentang obat-obatan. Sebenarnya saya dalam bidang jamu itu otodidak mbak dan dari turunan eyang buyut itu, saya sendiri yang paling senang obat-obatan. Misalnya orang sakit itu saya tidak pernah minta apa-apa. Ada yang sakit saya kasih resep jamu saya, seperti kemarin ada yang sakit batuk kronis gak sembuh-sembuh. Obatnya itu gampang kok mbak. Rimpang kunyit 3, kayu manis sama gula aren (jangan yang keras). Semua bahan dicuci bersih kemudian direbus sampai mendidih, lalu diminum. Batuk yang sudah kronis itu sembuh mbak. Misalnya mbak susah tidur terus minum pil tidur itu gak bagus mbak. mbak minum saja air secang.

10. **P:** Dimana bapak memperoleh bahan-bahan untuk membuat jamu cekok?

I: Bahan-bahanya itu dulu waktu leluhur saya, eyang buyut saya dulu mengambil bahanya dari demak. Demak kan dekat dengan pelabuhan semarang. Disana banyak pedagang-pedagang dari Cina mbak. Ramuan jamu banyak dijual disana. Waktu itu di Jogja belum ada, ya ada tapi gak selengkap di Demak. Eyang buyut saya itu tiap jum'at dari Jogja pergi ke demak jalan kaki tiga hari tiga malam. Setelah mendapat jamu pulang dari Demak ke Jogja 3 hari 3 malam sambil menggendong sama menyunggi jamunya. Itu dengan jalan kaki yang jalanya masih jalan setapak. Dan itu tidak diedarkan mbak, dijual ya disitu itu artinya siapa yang membutuhkan ya datang. Gak ada yang namanya jamu gendong ya sudah disitu itu mbak. rumahnya ya masih kecil kira-kira panjangnya 3 meter ke belakang itu 2 meter. Kalau sekarang kan bahan-bahan tersebut kita dapat membeli di Pasar Bringharjo.

11. **P :** Mengapa bapak tidak memilih mengedarkan jamunya?

I : Jadi gini mbak kita dulu di datangi oleh Departemen Kesehatan dari Jakarta, ingin mengetahui bagaimana cara mengolah, cara mengemas. Ya saya contohkan mbak, setelah itu kita kirim laporanya ke Jakarta. Tiap bulan kita harus memberi laporan bahan-bahanya apa, cara mengelolanya bagaimana. Kemudian saya mendapat register, nomer kesehatan dari Jakarta untuk ijin edar. Seperti jamu Jago, jamu Air Mancur itu kan di edarkan to mbak. Saya kembalikan mbak karena resiko pajaknya nanti tinggi. Kami tidak mengedarkan, tidak titip pada warung-warung. Ini bukan perusahaan jamu tapi ini warung jamu. Jadi berbeda dengan perusahaan jamu. Kalau perusahaan kan besar dan banyak tenaganya sedangkan ini hanya warung jamu yang hanya berjumlah 3 orang tenaga kerjanya. Saya kuatirkan juga nanti seperti pabrik-pabrik jamu di Cilacap. Banyak jamu yang dicampur dengan obat-obatan kimia. Seperti jamu pegel linu. Itu dicampur dengan obat antalgin.

12. **P:** Mengapa bapak menamakan warung jamu cekok Kulon Kerkop?

I: Kulon Kerkop itu karena dulu sebelah timur makam Belanda. Namanya “Kerkoff”. Dinamakan Kulon Kerkop supaya orang lebih mudah mengingat lokasi warung jamu ini mbak.

13. **P :** Apa saja pak jamu yang dijualkan disini, apakah khusus anak-anak saja?

I : Ooh gak mbak. Memang namanya cekok untuk anak, tapi nanti masuk warung ada macam-macam jamu. Jamu anak sama dewasa kan lebih banyak yang anak. Jadi jamu untuk dewasa sebenarnya sifatnya sambil lalu saja. Ada yang butuh kita ladeni.

14. **P :** Berapa harga jamu yang bapak jual ?

I : tergantung sakitnya apa mbak. Rata-rata Rp3000,-

15. **P:** Apakah ada strategi khusus agar warung jamu cekok ini tetap eksis?

I: Gak ada strategi sama sekali mbak jadi apa yang jadi peninggalan nenek moyang betul-betul kita amalkan, kita laksanakan dan kita teruskan.

16. **P:** Apakah ada hambatan ketika membuka usaha warung jamu cekok?

I: Gak ada hambatan. Dari dulu sampai sekarang masih banyak peminatnya, dan kita tidak menyombongkan diri banyaksekali masuk TV, di majalah, di Koran sudah tidak terhitung mbak. Ada yang di kompas, intisari waaah banyak mbak saya sampai lupa. Ada sekitar 6 stasiun TV. Dari TRANS TV, RCTI, TRANS 7, GLOBAL TV, dan lain-lain. Bisa masuk di TV sebetulnya begini mbak, kemungkinan ada kru dari GLOBAL TV atau RCTI kemungkinan itu dari mulut ke mulut. Kemudian dia ingin membuktikan. Malah dari TV Belgia itu datang kesini. Mau diputar di TV Belanda. Ya bisa sampai ke luar negeri terkenal. kemungkinan dari internet. Ini kan sudah masuk internet mbak. Saya sendiri sebenarnya juga tidak menyangka ketika banyak turis-turis datang kesini. Katanya mau meliput seputar tentang jamu cekok ini.

17. **P:** Apakah ada teknik atau cara-cara khusus mencekok?

I: Teknik khusus mencekok tidak ada mbak, itu juga termasuk turun temurun. Jadi misalnya melatih cuma melihat beberapa lama saja kemudian

mempraktekannya. Pernah mbak mencekoki itu digigit sampai keluar darahnya, itu resikonya kalo belum kulino.

18. **P:** Apakah ada cara sendiri dalam membuat jamu cekok?

I: Cara pembuatan umumnya sama ya mbak cuma menggunakan areng bukan kompor gas, pakenya kwali mbak bukan panci.

19. **P:** Mengapa dalam membuat jamu cekok tidak boleh menggunakan panci?

I: Karena obat tradisional itu kan harus dari alam. Artinya tanah, air, panas dan angin. Kwali kan bahanya dari alam mbak. kalau direbus menggunakan kompor dan panci nanti akanada reaksi dari logamnya yang bisa merusak kandungan jamu.

20. **P:** Bagaimana dengan sisa jamu yang tidak habis terjual?

I: Jamu itu tidak tahan lama, begitu membuat kalau ada sisa atau tidak laku, ya sudah barangnya dibuang karena itu kan mengandung bakteri to mbak, yang mengakibatkan pembusukan, kalau disimpan untuk besok ya busuk, karena itu kan mengandung air dan air mengandung bakteri. Jadi kalo membuat ya seketika itu saja

21. **P:** Bagaimana pendapat bapak dengan banyak beredarnya obat-obatan modern saat ini?

I:Adanya obat-obatan modern misalnya herbal. Saya tidak gentar mbak. itu kan tergantung yang meminta atau yang membutuhkan mbak artinya usaha kita masih ada yang membutuhkan dan jamu-jamu yang kita olahmasih mendapat perhatian masih mendapat perhatian dari pihak masyarakat. Jadi kita tidak gentar meskipun ada menjual yang jamu juga, karena itu hak mereka pribadi.

22. **P:** Berapa besar keuntungan perhari bapak dari penjualan jamu cekok?

I: Itu tidak bisa ditentukan mbak, sebab gini kalau kita jualan itu pada waktu musim hujan banyak ruginya. Jadi kalau membuat jamu cekok itu tergantung dari cuaca mbak. Kita mengikuti cuaca apakah musim hujan atau panas. Kalau musim hujan biasanya pembelinya tidak sebanyak di musim panas. Mungkin karena mereka malas juga to mbak kalau hujan-

hujan. Beda dengan musim panas mbak. Musim panas banyak yang sakit batuk, flu jadi banyak yang kesini. Jadi tidak bisa dijelaskan berapa keuntungannya.

23. P: Adanya obat-obatan modern apakah mempengaruhi pendapatan Bapak?

I: Tidak mbak, masih ada yang butuh berarti secara tidak langsung masih ada pengakuan dari masyarakat. Orang lain juga mencari rezki mengapa kita takut bangkrut. Ya bagaimana cara kita saja meminta sama Gusti biar diparingi rizki.

24. P: Apakah bapak mempunyai keinginan untuk mengembangkan usaha jamu cekok?

I: Memperluas atau membuka cabang jamu cekok tidak mbak Sebab gini mbak kalau warung ini kita bikin tempat yang bagus, orang yang ekonominya lemah tidak mau datang kesini. Mereka pasti mempunyai anggapan bahwa warung jamu itu mahal karena tempatnya yang bagus. Hal ini sesuai dengan tulisan jawa yaitu kata anak. anak kan terdiri dari huruf “ha na ka” lalu dipangku. Kata “ha na ka” dipangku kan mati jadi anak. Sama seperti warung jamu ini kalau mengubah keaslian tempatnya dia akan mati. Sudah tidak menarik lagi, tetapi kalau tidak diperluas, tidak dibikin bagus, mau anak tukang becak, mau buruh sekalipun dia mau kesini mbak. Memang kita menggunakan filsafat orang leluhur kita.

25. P: Apakah anda ingin membuka usaha lain selain jamu cekok?

I: Ooo.. gak mbak.

26. P: Apakah nantinya usaha ini akan diteruskan oleh anak bapak?

I: Kalau masalah meneruskan ini terserah yang diatas dan saya tidak memaksa anak saya mbak.

27. P: Apakah anda pesimis atau optimiskah usaha anda akan tetap eksis walaupun telah beredarnya banyak obat-obatan modern?

I: Saya itu sebetulnya tidak ada yang pesimis. Saya itu menganggap tenang saja. Kalau Tuhan masih memberi rizki ya saya teruskan dan masih ada yang membutuhkan saya teruskan, tetapi usaha saya kalau surut ya sudah mungkin sudah batas waktunya sampai disitu.

HASIL WAWANCARA

Tanggal wawancara : 21 September 2011

Waktu wawancara : 09.00 WIB

Lokasi wawancara : Warung Jamu Cekok Kulon Kerkop

Nama Responden : Ibu. Purwanti

Alamat : Keparakan Lor

Umur : 39 tahun

Pekerjaan : Karyawan jamu cekok

Keterangan:

P : Pewawancara

I : Informan

1. **P:** Sejak kapan ibu bekerja di warung ini?

I: Sejak tahun 1997 mbak sampai sekarang.

2. **P:** Apakah ibu mempunyai suami dan anak?

I: Iya mbak saya punya suami dan satu orang anak

3. **P:** Apa pekerjaan suami ibu?

I: suami saya buruh bangunan mbak.

4. **P:** Apakah ada seleksi untuk bekerja disini?

I: Tidak ada mbak. Disini turun temurun, dari ibu saya. Ibu saya dulu bekerja disini. Saya melanjutkan saja.

5. **P:** Berapa penghasilan ibu perbulan?

I: Sekitar Rp 500.000,- mbak.

6. **P:** Ibu sendiri belajar mencekok dari mana?

I: Saya hanya melihat bagaimana caranya lalu mempraktekkanya mbak.

7. **P:** Apakah ada cara atau teknik khusus mencekok?
- I:** Tidak ada mbak. Kan koyo turun temurun to. Saya dulu sering ikut ibu saya waktu kerja disini waktu saya dulu masih kecil. Jadi saya belajar mencekok dari ibu saya. Saya hanya melihat saja kok bagaimana cara mencekok. Ya itu setelah ibu saya gak ada saya yang menggantikanya.
8. **P:** Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu cekok?
- I:** Bahanya itu komplit mbak. empon-empon yang terdiri dari temulawak, temu ireng, temu giring , daun papaya, lempuyang.
9. **P:** Bahan-bahan pembuatan jamu ini biasa dibeli dimana?
- I:** Bahan-bahanya dibeli di Pasar Bringharjo mbak.
10. **P:** Bagaimana cara pembuatan jamu cekok?
- I :** Semua bahan-bahan dicuci bersih kemudian ditumbuk. Setelah ditumbuk bahan-bahan tersebut direbus sampai matang atau sampai tanak, kemudian dibiarkan agak dingin lalu dikasih gula.
11. **P:** Berapa kali biasa ibu pembuat jamu dalam sehari?
- I:** Sehari biasa membuat jamu dua kali. Saya sendiri sebelum warung dibuka itu berangkat lebih awal membuat jamunya. Jam 05.00 pagi saya berangkat. Nanti sekitar pk. 13.00 membuat lagi.
12. **P:** Bagaimana dengan jamu yang tidak habis terjual?
- I:** Iya dibuang sisanya karena jamu kalo terlalu lama bisa jadi racun. Pembeli juga bisa merasakan to mbak mana jamu yang segar mana yang gak. Nanti kalo sisa jamu kemaren dijual itu malah nanti pembelinya jadi gak percaya lagi meminum jamu disini. Bisa-bisa malah gak ada yang beli.
13. **P:** Sekian banyak menu jamu. Jamu mana yang paling banyak dibeli?
- I:** Jamu anak-anak itu. Jamu cekok untuk nafsu makan.
14. **P :** Fungsi jamu cekok itu untuk apa saja?
- I :** Cekok itu macem-macem mbak bisa buat mengobati apa aja. Cekok itu kan namanya. Dicekok itu kan sebenarnya dipaksa, biasanya untuk bayi dan balita. Orang dewasa menggunakan gelas, kalau jamunya sendiri komplit mbak buat mengobati apa ajja.

15. **P** : Mulai umur berapa sudah bisa dicekok?

I : Ada yang umur 7 bulan sudah minta cekok. umunya 1 tahun sampai 3 tahun. 4 tahun kadang juga masih ada yang minta cekok.

16. **P**: Ibu sendiri apakah percaya akan khasiat jamu cekok?

I: Iya percaya mbak.

17. **P**: Apakah kalau ibu sakit juga minum jamu bukan obat?

I: Tergantung mbak. kalau sakitnya Cuma capek apa gatel saya minum jamu.

18. **P**: Apakah ada cara tersendiri untuk menarik konsumen?

I: Cara untuk menarik pembeli sendiri gak ada mbak kita tidak mempromosikan atau apa. Disini itu sudah banyak yang tau mbak. Kan kalau masuk TV juga tidak ada yang mengundang. Mereka itu datang sendiri. Sebelum masuk di TV swasta sini itu sudah sering masuk di TVRI. Jaman dulu kan cuma ada TVRI mbak. Ya sekitar tahun 80-an lah.

19. **P** : Apakah mengurangi pembeli dengan beredarnya obat-obatan modern?

I: Adanya obat-obatan modern tidak mempengaruhi tu mbak. Pembeli malah bertambah banyak. Soalnya kan sudah *gethok tular* mbak. Dari mbahnya dulu yang nyekoki cucune nanti cucunya punya anak nyekoki anak e, jadi seperti turun-temurun.

HASIL WAWANCARA

Tanggal wawancara : 23 September 2011

Waktu wawancara : 11.00 WIB

Lokasi wawancara : Warung Jamu Cekok Kulon Kerkop

Nama Responden : Bapak. Margono

Alamat : Banguntapan

Umur : 51 Tahun

: Konsumen Jamu Cekok

Keterangan:

P : Pewawancara

I : Informan

1. **P:** Sejak kapan bapak mengkonsumsi jamu tradisional?

I: Sejak anak-anak lahir mbak, untuk menjaga kesehatan anak saya sering saya bawa kesini. Anak saya dua-duanya sering mengkonsumsi jamu cekok ini.

2. **P:** Berapa tahun usia anak bapak?

I: Anak pertama berusia 12 tahun, anak kedua berusia 2 tahun.

3. **P:** Apa yang bapak ketahui tentang jamu cekok?

I: cekok itu jamu tradisional untuk menjaga kesehatan.

4. **P:** Jamu apa yang bapak beli?

I: jamu nafsu makan mbak. Anak saya kalau makan susah makanya saya bawa kesini.

5. **P:** Berapa harga jamu yang bapak beli?

I: Untuk nafsu makan Rp 3500,- . , murah mbak tadi saya semua cuma habis Rp. 7000,-

6. **P:** Mengapa bapak memilih jamu cekok sebagai penambah nafsu makan anak?

I: Saya memilih jamu cekok karena efek sampingnya tidak ada mbak. Sudah menjadi kebiasaan juga meminum jamu. Disamping itu keyakinan juga lebih manjur.

7. **P:** Mengapa bapak memilih membeli jamu di warung Jampi Asli Kulon Kerkop ini?

I: Saya cocoknya disini mbak, kalau di lainya saya kurang mantep.

8. **P :** Selain jamu cekok untuk anak bapak, apakah bapak sendiri sering membeli jamu disini?

I: Sering mbak, jamu pegel linu untuk capek-capek.

9. **P:** Apakah ada khasiat setelah bapak mngkonsumsi jamu cekok ini?

I: Kalau pertama minum belum keliatan mbak, setelah 2 minggu atau 3 minggu baru keliatan hasilnya .Saya sendiri setelah minum jamu cekok enteng badan saya. Anak saya dicekok secara rutin nafsu makanya tambah.

10. **P:**Bagaiman pendapat bapak dengan banyaknya obat-obat modern?

I: Kalau saya tetap memilih jamu mbak dari pada obat-obatan modern karena itu kan bahan kimianya banyak. Berbeda dengan jamu lebih aman untuk dikonsumsi.

HASIL WAWANCARA

Tanggal wawancara : 23 September 2011

Waktu wawancara : 11.00 WIB

Lokasi wawancara : Warung Jamu Cekok Kulon kerkop

Nama Responden : Ibu. Desi

Alamat : Umbulharjo

Umur : 34 Tahun

: Konsumen jamu cekok Kulon Kerkop

Keterangan:

P : Pewawancara

I : Informan

1. **P:** Sejak Kapan Ibu mengkonsumsi jamu tradisional?

I: Saya sih sudah lama mbak, ini kesini baru nyobain anak saya, kemaren batuk pilek gak sembuh-sembuh. Tetangga saya bilang udah dicekokin aja di depan Purawisata. Yaah ini saya kesini.

2. **P:** Berapa tahun usia anak ibu?

I: 2 setengah tahun mbak.

3. **P:** Apa yang ibu ketahui tentang jamu cekok?

I: Cekok artinya dipaksain sich ya, kan kalau anak-anak susah minum jamu jadi istilahnya dicekok.

4. **P:** Jamu apa yang ibu beli?

I: Batuk pilek mbak.

5. **P:** Berapa harga jamu yang ibu beli?

I: Rp 3000,- mbak.

6. **P:** Mengapa ibu tidak memilih obat batuk saja?

I: Udah saya bawa ke dokter sampai ke spesialis anak juga belum sembuh. Udah habis obat berapa aja tu mbak. Tetep aja batuknya masih. Akhirnya nyoba ini. baru 2 kali kesini ya mendingan sich mbak batuknya sekarang.

7. **P:** Mengapa ibu memilih membeli jamu di warung Jampi Asli Kulon Kerkop ini?
- I:** Soalnya orang bilang disini terkenal. Udah gitu kan sering masuk TV juga.
8. **P:** Selain jamu cekok untuk anak ibu, apakah ibu sendiri sering membeli jamu disini?
- I:** Lumayan sering. Saya suka jamu juga , biasanya beras kencur sama kunir asam.
9. **P:**Apakah ada khasiat setelah bapak mengkonsumsi jamu cekok ini?
- I:** Bikin badan seger aja mbak. Anaknya sendiri batuk nya juga udah mendingan.
10. **P:** Bagaiman pendapat ibu dengan banyaknya obat-obat modern?
- I:** Saya lebih suka jamu ya mbak, karena lebih herbal sich ya. Kalau di dokter kan biasa dikasih antibiotik takut aja kalau ini kan dari tumbuh-tumbuhan apotik hidup jadinya lebih aman aja mbak.

HASIL WAWANCARA

Tanggal wawancara :23 September 2011

Waktu wawancara : 11.00 WIB

Lokasi wawancara :Warung jamu cekok Kulon Kerkop

Nama Responden : Yeti

Alamat : Daerah Alun-alun Utara

Umur : 28 Tahun

Pekerjaan : Konsumen jamu cekok

Keterangan:

P : Pewawancara

I : Informan

1. **P** : Sejak kapan ibu mengkonsumsi jamu tradisional?

I:Saya jarang mbak, kalau anak saya sejak kecil. Sejak bayi itu udah mulai cekok mbak.

2. **P** : Barapa tahun usia anak ibu?

I: 4 tahun.

3. **P:** Apa yang anda ketahui tentang jamu cekok?

I: Jamu penambah nafsu makan mbak.

4. **P:** Berapa minggu sekali ibu kesini?

I: Sering mbak 2 minggu sekali. Semintanya anak saya juga kalau dia batuk apa panas pasti minta kesini. jamu kalo minumnya sering kan tidak apa-apa, tidak seperti obat kalau keseringan malah bahaya.

5. **P:** Berapa harga jamu yang ibu beli?

I:Murah mbak, Cuma Rp 3000,-

6. **P** : Mengapa ibu memilih jamu cekok sebagai penambah nafsu makan?

I:Saya mengurangi obat mbak. Anak saya panas, batuk. Saya gak pernah kasih obat. Obat kanada efek sampinge. Sok nek kebanyakan obat itu

telinga itu berdenging mbak. Jadi kalau obat memang tak kurang untuk anak saya.

7. **P** : Mengapa ibu memilih membeli jamu di warung Jampi Asli Kulon Kerkop?

I : Saya dulu dari kecil dibawa disini. Mangkane saya tau sini. Lah rumah saya kan dekat sini mbak. Kalau mulai gak mau makan. Ibu saya langsung bawa ke jamu cekok sini. Sekarang anak ku gak mau makan tak bawanya ya kesini.

8. **P** : Selain jamu cekok untuk anak, apakah ibu sendiri sring membeli jamu cekok?

I: kadang-kadang aja kalau saya mbak.

9. **P** : Apakah ada khasiat setelah anak ibu meminum jamu cekok?

I :ya mbak, kalau habis saya cekokkan disini, wuuuh maemnya ora karu-karuan.

10. **P** : Bagaimana pendapat ibu tentang obat-obatan modern?

I : Obat modern terlalu banyak kimia mbak, kalau jamu kan bahanya alami.

HASIL WAWANCARA

Tanggal wawancara : 23 September 2011

Waktu wawancara : 11.00 WIB

Lokasi wawancara : Warung Jamu Cekok Kulon Kerkop

Nama Responden : Hanifa

Alamat : Bantul

Umur : 22 Tahun

: Konsumen jamu cekok

Keterangan:

P : Pewawancara

I : Informan

1. P: Sejak kapan ibu mengonsumsi jamu tradisional?

I: Sejak saya kecil mbak.

2. P: Apa yang ibu ketahui tentang jamu cekok?

I: Jamu untuk anak kecil mbak namanya cekok seperti dicangar gitu mbak. Soalnya kalau anak kecil kan gak mau kalau diminum biasa. Pait sich ya jadi ya dicekok itu.

3. P: Jamu apa yang ibu beli?

I: Jamu nafsu makan. Saya sama anak saya beli jamu cekok. Anak saya susah makanya, saya juga susah makanya hehee...

4. P: Berapa usia anak ibu?

I : 2 Tahun

5. P : Berapa harga jamu yang ibu beli?

I : Rp 3000,- mbak.

6. P: Mengapa ibu memilih jamu cekok sebagai penambah nafsu makan?

I: Karena reaksinya lebih cepet jamu ya mbak.

7. **P** : Mengapa ibu memilih membeli jamu di Jampi Asli Kulon Kerkop?
I:Sudah percaya sich sama tempat ini, Karena disini sering berhasinya mbak.
Dari yang gak mau makan jadi makanya langsung banyak.
8. **P** : Berapa minggu sekali ibu kesini?
I : 2 minggu sekali mbak. kalau saya baru 2 kali ini nyobain, karena bermasalah juga dengan berat badan saya yang kurus.
9. **P** : Apakah ibu sendiri merasakan khasiatnya setelah mengkonsumsi jamu cekok?
I : Iya mbak langsung doyan makan setelah cekok.
10. **P** : Apa alasan ibu memilih jamu cekok dibandingkan dengan vitamin penambah nafsu makan?
I : Saya merasakan memang khasiat jamu lebih cepat dari pada multivitamin penambah nafsu makan. Selain itu jamu kan dari tumbuh-tumbuhan mbak jadi lebih aman untuk dikonsumsi. Harganya juga lebih murah dari pada harus beli multivitamin kan mahal. Kalau jamu harganya murah nafsu makanya langsung tambah. Mungkin kalau multivitamin kan harus mengonsumsi lama baru kelihatan khasiatnya. Lebih terjangkau lah harganya.

HASIL WAWANCARA

Tanggal wawancara : 23 Maret 2011

Waktu wawancara : 11.00 WIB

Lokasi wawancara : Warung jamu cekok Kulon Kerkop

Nama Responden : Ibu. Tatik

Alamat : Condong Catur

Umur : 32 Tahun

: Konsumen jamu cekok

Keterangan:

P : Pewawancara

I : Informan

1. P : Sejak kapan ibu mengonsumsi jamu cekok?

I : Sudah lama mbak kalau saya.

2. P : Jamu apa yang ibu beli?

I : Batuk pilek sama nafsu makan untuk anak saya. Batuk pilek dari kemaren to mbak jadi gag mau maem.

3. P : Berapa usia anak ibu?

I : 4 tahun.

4. P : Berapa harga jamu yang ibu beli?

I : Rp 7500,-

5. P : Apa yang ibu ketahui tentang jamu cekok?

I : jamu penambah nafsu makan untuk anak-anak mbak.

6. P : Mengapa ibu memilih jamu cekok sebagai penambah nafsu makan?

I : lah wong nafsu makane gak ada e mbak. cacingan kali yaa... tak cekok'i ini kan karena nafsu makanya kurang.

7. **P** : Mengapa ibu tidak memilih multivitamin penambah nafsu makan?
- I** : karena pengawet mbak, dan anak ku sering sakit jadi sudah kebanyakan obat mbak. jadi saya lebih memilih jamu tradisional ajaa mbak. multivitamin kurang minat saya mbak.
8. **P** : Mengapa ibu memilih membeli jamu di Jampi Asli Kulon Kerkop?
- I** : lah kan udah terkenal mbak. udah langganan juga. Solusinya emang disini'e mbak, kalau cekok cocoknya disini. Dekat pasar ada sih mbak penjual jamu cekok tapi lebih terkenal disini.
9. **P** : Ibu bsendiri apakah sering mengkonsumsi jamu cekok Kulon Kerkop?
- I** : lumayan sering kalau saya, paling kunir asem itu.
10. **P** : Apakah ada khasiat setelah mengkonsumsi jamu Cekok?
- I** : kalau anak saya napsu makanya langsung banyak mbak kalau habis cekok.

HASIL WAWANCARA

Tanggal wawancara : 23 Maret 2011

Waktu wawancara : 11.00 WIB

Lokasi wawancara : Warung jamu cekok Kulon Kerkop

Nama Responden : Bapak. Mapani

Alamat : Kedung Kiwon

Umur : 39 Tahun

: Konsumen jamu cekok

Keterangan:

P : Pewawancara

I : Informan

1. **P** : Sejak kapan Bapak mengonsumsi jamu cekok?

I : Kalau saya sudah dari kecil.

2. **P** : Apakah bapak sendiri sering mengonsumsi jamu?

I : Saya lumayan sering ya mbak, paling dalam sebulan 3 sampai 4 kali minum jamu.

3. **P** : Jamu Apa yang bapak beli tadi pak?

I : Nafsu makan mbak. saya nyekok'i anak saya kesini.

4. **P** : Berapa usia anak bapak?

I : 3 Tahun mbak.

5. **P** : Apa yang bapak ketahui tentang jamu cekok.

I : waah saya malah gak tau mbak..

6. **P** : Apakah ada khasiat setelah mengonsumsi jamu cekok?

I : Ada mbak anak saya terus doyan maem.

7. **P** : Mengapa Bapak memilih jamu cekok sebagai penambah nafsu makan?

I :Iya mbak kalau nafsu makan saya lebih memilih jamu karena efek sampingnya kan gak ada.

8. **P** : Berarti bapak lebih memilih jamu atau obat-obat modern?

I : Sementara sich. Kalau ingin cepet ya saya minum obat, tapi kalau untuk pencegahan saya lebih memilih jamu mbak.

9. **P** : Mengapa bapak memilih membeli jamu di Jampi Asli Kulon Kerkop?

I : Karena saya dari kecil sudah dibawa kesini kalau gag doyan makan. Saya dulu sering kok mbak dibawa ibu saya kesini.

Lampiran 6

DAFTAR ISTILAH

CEKOK	:Obat tradisional dengan ramuan daun-daunan yang dilumat lalu diminumkan secara paksa kepada si sakit.
MENCEKOK	: Meminumkan secara paksa
CANGAR	: Membuka mulut dengan paksa.
TAMBA	: Minuman manis penghilang rasa pahit.
GETOK TULAR	: Strategi pemasaran dari mulut ke mulut.
IPUK-IPUK	: Menjaga
LELUHUR	: Nenek moyang
JAMU GODHOK	: Jamu rebusan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN EKONOMI

Alamat: Karangmalang Yogyakarta 55281
Telp. (0274) 586168 Ext. 249 Fax. (0274) 548201
Website : www.fise.uny.ac.id.

Nomor : 3611 / H.34.14/PL/2011
Lampiran : 1 bendel Proposal
Hal : Permohonan Izin Penelitian

20 September 2011

Yth.: Camat Kecamatan Mergangsan
Yogyakarta

Dengan hormat kami bermaksud memintakan izin mahasiswa a.n. :

Nama : SEKAR AGENG KARTIKA
NIM : 07413244002
Program Studi : Pendidikan Sosiologi
Maksud/Tujuan : Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Judul Tugas Akhir : "EKSISTENSI JAMU CEKOK DI TENGAH
PERUBAHAN SOSIAL (Studi di Kampung Dipowinatan,
Kelurahan Kaparakan, Kecamatan Mergangsan, Daerah
Istimewa Yogyakarta)"

Atas perhatian kerjasama dan izin yang diberikan kami ucapkan terima kasih.



Tembusan :

1. Lurah Kel. Kaparakan
2. Kep. Dusun Dipowinatan
3. Kep. Subdik FIS UNY
4. Ketua Jurusan/ Prodi Pend. Sosiologi
5. Mahasiswa yang bersangkutan

Sardiman AM, M.Pd
NIP. 19510523 198003 1 001



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515866, 562682

EMAIL : perizinan@jogja.go.id EMAIL INTRANET : perizinan@intra.jogja.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/2279
5986/34

Dasar : Surat izin / Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/6807/V/2011 Tanggal : 21/09/2011

Mengingat : 1. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah
2. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 33 Tahun 2008 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
5. Keputusan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor: 38/I.2/2004 tentang Pemberian izin/Rekomendasi Penelitian/Pendataan/Survei/KN/PKL di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Dijinkan Kepada : Nama : SEKAR AGENG KARTIKA NO MHS / NIM : 07413244002
Pekerjaan : Mahasiswa FISE - UNY
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta
Penanggungjawab : Terry Irrenewati, M. Hum
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : EKSISTENSI JAMU CEKOK DI TENGAH PERUBAHAN SOSIAL (Studi di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsari, Daerah Istimewa Yogyakarta)

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 21/09/2011 Sampai 21/12/2011
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberi Laporan hasil Penelitian kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas
Kemudian diharap para Pejabat Pemerintah setempat dapat memberi bantuan seperlunya

Tanda tangan
Pemegang Izin

SEKAR AGENG KARTIKA

Dikeluarkan di : Yogyakarta
pada Tanggal : 22-9-2011

An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris

Drs. HARDONO
NIP. 195804101985031013

Tembusan Kepada :

- Yth. 1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Prop. DIY
3. Ka. BPS Kota Yogyakarta
4. Ka. Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta
5. Camat Mergangsari Kota Yogyakarta
6. Lurah Keparakan Kota Yogyakarta
7. Ybs.



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH
Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814, 512243 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

Nomor : 070/6807/V/2011

Membaca Surat : Dekan Fak. Ilmu Sosial dan Ekonomi UNY

Nomor : 3609/H.34.14/PL/2011

Tanggal Surat : 20 SEPTEMBER 2011.

Perihal : Ijin Penelitian.

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam Melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman Penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintahan Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perijinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) kepada :

Nama : SEKAR AGENG KARTIKA NIP/NIM : 07413244002
Alamat : Karangmalang, Yogyakarta
Judul : EKSISTENSI JAMU CEKOK DI TENGAH PERUBAHAN SOSIAL (Studi di Kampung Dipowinatan, Kelurahan Keparakan, Kecamatan Mergangsari, Daerah Istimewa Yogyakarta)

Lokasi : Kota Yogyakarta

Waktu : 3(Tiga) bulan

mulai tanggal : 21 September s/d 21 Desember 2011

Dengan ketentuan :

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan **softcopy** hasil penelitiannya kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY dalam **compact disk (CD)** dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang dengan mengajukan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 21 September 2011

An. Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan disampaikan kepada Yth.

1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Walikota Yogyakarta Cq. Dinas Perizinan
3. Ka. Dinas Perindagkop dan UKM Provinsi DIY
4. Dekan Fak. Ilmu Sosial dan Ekonomi UNY
5. Yang Bersangkutan

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN EKONOMI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 827 TAHUN 2011**

TENTANG

**PENGANGKATAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN EKONOMI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN EKONOMI

Menimbang : a. Bahwa untuk pembimbingan Tugas Akhir Skripsi perlu ditetapkan pembimbingnya.
: b. Bahwa untuk keperluan di atas perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 268 Tahun 1965
b. Nomor 93 Tahun 1999
4. Keputusan Mendiknas RI :
a. Nomor 274/O/1999
b. Nomor 003/O/2001
5. Surat Keputusan Rektor UNY
a. Nomor 207 Tahun 2000 tanggal 7 Juni 2000
b. Nomor 236 Tahun 2004 tanggal 31 Juli 2004
c. Nomor 532/H34014/KP/2007 tanggal 10 September 2007

MEMUTUSKAN

Menetapkan :

Pertama : Mengangkat pembimbing Tugas Akhir Skripsi Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi tersebut di bawah ini, sebagai berikut :
Nama : **Terry Irenewati, M.Hum.**
NIP : **19560428 198203 2 003** Sebagai Pembimbing I
Nama : **Nur Hidayah, M.Si.**
NIP : **19770125 200501 2 001** Sebagai Pembimbing II
dalam menyusun Tugas Akhir Skripsi mahasiswa :
Nama Mhs. : **Sekar Ageng Kartika**
NIM : **07413244002**
Jurusan/Prodi : **Pendidikan Sosiologi**
Judul : **"Eksistensi Jamu Cekok di Tengah Perubahan Sosial (Studi di Kampung Dipowinatan Kelurahan Keparakan Kecamatan Margangsari Daerah Istimewa Yogyakarta)"**

Kedua : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan

Ketiga : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya, apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Tanggal : 23 September 2011

Dekan,
a.b. Wakil Dekan I,

Suhadi Purwantara, M.Si.
NIP. 19591129 198601 1 001

Tembusan Yth.

1. Terry Irenewati, M.Hum.	Pembimbing I
2. Nur Hidayah, M.Si.	Pembimbing II
3. Sekar Ageng Kartika	Mahasiswa

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 777 TAHUN 2011**

**TENTANG
PENGANGKATAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS ILMU SOSIAL UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS ILMU SOSIAL

Menimbang : a. Bahwa untuk menguji Tugas Akhir Skripsi Mahasiswa perlu ditetapkan Tim Pengujinya.
: b. Bahwa untuk keperluan di atas perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 20 Tahun 2010
3. Keputusan Presiden RI Nomor 23 Tahun 1999
4. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional RI :
a. Nomor 23 Tahun 2011
b. Nomor 34 Tahun 2011
5. Surat Keputusan Rektor UNY
a. Nomor 207 Tahun 2010
b. Nomor 1159/UN34/KP/2011

MEMUTUSKAN

Menetapkan :
Pertama : Mengangkat Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial yang namanya tersebut di bawah ini, dengan susunan sebagai berikut :
1. Nama : V. Indah Sri Pinasti, M.Si.
NIP : 19590106 198702 2 001 Sebagai Ketua merangkap Penguji
2. Nama : Terry Irenewati, M.Hum.
NIP : 19560428 198203 2 003 Sebagai Penguji Pendamping merangkap Sekretaris
3. Nama : Puji Lestari, M.Hum.
NIP : 19560819 198503 2 001 Sebagai Penguji Utama
4. Nama : Nur Hidayah, M.Si.
NIP : 19770125 200501 2 001 Sebagai Penguji Pendamping
Bagi Ujian Tugas Akhir Skripsi mahasiswa :
Nama Mahasiswa : Sekar Ageng Kartika
NIM : 07413244002
Prodi : Pendidikan Sosiologi
No.SK Pembimbing : 827 Tahun 2011 / 23 September 2011
Judul : "Eksistensi Jamu Cekok di Tengah Perubahan Sosial (Studi di Kampung Dipowinatan Kelurahan Keparakan Kecamatan Margangsari Daerah Istimewa Yogyakarta)"
Ujian Tersebut akan diselenggarakan pada :
Hari / Tanggal : Jumat / 6 Januari 2012
Jam : 11.00 - 13.00 WIB
Tempat : Ruang Ujian Skripsi I
Kedua : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan
Ketiga : Biaya yang diperlukan dengan adanya keputusan ini dibebankan pada DIPA BLU UNY Tahun 2011
Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya, apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.



:Yogyakarta
:27 Desember 2011

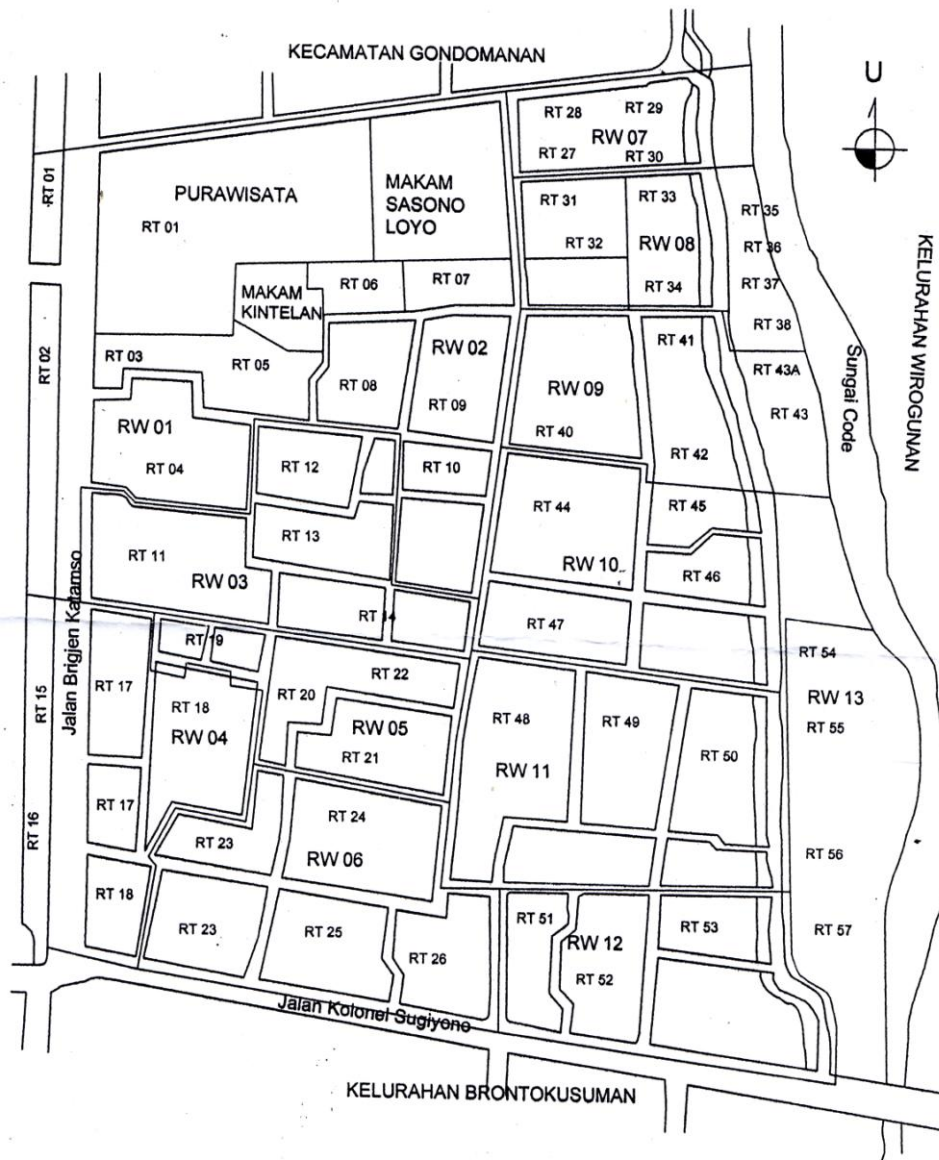
Prof. Dr. Ajat Sudrajat, M.Ag.
NIP. NIP. 19620321 198903 1 001

Tembusan Yth.

1. Sdr. V. Indah Sri Pinasti, M.Si.
2. Sdr. Terry Irenewati, M.Hum.
3. Sdr. Puji Lestari, M.Hum.
4. Sdr. Nur Hidayah, M.Si.
5. Sdr. Sekar Ageng Kartika

Sebagai Ketua Merangkap Penguji
Sebagai Sekretaris Penguji
Sebagai Penguji Utama
Sebagai Penguji Pendamping
Mahasiswa

PETA KELURAHAN KEPARAKAN





Wawancara dengan ibu YT pada tanggal 23 September 2011 pukul



Wawancara dengan bapak ZL pada tanggal 19 September 2011 pukul



Wawancara dengan ibu PR pada tanggal 21 September 2011 pukul



Wawancara dengan ibu TTK pada tanggal 23 September 2011 pukul



Wawancara dengan ibu DS pada tanggal 23 September 2011 pukul



Wawancara dengan ibu HNF pada tanggal 23 September 2011 pukul



Foto ketika karyawan mencekok



Foto karyawan jamu cekok Kulon Kerkop



Macam-macam ramuan jamu cekok



Lokasi jamu cekok Kulon Kerkop

Nama Simplisia		Diperoleh di :	Jumlah (Kg)
L a t i n	Indonesia		
1. ENDHAK-ENDHAK CACING :			tiap 10 liter
Cucumae arenginose rhizoma	Temu ireng		0.250
Curcumae hrymanae rhizoma	Temu giring	Pasar	0.250
Carica papaya folium	Daun pepaya	Beringharjo	0.250
Cusirmi rhizoma	Dilingo	Yogyakarta	0.030
Zingiberis purpurci rhizoma	Blengle		0.030
Usneae thallus	Kayu putih		0.070
Isorae fructus	Ulet-ulet		0.070
Sulphur	Belarang		0.060
2. BERAS KENCUR :			tiap 10 liter
Oryzae semen	Beras		0.400
Kaempferia galanga	Kencur		0.100
Reliofracti fructus	Cabe		0.800
Cunnamami cirlex	Manis jangan	Pasar	0.060
Canyophilli flos	Cengkeh	Beringharjo	0.060
Tamarindus indica semen	Asem	Yogyakarta	0.060
Catris amantifolia	Jeruk nipis		0.080
-	Gula Jawa		0.200
Cubibae fructus	Kemukus		0.060
3. GALIAN PUTRA :			tiap 10 liter
Milaliousae fructus	Merica bolong		0.250
Cataranthuis phadios	Kembangsari		0.050
Cinnamomi cortex	Manis jangan		0.200
Parkiae semen	Kedawung	Pasar	0.050
Cubebae fructus	Kemukus	Beringharjo	0.050
Canyophilli flos	Cengkeh	Yogyakarta	0.050
Sidorae fructus	Sprantu		0.050
Pipius albi	Merica putih		0.150
-	Kayu lanang		0.050
-	Krangian		0.050
Relio fracti fructus	Cabe		0.050
4. GALIAN PUTRI :			tiap 10 liter
Melalence fructus	Merica bolong		0.100
Cataranthuis phadios	Kembangsari	Pasar	0.200
Cinnamomi cortex	Manis jangan	Beringharjo	0.100
Parkiae semen	Kedawung	Yogyakarta	0.050
Cubibae fructus	Kemukus		0.100
Canyiophilli fructus	Cengkeh		0.050
Sindorae fructus	Sprantu		0.050
5. W E J A H :			tiap 5 liter
Carica papaya folium	Daun pepaya		0.600
Curcunae wuyecornae rhizoma	Temu giring	Pasar	0.100
Curcuma xanthorrhiza	Temu lawak	Beringharjo	0.050
Lageudaria laucantha	Kunyit	Yogyakarta	0.150
-	Daun meniran		0.100

Kunyit, Antibakteri dan Obat Masa Depan

KEBIASAAN dukun bayi membersihkan pisat dengan kunyit sebelum memotong tali ari-ari bayi yang baru lahir, kini sudah berganti dengan larutan alkohol 53-80 persen.

Komponen pada rimpang kunyit atau kunir memang bisa menghambat atau membunuh mikroba, sama seperti larutan alkohol. Oleh karena itu, tambahan irisan, serbuk atau ekstrak kunyit dalam minuman dan makanan adalah sebagai pengawet, pembunuh bakteri penyebab busuk, penghilang bau amis pada ikan, dan meningkatkan nilai organoleptik (rasa, aroma, dan warna) makanan.

Penelitian terhadap kunyit kini bukan hanya monopoli lembaga terkait di Indonesia, tetapi juga banyak dilakukan di berbagai terkenal dunia, dari Belanda yang punya arsip kekayaan tanaman obat Indonesia terlengkap, hingga Jerman, Prancis, Inggris, Amerika Serikat (AS), Kanada, Australia, dan Jepang. Sebuah publikasi tentang manfaat kunyit misalnya, diterbitkan oleh Prof Elson Haas, pakar obat tradisional terkenal dari Pusat Medis Marin San Rafael, California, AS.

Tim peneliti dari Pusat Penelitian Obat Tradisional Universitas Gadjah Mada juga telah membuktikan secara uji-klinik bahwa rimpang kunyit mampu untuk menurunkan jumlah tukak lambung dan menyembuhkan gangguan maag tanpa efek samping.

Bahkan, penelitian Pusat Penelitian Makanan, sebuah lembaga di bawah Badan Pengawasan Obat dan Makanan di AS, me-



KOMPAS KARTONO RIANI

nunjukkan kombinasi antara rimpang kunyit dan kulit kayu manis menjadi "obat ampuh" untuk melapiskan kerja insulin mengganggu glukosa (gula) darah. Dengan kata lain, dapat menjadi obat penyakit DM (Diabetes mellitus) atau kencing manis.

Di Indonesia, PT Daya Varia Laboratoria sudah mematenkan obat fitoformasi anti-reumatik dari komponen berkehasiat di dalam kunyit. Tidak berlebihan kalau tidak lama lagi komponen kunyit akan bermanfaat untuk obat antikanker karena sebagai antibakteri

dan mikroba lainnya sudah sejak lama diketahu.

♦♦♦

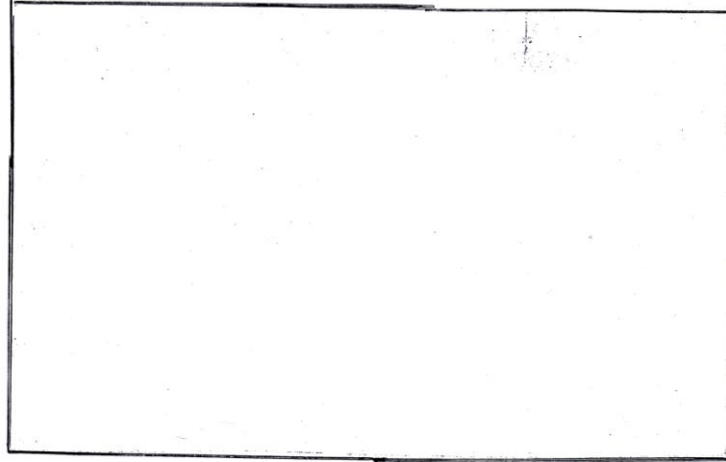
KANDUNGAN komponen pada rimpang kunyit secara umum adalah minyak atsiri (sekitar 3 persen), furmerol, sincol, zingiberin, borneol, karvon, dan kurkumin. Dengan senyawa-senyawa tersebut, kunyit bisa dipakai untuk mengobati penyakit cacar, luka, eksim, samfai otorrhea (telinga bernanah). Sebagai "inhaler", kunyit dalam bentuk uap rebusan rimpang kunyit dapat menyembuhkan radang selaput hidung atau flu.

Bila diminum air rebusannya, bisa berfungsi diuretik (mempertancar aliran air seni), obat diare, serta penambah nafsu makan. Bahkan, untuk mengatasi gangguan hipertensi (tekanan darah tinggi), sampai Sekarang, ramuan dari rimpang kunyit, jahe, dan gula merah yang direbus ampuh untuk menyembuhkan bronkitis dan batuk kronis, serta merangsang produksi sel darah.

Rebusan kunyit juga bisa memulihkan kerja tubuh akibat sakit atau usia lanjut, merangsang dan meningkatkan kerja saraf, dan membantu meningkatkan gairah seksual pada mereka yang berumur lanjut atau menderita diabetes lama.

H UNUS SURIAWIRJA
Dosen senior ITB
Pemerhati bioteknologi
dan agroindustri.

Handwritten signature/initials



JAMU CEKOK

Ramuan Sehat Turun Temurun

Bagi setiap manusia kesehatan merupakan kunci utama dalam melakukan aktifitas. Saat badan terasa lelah, aktifitas akan mengendur, apalagi jika harus terbaring sakit, tentu hal ini akan menghambat kegiatan Anda. Salah satu jalan keluarnya adalah pergi ke dokter, atau membeli obat di toko-toko obat. Namun, diantara sekian banyak pilihan itu, masih banyak orang yang bertahan pada pengobatan tradisional, yaitu : jamu. Yang namanya jamu pasti identik dengan bahan-bahan herbal, sebut saja kunyit, jahe, kencur, temulawak, dilingo, temu ireng, daun pepaya, cengkeh, kemukus, kedawung, asem dan masih banyak lagi.

Ada satu tempat di Jogja yang dari dulu hingga sekarang menjadi pusat penjualan jamu untuk mengobati bermacam penyakit. Tepatnya di Jl. Brigjen Katamso, depan THR (Taman Hiburan Rakyat), atau lebih terkenal dengan daerah Kerkop. Beberapa penjual jamu masih terus bertahan ditengah modernisasi dunia kesehatan.

Zaelali salah satu pemilik warung jamu Jampi Asti, merupakan generasi ke 4 yang melestarikan warisan nenek moyangnya. Warung jamu yang berdiri sejak 1875 ini, sampai sekarang masih memiliki banyak pelanggan. Kebanyakan pelanggannya adalah anak kecil, karena Zaelali lebih fokus untuk memberikan pelayanan bagi para balita.

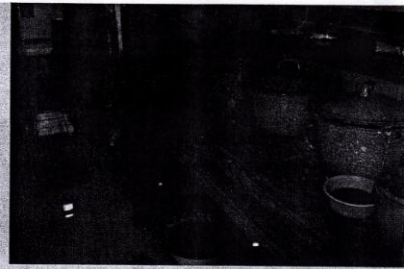
Jamu yang paling laku dan terkenal adalah jamu cekok, yaitu jamu yang dikhususkan bagi balita untuk menambah nafsu makan. Disebut jamu cekok, karena cekok merupakan proses memasukkan cairan jamu secara paksa dengan menggunakan jamu yang dibungkus sapu tangan, lalu dimasukkan ke dalam mulut si anak. Dengan menutup hidung si anak dalam beberapa detik, maka jamu akan dapat tertelan dengan mudah. Beberapa orang tua mengaku jika nafsu makan anaknya menurun, langsung dibawa ke Kerkop. "Lha ini kalau habis dari sini mesti langsung doyan makan," ungkap Surati salah satu pelanggan Jampi Asli asal Sleman.

Dahulu, Zaelali membeli bahan-bahan untuk jamunya di kota Demak dengan berjalan kaki selama 3 hari 3 malam, namun sekarang semua bahan jamu bisa diperoleh dengan mudah di Pasar Beringharjo, Jogja. Ia pun tak ragu untuk membagikan resep racikan jamunya. "Kami nggak pernah merahasiakan kepada konsumen, karena jamu di sini semuanya pakai bahan-bahan alami, nggak ada campuran kimianya," jelas Zaelali. Beberapa jamu yang tersedia, antara lain, jamu *endhak-endak cacing* untuk menambah nafsu makan, *wejah* bagi ibu hamil yang ingin melancarkan ASI, *watukan* untuk menyembuhkan batuk, dan masih banyak lagi.

Segala macam keluhan kesehatan dapat disembuhkan di sini. Bahkan ada pula penderita stroke yang rutin mengonsumsi jamu, bisa sembuh dari penyakitnya. Para penjual jamu cekok ini juga tak pernah melakukan promosi, hanya berita *gethok tular* dari telinga ke telinga yang mengantarkan kepopuleran jamu kerkop ke seantero Jogjakarta hingga luar kota. Beberapa pelanggan ada yang berasal dari Solo, Bandung, hingga Jakarta. Rata-rata pelanggan di sini adalah pelanggan turun temurun, seperti yang diungkapkan Haryadi, bapak 2 orang putera. "Dulu Saya waktu kecil sering diajak ibu ke sini, ya dicekoki, sekarang gantian anak Saya."

Jika Anda tertarik untuk mencoba jamu disini carilah penjual yang mau membagi atau setidaknya menginformasikan bahan-bahan herbal yang digunakan. Menurut dr. Arum Triwahyuningsih, salah seorang dokter RSUD Dr. Sardjito, konsumsi jamu juga baik untuk kesehatan, asal tidak berlebihan dan diketahui khasiat yang terkandung di dalamnya.

Berbeda dengan jamu-jamu kemasan yang saat ini banyak beredar di pasaran, jamu Kerkop masih menggunakan



bahan-bahan alami yang segar. Jika bahan-bahan yang digunakan rusak, maka bahan tersebut tidak akan digunakan, karena bahan yang rusak ataupun busuk akan terkontaminasi dengan bakteri sehingga berbahaya bagi kesehatan.

Bagaimana dengan harganya? Jangan khawatir, penjual jamu Kerkop tak pernah mematok harga yang tinggi untuk para pelanggan. Biasanya satu jamu dihargai antara Rp. 2.000 sampai Rp. 3.000. "Semampunya aja. Kalau ada yang sakit trus nggak punya uang, ya tetep dilayani," tambah Zaelali.

Tertarik untuk mencobanya? Warung jamu selebar 2 meter dan memanjang ke dalam ini buka dari jam 06.00 - 19.30, antrian pembeli akan meng-ular di jam-jam pagi dan sore hari. Jadi, buat Anda yang ingin mendapatkan jamu namun tidak ingin mengantri, datanglah di siang hari.

Career Opportunity

MARKETING iklan majalah

wanita-min.D3-rajin&ulet-pengalaman marketing-punya kendaraan sendiri

kiriman lamaran & CV ke:
recruitment.magazine@gmail.com



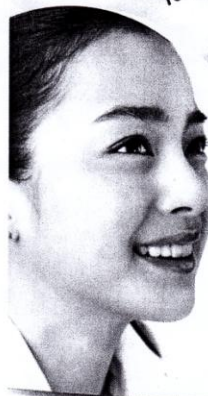
all guide



GOLDEN

Skin Care, Spa & Salon

Tampil Cantik Alami bersama kami



Facial
BERLIAN

- Memutihkan Kulit ◇
- Kulit cerah bercahaya ◇
- Minipiskan Flek ◇
- Menghilangkan bekas jerawat ◇
- 1 x datang terasa beda ◇

- Jl. Magelang 16, Yogya Telp. (0274) 7866508
- Jl. P. Diponegoro 45 Yogya Telp. (0274) 555961
- Jl. Solo 47 Yogya Telp. (0274) 547441
- Jl. Monjali 199 Yogya Telp. (0274) 583935

Hari minggu tetan buka (Golden II Diponegoro & II Solo)