



Media: Harian Jogja

Hari: Rabu

Tanggal: 12 Februari 2020

Halaman: 11

► KREATIVITAS WARGA

Di Rejowinangun, Pemuda Bikin Jamu Tradisional



JOGJA—Tak banyak pemuda yang mau menekuni dunia jamu tradisional. Selain takut dibilang ketinggalan zaman, butuh keterampilan khusus untuk dapat memproduksi minuman berkasiat ini. Di Kelurahan Rejowinangun, Kecamatan Kotagede, Kota Jogja salah satu pemuda mencoba mengeksplorasinya.

Pemuda itu bernama Erwando Abadi, dengan *brand* bernama Jamu Jawa Mbak Tuk. Ia melanjutkan apa yang telah dikerjakan ibunya sejak 2004 silam yakni membuat jamu tradisional. Sejak 2013, ia mulai belajar serius tentang pembuatan jamu dari ibunya dengan mengambil nama sapaan ibunya sebagai nama *brand* yang sekarang tengah ia kembangkan.

“Pada 2004 sampai 2013 ibu saya yang menjalankan. Selama itu saya juga belajar dengan bantu-bantu beli bahan. Dari situ saya juga belajar tentang kualitas produk, bagaimana cara menjual dari A sampai Z.



kemudian saya pun berpikir ini bisa saya teruskan,” ujarnya, Selasa (11/2). Dengan mengantongi izin Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) dari Dinkes Kota Jogja, ia mulai mengembangkan produk ini dengan kemasan yang

lebih segar dan jangkauan konsumen yang lebih luas. Beberapa menu yang ia tawarkan seperti original yang meliputi beras kencur, kunir asem, gula asem, paitan, temu lawak, galihan dan lainnya.

Sampai saat ini, Wando, sapaan akrab Erwando, biasa memasarkan produknya dengan dua cara, yakni melalui pesanan atau *preorder* dan menitipkannya ke warung-warung sampai kampus. “Kantin FKG, FIB dan Fisipol UGM ada, dan apotek Sewon. Saya juga sering ikut *event* budaya,” ungkapny.

Dengan tempat pemasaran yang menyasar mahasiswa itu, ia melihat respons generasi muda pada jamu sebenarnya lumayan antusias. Dia mencontohkan seperti di FKG UGM yang notabene tempat mahasiswa medis, mereka tetap mau minum jamu tradisional.

Ia mengaku termotivasi untuk melanjutkan usaha ibunya ini karena dua hal, yakni motif ekonomi dan budaya. Ia mengungkapkan penghasilan menjual jamu ini dapat mencukupi kebutuhan sehari-harinya dan membayari ongkos kuliahnya di Arkeologi UGM.

Lurah Rejowinangun, Wulan Purwandari, mengatakan jamu tradisional merupakan salah satu potensi masyarakat di kelurahannya.

“Ada banyak produsen jamu tradisional, mereka tergabung dalam komunitas Jeger [Jamu Gendong Rejowinangun],” kata dia. (Lugas Subarkah)

Erwando Abadi menunjukkan produk jamu beserta beberapa bahan pembuatnya, Selasa (11/2).

Harian Jogja/Lugas Subarkah

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kelurahan Rejowinangun	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 24 Juli 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005