



Media: Harian Jogja

Hari: Kamis

Tanggal: 09 April 2020

Halaman: 10

YOGYAKARTA
KREATIVITAS MASYARAKAT

Tangkal Corona, Warga Jagalan Produksi Jamu Tradisional

JOGJA—Warga RT 6/RW01 Jagalan, Kelurahan Purwokinan, Kecamatan Pakualaman, Kota Jogja memproduksi jamu tradisional dengan bahan beragam rempah-rempah, Rabu (8/4). Hasil pembuatan jamu itu laku dibagikan kepada ratusan keluarga di kampung tersebut.

Pembuatan jamu tradisional itu dilakukan dengan cara membersihkan lebih dulu rempah-rempah. Jamu tradisional itu menggunakan bahan antara lain kunyit, kencur, jahe, daun jeruk, kapulaga, kayu manis, cengkih, temulawak, serta ditambah gula batu.

Pembuatan jamu itu merupakan wujud kegotongroyongan warga dalam upaya mencegah penyebaran virus Corona. Jamu yang dibagikan selain dalam bentuk sudah jadi atau siap minum serta berbentuk bahan yang harus direbus lebih dahulu. Khusus jamu yang siap minum dilakukan perebusan air mendidih sebanyak dua kali.

"Pembuatan jamu tradisional ini dibagikan kepada warga. Ada dua jenis, yang satu dalam bentuk minuman langsung dan satunya bahan siap seduh," kata Tatik, salah seorang ibu rumah tangga dari RT 6 yang ikut membuat jamu, Rabu (8/4).

Tokoh masyarakat Kampung Jagalan, Dwi Saryono menyatakan pembuatan jamu tradisional itu diharapkan dapat memberikan manfaat warga terutama dari sisi kesehatan di tengah pandemi Corona. Empon-empon yang digunakan total setiap item bahan sebanyak 2,5 kilogram, sedangkan jahe lima kilogram. Pembagian menyasar sekitar 300 warga di sekitar kampung tersebut.

"Pembuatan jamu tradisional ini dibagikan kepada warga, ada dua jenis yang satu dalam bentuk minuman langsung dan satunya bahan siap seduh. Harapannya warga bisa meracik sendiri dengan diberikan bahan di kantung plastik," katanya.

Ketua RW 01 Kampung Jagalan Kota Jogja Elisa Agus Setiyono mengatakan pembuatan jamu itu merupakan hasil gotong royong pembiayaan warga. Proses pembuatannya pun dilakukan sesuai dengan protokol Covid-19, di mana tetap menjaga jarak dan tidak melibatkan banyak warga.

"Banyak sebenarnya wujud gotong royong warga ini, selain membuat jamu, juga menyemprotkan cairan disinfektan," ujarnya.

Beberapa warga RT 6/RW01 Jagalan, Kelurahan Purwokinan, Pakualaman, Kota Jogja membuat jamu tradisional, Rabu (8/4).

(Sunartono)

Harian Jogja/Sunartono

Yogyakarta

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kecamatan/Kemantren Pakualaman	Netral	Biasa	Untuk Diketahui
2. Kelurahan Purwokinan			

Yogyakarta, 31 Juli 2026
Kepala

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