



JOGJA KITA

Kampung Rejowinangun Branding Jamu J'Ger Buatan Warga Setempat

Hasilnya Bisa untuk Biaya Kuliah hingga S2

Pada zaman dulu, jamu diajakan dengan digendong mengelilingi kampung. Cara menjajakkannya masih tradisional dengan diperas. Kini jamu-jamu segar langsung minum itu mulai diajakan dengan lebih kekinian dan jangkauan lebih luas. Salah satunya dikembangkan di Kampung Rejowinangun, Kotagede.

BERADA di wilayah perbatasan dengan Kabupaten Bantul, sudah sejak lama kampung di Kelurahan Rejowinangun dikenal dengan berbagai kreativitasnya. Di antaranya di RW 8 dan 9 Rejowinangun yang terkenal dengan potensi jamu sejak turunan nenek moyang. Sejumlah warga memproduksi berbagai jamu segar dan instan dengan memanfaatkan ketersediaan tanaman herbal di pekarangannya.

"Dulunya ada kelompok pembuat jamu, kemudian pendampingan dari kelurahan sejak 2010 melalui program pemberdayaan. Selain membuat jamu juga dibuatlah kampung herbal itu," kata Lurah Rejowinangun, Wulan Purwandari kepada *Radar Jogja*, kemarin (9/8).

Kelurahan Rejowinangun memang sudah terkenal dengan metode pengklasteran dalam bidang pemberdayaan masyarakat. Salah satu bentuk rilisnya yaitu kampung herbal yang merupakan salah satu klaster dari dua klaster lain yang disandang kelurahan Rejowinangun yaitu kampung kerajinan dan kuliner.

Selain untuk potensi membuat jamu, di wilayah tersebut juga terdapat taman asuh-

an mandiri toga yang menanam berbagai macam tanaman herbal. Taman tersebut berada di masing-masing pekarangan warga. Hanya yang terpusat ada sekitar tiga tempat di rumah beberapa warga. "Salah satu produk yang kami hasilkan adalah jamu. Kami mendampingi mulai dari pelatihan pembuatan jamu sampai pemasarannya," ujarnya.

Sebelum adanya program pemberdayaan, memang potensi jamu sudah lebih dulu ada tetapi hanya di beberapa warga saja. Dulu, masih dipasarkan secara konvensional dengan digendong menyambangi dari rumah ke rumah. Dan pembeli hanya warga

Saya melihat kesejahteraan anggota sudah banyak meningkat. Sudah sampai bisa membiayai anak sekolah sampai S2."

SUPARTI, Ketua Kelompok J'Ger

sekitar. Sekarang, setelah pemberdayaan maka dibentuk kelompok baru dan jangkauan lebih luas. "Kalau yang sudah ahli kami jadikan instruktur. Dan sekarang sudah kami branding jamu gendong Rejowinangun alias J'Ger," jelasnya.

Jamu gendong Rejowinangun alias J'Ger adalah produksi wilayah RW 8 dan 9. Kelompok jamu dan pekarangan herbal berasal dari warga di kedua wilayah tersebut. Sebelum di branding, kemasan produk jamu berasal dari botol bekas. Semakin berkembang mengimplementasi program Gandeng Gendong maka kelurahan menjalin kerjasama dengan CSR, kampus, dan pemerintah untuk membantu pelatihan berupa labeling, pembuatan sil tutup bersegel agar lebih higienis, hingga memperbaharui desain produk. "Sehingga sekarang botolnya menjadi lebih kekinian dan higienis. Dan kualitas jamunya lebih meningkat," tuturnya.

Nilai Be	Nilai Be	Nilai Be
1.	☐ Negatif	
2.	☐ Positif	
3.	☐ Netral	
4.		
5.		

Ig. Trihastono, S.Sos, MM

Pun warga di sana dibantu pemasarannya dengan partisipasi dari CSR. Dengan memasukkan produk-produknya ke ruang prioritas. Atau produk J'Ger mampu merambah ke kalangan yang lebih eksklusif menengah ke atas. Tidak lagi yang bisa dinikmati kalangan orang tua melainkan milenial. "Karena kami bisa menjamin untuk rasa, kemasan dan ke higienisannya," ucapnya.

Terpisah, Ketua Kelompok J'Ger, Suparti mengatakan satu kelompok jamu gendong Rejowinangun ada 17 orang. Mereka rata-rata sudah memiliki sasaran pasarnya masing-masing. "Ada yang keliling, ada yang sudah punya pasaran di hotel, rumah makan. Dan ada yang langsung diambil oleh pedagang maupun pesanan dari kantor-kantor," katanya.

Jenis jamu yang diproduksi mayoritas kunir asem, kencur dan jamu instant tinggal seduh. Harganya bervariasi dari mulai ukuran botol kecil, sedang, dan besar berkisar dari Rp 6.000 - Rp 8.500. "Untuk kemasan sekarang sudah lumayan, kalau dulu cuma botol biasa bawa gelas kalau ada yang beli. Sekarang sudah pakat botol bersegel dan higienis," ujarnya.

Satu kali produksi biasanya lebih dari 50 liter dengan ukuran botol besar. Baik untuk tiap ada pesanan atau produksi setiap harinya. Pun omzet yang didapatkan meningkat dibandingkan sebelum adanya program pemberdayaan. "Saya melihat kesejahteraan anggota sudah banyak meningkat. Sudah sampai bisa membiayai anak sekolah sampai S2," bebernya.

Pun saat ini jamu gendong tersebut sudah banyak dikenal tidak hanya sesama warga sekitar melainkan warga dari luar. "Dulu masih iheran, sekarang *alhamdulillah* jangkauan lebih luas," imbuhnya. (**/wia/prs/ng)



SIRAMI TANAMAN: Samilah (60), merawat tanaman herbal di kebun miliknya di Rejowinangun, Kotagede, Jogja, Selasa (4/8). Kawasan RW 8 Rejowinangun tersebut menjadi klaster tanaman herbal. Banyak juga dijumpai warga yang membuat jamu.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kecamatan/Kemantren Kotagede	Positif	Biasa	Untuk Diketahui
2. Kelurahan Rejowinangun			

Yogyakarta, 12 Agustus 2026
Kepala

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