



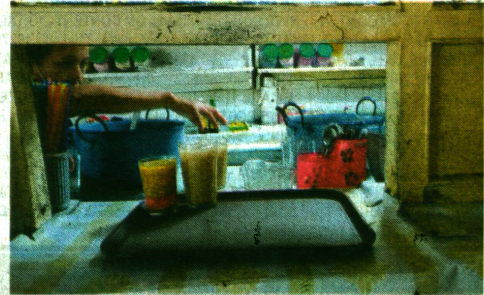
Mengicip Racikan Jamu Ginggang Langsung dari Dapurnya

Pertahankan Resep Sejak Masa Paku Alam VII

Jamu merupakan ramuan tradisional yang dimanfaatkan untuk pengobatan. Banyak rempah-rempah yang digunakan, mulai jahe, kencur, temulawak, kunir, dan lainnya. Banyak penjual jamu di Yogyakarta. Namun warung jamu satu ini berbeda dengan yang lainnya. Sebab jamu yang diujak adalah jamu yang dulunya dirasakan bangsawan Kadipaten Pakualaman.

JAMU Ginggang nama warungnya. Letaknya tak jauh dari Pura Pakualaman, tepatnya di Jalan Masjid No 32 Kauman, Gunungketur, Pakualaman, Yogyakarta. Pengelola Jamu

Ginggang, Ike Yulita Astiani (60) mengatakan, Jamu Ginggang adalah resep turun-temurun dari kakeknya. Kakeknya yang bernama Joyo merupakan *abdi dalem* tabib di Kadipaten Pakualaman. "Mbah Joyo kemudian membuatkan jamu untuk Sri Paku Alam VII, ternyata



TRADISIONAL - Jamu yang telah disajikan dan siap dinikmati. Foto diambil Minggu (23/1).

● ke halaman 11

Pertahankan Resep

● Sambungan Hal 1

cocok. Dari situ Simbah saya diberikan kepercayaan dari kadipaten untuk memperkenalkan jamu tersebut di lingkungan Pakualaman. Kemudian diberi nama Joyo Tan Ginggang. Artinya tidak ada pemisah antara Kadipaten Pakualaman dengan lingkungan di sekitar Pakualaman," ucapnya, Minggu (23/1).

Mbah Joyo, lanjut dia, mulai memperkenalkan Jamu Ginggang sekitar tahun 1925 hingga 1930. Setelah Mbah Joyo tiada, jamu ini diteruskan oleh Mbah Bilowo. Lalu dilanjutkan oleh Mbah Kasidah. Mbah Kasidah inilah yang memperkenalkan Jamu Ginggang ke masyarakat Yogyakarta secara luas. Sebab Jamu Ginggang dipasarkan dengan cara digendong hingga ke Pasar Beringharjo, pasar tradisional terbesar di Yogyakarta.

"Dulu kan cuma *empek-empek* (mengemper), kemudian Mbah Kasidah ini bisa beli tanah di Pakualaman, termasuk rumah produksinya. Ya, sama yang ditempati sekarang," tutur Ike.

Resep jamu kemudian diturunkan kepada Mbah Prawito. Setelah itu diteruskan oleh Yayuk yang saat ini sudah masuk generasi kelima. Resep Jamu Ginggang saat ini masih sama dengan resep yang diminum oleh Sri Paku Alam

VII. Sebab dari generasi ke generasi menjaga resep tersebut. Termasuk cara pembuatannya.

Nyaris seabat

Meski sudah hampir satu abad, namun cara pembuatannya masih tetap sama. Semua proses dilakukan manual dengan alas batu. "Untuk mencuci alasnya batu juga, kemudian menumbuk juga pakai batu. Semua pakai batu, urtik masakinya pakai kayu bakar. Semua metode masih sama seperti dulu, resepnya juga sama. Cuma sekarang tambah es saja," ungkap Ike.

Upaya generasi Mbah Joyo memang diperlu apresiasi. Tak heran jika Sri Sultan Hamengku Buwono X pun memberikan anugerah budaya belum lama ini. Bahkan Unesco pun akan memberikan penghargaan pada Jamu Ginggang sebagai warisan budaya.

Ike berharap, nama Jamu Ginggang semakin berkembang di usia yang menginjak seratus tahun. "Harapannya Jamu Ginggang bisa buka cabang, bahkan di luar Jogja. Selain itu kami juga bisa berharap bisa ekspor, paling tidak ke Asia dulu, seperti Malaysia, Singapura. Dulu pernah dikirim ke Jepang, semoga bisa ekspor ke Jepang," pungkash Ike.

Pandemi Covid-19 membuat penjualan jamu di Jamu Ginggang meningkat. Ike mengatakan, pengunjung memilih jamu tradisi-

onal untuk meningkatkan kekebalan tubuh. Tujuannya agar tidak terpapar Covid-19. "Apalagi waktu itu kan minum jamu disarankan untuk meningkatkan kekebalan tubuh. Ya, memang jadi banyak yang datang ke sini," katanya.

Jamu yang paling digemari saat pandemi Covid-19 adalah jamu temulawak, beras kencur, dan kunir asem. Hingga kini, penjualan Jamu Ginggang masih terus tinggi. Penikmat jamu kebanyakan adalah remaja hingga lansia. "Paling banyak karyawan, pekerja itu banyak, belinya pegel linu. Terus ibu menyusui gitu juga banyak, sama remaja juga banyak," terangnya.

Selain menjajakan jamu di Jalan Masjid No 32 Kauman, Gunungketur, Pakualaman, Yogyakarta, saat ini pihaknya menjual jamu kering secara daring. "Di semua *marketplace* ada. Jadi tidak hanya warga Kota Yogyakarta saja yang bisa menikmati Jamu Ginggang, tetapi juga seluruh Indonesia. Kami berharap usaha keluarga ini bisa semakin besar, bahkan bisa ekspor," lanjutnya.

Salah satu penikmat Jamu Ginggang, Fika Yudhantara mengaku jamu ini memiliki rasa yang khas. "Pesan es beras kencur, rasanya segar. Rempahnya juga kental, terasa sekali kalau buatan sendiri," imbuhnya. (Christi Mahatma W.)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Kebudayaan 2. Kundha Kabudayan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 05 Juli 2026
Kepala

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