



DAFTAR ISI

1. Morfologi Cerita Rakyat Malin Tembesu Berdasarkan Struktur Naratif Propp Agatha Trisari Swastikanthi.....	1-19
2. Constructing National Identity in Indonesia – Experience for Europe Anna Grzywacz.....	20-37
3. Dominasi Maskulin versus Kesetaraan Gender Ica Wulansari.....	38-45
4. Makna Simbolik Huma (Ladang) di Masyarakat Baduy Jamaludin.....	46-54
5. Teleologi Sejarah dalam Perspektif Sekuler Mohammad Maiwan.....	55-66
6. Pemikiran dan Gerakan Pembaruan K.H. Ammar Faqih di Gresik Tahun 1902-1965 Nurudin.....	67-74
7. Pengembangan Tradisi Meramu Jamu Sehat Wanita Madura dalam Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat Sri Ratnawati, Dwi Handayani, Rakhmawati.....	75-87
8. Historiografi Desa Arcawinangun di Banyumas Sugeng Priyadi.....	88-98
9. Model Pengembangan Ekowisata Berbasis Potensi Komunitas Pedusunan Wahyu Purwiyastuti, Emy Wuryani.....	99-109
10. Peradilan Keraton Surakarta di Bawah Kontrol Kekuasaan Kolonial Wahyu Purwiyastuti.....	110-116

Pengembangan Tradisi Meramu Jamu Sehat Wanita Madura dalam Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat

(The Development of Traditional Herbal Drink by Maduranese Women as an Attempt to Improve the Health of Society)

Sri Ratnawati

Dwi Handayani

Departemen Sastra Indonesia - Universitas Airlangga
Jalan Dharmawangsa Dalam, Surabaya

Rakhmawati

Fakultas Farmasi - Universitas Airlangga
Jalan Dharmawangsa Dalam, Surabaya

Tel.: +62315035676

Surel: sriatnawati57@yahoo.com

Abstrak

Kebiasaan minum jamu dilatarbelakangi dari kebiasaan membuat jamu yang dilakukan berdasarkan tradisi turun temurun. Peramu (pembuat) jamu umumnya adalah wanita yang sudah berkeluarga, karena secara psikis bertanggung jawab pada anak dan suami ketika salah satu di antara mereka ada yang sakit. Hidup sehat dengan minum jamu sebenarnya sudah dilakukan dengan cara sederhana hingga sekarang. Upaya meracik jamu terdorong oleh kebutuhan hidup sehat yang diimbangi dengan ketersediaan bahan tanaman yang melimpah di lingkungan tersebut. Meracik jamu bukan hanya dimiliki orang Madura, melainkan kelompok-kelompok etnis lain juga memiliki kebiasaan yang sama, hanya saja jamu yang dibuat tentunya berbeda caranya. Hal tersebut dikarenakan perbedaan budaya yang berpengaruh pada cara pembuatan jamu di masing-masing kelompok suku etnis. Maka dari itu peracikan jamu selalu terkait dengan budaya setempat.

Kata kunci: jamu, Madura, perempuan, tradisi

Abstract

The habit of consuming *jamu* (herbal drink) is acquired from the habit of making it transferred from generation to generation. Generally, *jamu* makers are married women who are usually responsible for their husband and children if one of them is sick. Keeping healthy life by drinking *jamu* has been done until now. The effort to combine *jamu* is encouraged by the need of healthy living, which is combined with the abundant availability of plants intended for this traditional drink. *Jamu* makers are not only Madurese people. The other ethnic groups are also good at making it despite the difference in the way of combining the plants. In other words, the difference exists because of the cultural difference which influences the way of making it. For that reason, combining *jamu* is interwoven with the culture.

Keywords: herbal drink, Madura, tradition, women

PENDAHULUAN

Secara budaya merawat diri di kalangan masyarakat Madura bukan saja bersolek, menggunakan pakaian yang indah, tetapi lebih dari itu mereka harus merawat dirinya dengan rutin mengonsumsi jamu agar badannya menjadi wangi, kulit tampak segar, badan menjadi bugar dan sehat. Terlebih sejak gadis mengalami mensturasi, semacam kewajiban minum jamu setiap minggu atau paling tidak setiap bulan untuk minum jamu. Para ibu akan selalu mengingatkan dan menyediakan

jamu setiap minggunya, agar putrinya tumbuh menjadi wanita yang diharapkan tidak memiliki bau keringat, mensturasinya menjadi lancar, karenanya dianjurkan minum kunir asem (*koyi'-accem*), sirih-kunci (*sereh konce*). Ketika sudah menikah dan melahirkan, maka frekwensi minumannya ditingkatkan dan jamu yang diminum lebih mengarah pada perawatan organ vital. Jadi, bagi wanita Madura tiada hari tanpa minum jamu. Menurut pengakuan mereka, dengan minum jamu tubuh menjadi sehat, bekerja menjadi giat.

Keberadaan jamu tidak bisa dipisahkan dari kebiasaan masyarakat lokalnya minum jamu. Upaya meracik jamu terdorong oleh kebutuhan hidup sehat yang diimbangi dengan ketersediaan bahan tanaman yang melimpah di lingkungan tersebut. Maka dari itu peracikan jamu selalu terkait dengan budaya setempat yang mempengaruhi peracik sebagai penduduk lokal. Meracik jamu bukan hanya dimiliki orang Madura, melainkan kelompok-kelompok etnis lain juga memiliki kebiasaan yang sama. Hanya saja, jamu yang dibuat tentunya berbeda cara. Hal ini disebabkan perbedaan budaya berpengaruh pada cara pembuatan jamu di masing-masing kelompok suku etnis.

Tidak ada data tertulis tentang sejarah peramu jamu Madura, siapa awal mula yang melakukan dan bagaimana cara meracik jamu, semua berjalan secara alamiah dari generasi ke generasi. Dalam tataran sederhana, hampir semua wanita Madura dapat dan bisa meracik jamu. Kemampuan ini harus dimiliki karena sewaktu-waktu anak, suami, atau siapa pun dalam keluarga itu ada yang sakit, seperti demam (*panas-cellep-Mdr*), batuk (*beto'*), palenggen (*pusing*), diare, maka seketika itu sang ibu, istri dengan sigap mencari dedaunan yang tumbuh di pagar, akar-akaran yang ada di sekitar rumah atau pekarangan untuk diracik, ditumbuk, kemudian direbus untuk disajikan menjadi jamu bagi si sakit. Mereka secara turun temurun belajar meracik dan mengkategorikan jenis racikan yang cocok berdasarkan jenis penyakitnya yang dalam istilah populernya disebut *by process*. Mereka yang di dusun ketika sakit biasanya tidak terburu-buru pergi ke rumah sakit atau ke dokter, melainkan dibuatkan ramuan jamu terlebih dahulu. Jika beberapa lama tidak sembuh-sembuh barulah ke dokter.

Mengingat situasi peramu jamu Madura saat ini cukup memprihatinkan, mengingat generasi mudanya enggan melanjutkan tradisi ini dengan alasan pragmatis. Mereka yang belum menikah tidak tertarik menekuninya, karena menganggap belum perlu, mengingat kalau dirinya sakit masih ada orang tua yang membuatkan jamu. Kondisi demikian berlanjut hingga sekarang, amat langka mencari peramu jamu yang masih muda. Untuk saat ini para peramu jamu dapat dikatakan sudah lanjut usia, seharusnya ada generasi pewaris yang melanjutkan tradisi tersebut lambat laun mengalami kepunahan. Jika tidak segera dilakukan penyadaran akan pentingnya mewarisi kemampuan meramu jamu sebagaimana yang dimiliki pendahulunya. Untuk itulah penelitian ini dilakukan guna mendokumentasikan tradisi meramu jamu di masa lalu yang nantinya dapat dijadikan sebagai rujukan pengetahuan di masa mendatang. Dengan penelitian ini dapat diketahui latarbelakang budaya dan orientasi hidup wanita Madura umumnya sebagai peramu jamu yang secara tidak

langsung dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan pengetahuan berkaitan dengan pengembangan peramu jamu di kalangan wanita Madura.

METODE

Metode merupakan cara kerja yang ditempuh dalam setiap penelitian untuk mencapai tujuan. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif yaitu dengan mengumpulkan dan menganalisis data berupa kata-kata dan perbuatan manusia serta peneliti tidak berusaha menghitung atau mengkuantifikasikan data kualitatif yang telah diperoleh dan dengan demikian tidak menganalisis angka-angka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jamu Tradisional

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia Poerwadarminta (1980:30), jamu merupakan bahan atau ramuan bahan yang berasal dari bahan tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, ketersediaan sarian (galenik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman. Pengolahan jamu antara lain adayang direbus, atau dikonsumsi langsung, tradisional berarti sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Jamu tradisional itu sama sekali tidak mengenal alat-alat mesin, melainkan dikerjakan serba manual dengan wadah gerabah. Adapun bahan-bahannya terdiri dari dedaunan, akar-akaran dan hewan yang kemudian diramu.

Agus Sardjono dalam bukunya *Hak Kekayaan Intelektual dan Pengetahuan Tradisional*, mengatakan bahwa pada masa lampau, cukup banyak dijumpai diperkampungan, seorang ibu mengajari anaknya bagaimana meracik dan membuat jamu. Para tetangga yang mengetahui bahwa di lingkungannya tinggal seorang yang mempunyai pengetahuan tentang bagaimana mengobati orang sakit, acapkali datang kepadanya untuk berobat. Ketika orang yang datang semakin banyak, orang “yang berpengetahuan” tersebut mengajak anaknya, adiknya, atau sanak saudaranya untuk membantu meracik jamu yang bersangkutan. Dengan cara itulah pengetahuan tentang pengobatan tradisional beralih dari generasi kegenerasi berikutnya.

Ramuan Madura merupakan kreativitas intelektual masyarakat Madura yang berupa metode ramuan dengan formula dan komposisi bahan yang berupa tumbuhan, akar-akaran yang dianggapnya memiliki khasiat khusus dalam praktik pengobatan. Proses pembuatan ramuan Madura telah sesuai dengan standar peryaratan obat tradisional di Indonesia melalui pemeriksaan dokumen CPTOB serta dokumen mutu dan teknologi sehingga bisa mendapat izin usaha IKOT dari Kepala Dinas Kesehatan Jawa Timur dan Izin Edar dari Kepala BPOM. Dengan demikian ramuan Madura sebagai paten produk maupun paten proses dengan alasan ramuan asli Madura dapat dikonsepsikan sebagai paten produk karena ramuan asli tersebut merupakan produk yang dihasilkan dengan proses (*product by process*) yang di dalamnya juga mencakup formula dan komposisi dari tumbuhan yang mengandung khasiat untuk praktik pengobatan (Saleh 2009). Di samping itu, karena produk tersebut dapat dibuat secara berulang-ulang dengan kualitas sama.

Menurut Foster dan Anderson (1986), studi Antropologi Kesehatan mengenai *ethno medicine* merupakan awal perhatian ahli-ahli antropologi mengenai sistem medis tradisional (non-Barat). Sejak awal penelitian mereka, lebih dari 100 tahun lalu, para ahli Antropologi secara rutin mengumpulkan studi tentang sakit atau penyakit secara budaya (*illness*). Bagi studi-studi klasik mengenai pengobatan tradisional (non-Barat), dan menjadikannya sebagai bagian dari spesialisasi mereka. Setelah Antropologi Kesehatan berkembang luas terutama dalam bidang-bidang yang luas kesehatan masyarakat dan psikiatri lintas budaya (psikiatri transkultural), kepentingan pengetahuan praktis maupun teoretis mengenai sistem pengobatan non-Barat semakin tampak. Pengakuan tersebut telah memperbarui perhatian dalam penelitian *ethnomedicine*, dan mengangkatnya sebagai salah satu pokok studi dalam Antropologi Kesehatan.

Sistem medis tradisi lokal umumnya mencakup berbagai suku bangsa misalnya Jawa, Sunda, Madura, Dayak dan Ambon yang merupakan tradisi yang lama berkembang. Cara pengenalan pengetahuan pengobatan tradisional atau tradisi lokal adalah melalui sosialisasi antargenerasi (dari orang tua ke anak-anaknya) dan magang (dari guru ke murid) yang bersifat terbatas, karena hanya didasarkan pengalaman. Sistem medis ini dapat meliputi sistem medis naturalistik (alamiah) personalistik (gaib/mistik), maupun kontribusi keduanya. Penyembuhan yang menggunakan prinsip naturalistik antara lain adalah dukun dan jamu (*herbalist*).

Para ahli Antropologi secara rutin mengumpulkan data mengenai kepercayaan dalam pengobatan pada penduduk yang mereka teliti dengan cara dan tujuan yang sama dengan yang mereka lakukan dalam pengumpulan data mengenai aspek-aspek kebudayaan lainnya, untuk menghasilkan tulisan etnografi yang selengkap mungkin. Dari studi Rivers diperoleh konsep-konsep dasar yang penting terutama mengenai ide bahwa sistem pengobatan tradisional adalah pranata-pranata sosial yang harus dipelajari dengan cara yang sama seperti mempelajari pranata-pranata sosial pada umumnya, dan bahwa praktik-praktik pengobatan tradisional (asli) adalah nasional bila dilihat dari sudut kepercayaan yang berlaku mengenai sebab-sebab penyakit. Dalam menanggapi dalil positif tersebut, dapat dicatat bahwa terutama dari Riverslah, dapat diterima gagasan-gagasan stereotipe yang sering merugikan penduduk, yang mendominasi studi-studi mengenai pengobatan tradisional hingga kini. Gagasan-gagasan ini antara lain mengenai religi, magis dan pengobatan yang senantiasa erat berkaitan sehingga yang satu hanya dapat dipelajari jika yang lainnya juga dipelajari.

Studi *ethnomedicine* berkaitan dengan penjelasan mengenai adanya etimologi penyakit secara budaya (*illness*) dapat dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu secara: (1) naturalistik; (2) personalistik; (3) tradisi lokal (*folk medicine*). Berkaitan dengan penelitian ini akan lebih didasarkan atas unsur ketiga yaitu tradisi lokal. Dalam sistem medis tradisi lokal merupakan tradisi, kebiasaan, atau cara-cara tertentu dalam pengobatan yang diketahui dan dipraktikkan oleh penyembuh (dukun, shaman atau *healer*) untuk menyembuhkan penyalit secara budaya berdasarkan pengenalan dan ketersediaan sumber daya lingkungan lokal atau sekitar. Sistem

medis tradisi lokal dapat membuat sistem medis naturalistik (antara lain peramu dan penggunaan jamu di luar Tradisi Besar maupun Personalistik).

Sistem Pewarisan

Meramu jamu adalah kegiatan privat, dalam hal tertentu ada unsur rahasia dalam hal meracik, meracik atau meramu bahan-bahan itu memerlukan kemampuan atau keahlian khusus yang biasanya dilakukan oleh pemiliknya di ruang tertentu. Situasi demikian ini tampaknya agak sulit didekati. Jadi ada batas ruang yang secara samar-samar dibuat oleh peramu jamu itu sendiri bagi orang lain. Ada rasa kecurigaan, khawatir hasil ramuan itu dijiplak. Berjalannya intensitas pertemuan, maka observasi dapat dilakukan. Situasi sosial demikian *key informan* agar berjalan alamiah dan wajar. Kondisi psikologis informan perlu dijaga, misalnya tidak menyinggung pada teknik meramu, atau komposisi bahan untuk meramu jamu. Hal demikian adalah sebuah rahasia bagi setiap peramu agar tidak dijiplak oleh peramu lain.

Kehidupan peramu jamu tidak lepas dari pengamatan. Pengetahuan meramu jamu diperoleh dari leluhurnya biasanya dari seorang nenek atau ibu. Ketika ada salah satu keluarga yang tidak enak badan dalam istilah orang Madura disebut *ta'nyaman aba'* (tak enak badan) atau *gheresghes* (demam); *pae' eber* (tak selera makan), maka orang tua dengan mengajak anaknya guna membantu mengumpulkan bahan ramuan, mulai dari dedaunan, akar-akaran (*nyare rambhanan*) untuk diolah menjadi jamu, lama-kelamaan keahlian meramu jamu tersebut diketahui para tetangga dan ketika mereka salah satu keluarga mereka sakit, maka mereka akan memesan untuk dibuatkan jamu atas keterangan penyakitnya, begitu seterusnya. Dari jasa membuat jamu tersebut lama-kelamaan meningkat menjadi mata pencaharian sampingan yang mendatangkan uang. Selanjutnya, bukan hanya menunggu pesanan, tapi sudah mulai memproduksi dengan menjual keliling antar kampung, sejak saat itu yang bersangkutan semakin populer kemampuan meramu jamu. Pesanan demi pesanan datang dari handai taulan, tetangga yang merasa cocok dengan rasa jamunya, maka akan berlangganan setiap minggu meminum jamu.

Sistem pewarisan di kalangan peramu jamu Madura dilakukan cenderung bersifat vertikal, dan praktis, yaitu dari orang tua atau orang yang dituakan kepada anak, keponakan secara terbuka. Amat jarang pewarisan tentang meramu jamu jatuh pada orang lain, seperti tetangga atau handai taulan. Oleh karena itu, peramu-peramu jamu Madura umumnya adalah keluarga, dan sampai sekarang menjadi perusahaan keluarga. Orang tua tidak menyeleksi atau menentukan siapa-siapa anak yang berhak mewarisi pengetahuan yang dimilikinya, melainkan semua anak cucu, keponakan diajak untuk membantu ketika proses meramu berlangsung. Dari situ secara tidak langsung terjadi seleksi alam, hanya anak yang menunjukkan minat secara otomatis akan mewarisi ilmunya, sedangkan yang tidak punya minat tentunya tidak akan mewarisi pengetahuan tersebut. Mengingat meramu jamu dilakukan di dapur, sehingga pewarisnya lebih banyak ditekuni kaum perempuan.

Transformasi meracik jamu dilakukan secara lisan, yaitu dengan cara sang ibu atau nenek akan langsung menunjukkan bahan yang digunakan untuk meramu jamu

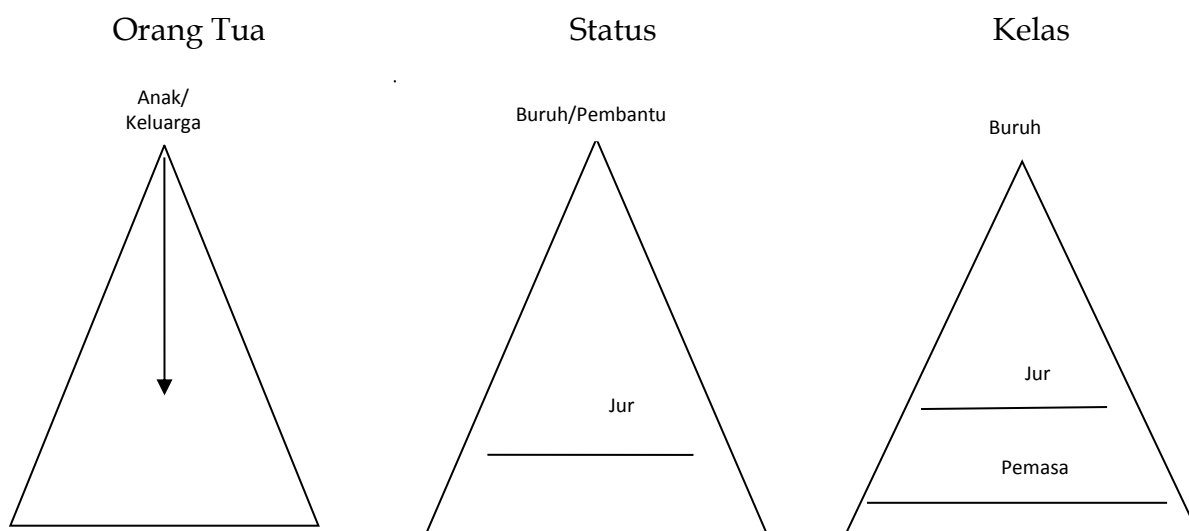
sesuai dengan khasiat masing-masing, sekaligus cara mengolahnya yang semuanya dilakukan di dapur. Jika praktek meramu tersebut dilakukan secara rutin, lama-kelamaan menjadi hafal dengan sendirinya. Hal ini berlangsung hingga sekarang, walaupun pewarisnya sudah bisa baca tulis, namun tetap saja tidak diusahakan ditulis, dengan alasan *pon jhet tradisina molae ghi' lamba'* (sudah tradisinya demikian sejak dulu kala). Namun jika dicermati lebih dalam, mungkin cara lisan tersebut sebagai usaha untuk menjaga kerahasiaan formula racikan jamunya. Meskipun di luar beredar resep-resep tentang ramuan jamu Madura mereka tidak khawatir ditiru, karena ketika meracik jamu dilakukan sendirian saja, sehingga kerahasiaan terjaga. Selama ini para peramu cukup ketat menyimpan kerahasiaan dari keunggulan produk jamunya.

Dunia sehari-hari bagi peramu jamu Madura meliputi keluarga inti dan keluarga luasnya, masyarakat sekitar rumahnya. Istri sebagai orang yang mempunyai kemampuan meramu, sekaligus pemilik modal juga merangkap sebagai pemimpin di perusahaannya tersebut. Ia punya kuasa menentukan jenis jamu yang akan dibuat, kapan pula dilakukan proses pembuatan dan kapan pula berhenti sementara. Ia tidak bekerja sendiri, namun dibantu oleh dua atau tiga orang pembantu yang juga wanita. Para pembantu diberi tugaskan menyiapkan bahan ramuan yang akan digunakan. Adapun peran wanita di sini, yaitu mulai dari mencuci bahan hingga meracik hingga menjadi jamu. Di sini sebenarnya terjadi pembagian peran yang sebenarnya didasarkan atas fleksibilitas. Jika citranya peramu itu erat dengan wanita, mungkin karena dilakukan di dapur layaknya wanita memasak, sehingga tidak aneh jika pewarisannya condong pada wanita. Wanitalah yang mengerjakan, mengolah mulai dari mencuci bahan, menumbuk hingga memasak.

Jika kita mengamati segregderasi dalam kelompok peramu jamu yang umumnya dikerjakan wanita yang selanjutnya melahirkan adanya persepsi stereotipe sebagai pekerjaan domestik bagi wanita (*sex-specific*), yaitu perbedaan antara laki-wanita yang tidak jarang menjadi kepercayaan umum dan dikukuhkan pula secara ilmiah, merupakan akibat dari perbedaan pengharapan kultural atau *cultural expectation* (Moi 1985). Persepsi demikian wajar, karena meramu itu pekerjaan yang membutuhkan kesabaran, ketelatenan, ketelitian, dan membutuhkan proses lama dalam memasak, yang hal demikian wanita lebih bisa meyelesaikan dibandingkan laki-laki yang kadang kurang telaten. Perbedaan yang dibesar-besarkan atas jenis kelamin, begitu pula dalam peracik peramu jamu Madura dari masing-masing jenis, baik mengenai diri sendiri maupun lawan jenisnya. Realitasnya peramu jamu Madura umumnya wanita hal ini perlu dipertimbangkan bukan saja pada fisik, melainkan pada psikis. Di beberapa tempat pewarisan mulai terputus tidak ada lagi generasi penerusnya. Kondisi demikian amat disayangkan, berbagai alasan yang ditemukan di lapangan diantaranya putra putrinya bekerja sebagai PNS, guru, ikut suami ke tempat lain. Kondisi demikian sangat mengkhawatirkan sistem pewarisan meramu jamu di masa mendatang.

Suksesnya pengembang peramu jamu Madura juga didukung oleh suami dan anak-anak. Kedudukan suami dalam keluarga peramu biasanya berperan sebagai pencari bahan ramuan yang kadang tempatnya cukup jauh bahkan mencari hingga ke

Surabaya merancang gambar untuk dicetak, mengusahakan botol-botol sebagai tempat jamu hingga mencari agen pemasaran. Menariknya, penjual jamu Madura umumnya adalah laki-laki. Tanpa disadari rupanya pembagian peran di sini terjadi jelas yang menurut teori laki-laki berada di arena publik dan perempuan berada di ruang privat. Penjual jamu yang secara langsung berhadapan dengan konsumen dan tempatnya di area terbuka, tampaknya lebih cocok dilakukan laki-laki yang dalam satu sisi pekerjaan tersebut tidak suli sebagaimana meracik jamu yang membutuhkan waktu lama, kesabaran, ketelitian yang semuanya dikerjakan di dapur yang lebih populer dengan sebutan ruang privat.



Gambar 1. Ruang Privat dalam Industri Jamu Tradisional

Dari gambar di atas dapat dijelaskan bahwa pemilik modal sekaligus peramu jamu (juragan) adalah pelaku tunggal dalam meracik jamu, selain keluarga inti tidak ada yang boleh meracik, di sinilah letak keunggulan masing-masing peramu. Peramu punya kamar khusus untuk meracik berbagai bahan kemudian diserahkan pada pembantunya yang sekaligus pembantu rumah tangga untuk mengolah mulai dari mencuci hingga menggiling sampai pada pengepakan.

Pembantu dari peramu jamu tersebut tidak banyak, hanya satu orang dan biasanya adalah tetangga. Hubungan juragan dengan pembantu lebih bersifat kekeluargaan, lebih dianggap sebagai keluarga besar. Sikap demikian berdampak pada masalah upah, yaitu upah yang diberikan atas dasar "kepantasan," jadi tidak didasarkan atas upah minimum (UMR) layaknya buruh resmi. Kerjanya serabutan, tidak hanya melakukan berkaitan dengan urusan jamu, melainkan juga mengerjakan pekerjaan rumah tangga dari juragan. Ini bisa terjadi karena tempat produksi pembuatan jamu dilakukan di rumah, sehingga kinerjanya bersifat elastis, sigap terhadap kesempatan manakala ada pekerjaan yang segera ditangani. Sistem kerja demikian adalah karakteristik budaya agraris tradisional, yaitu saling menolong atau bergotong-royong.

Mengenai interpretasi pembantu kepada juragan dapat ditunjukkan dengan pemakaian bahasa Madura *kromo*. Ia akan berkomunikasi dengan bahasa Madura *kromo*, sebaliknya juragan akan menggunakan bahasa Madura *ngoko*. Buruh harus patuh dan tunduk pada kehendak juragan, yaitu tetap melakukan pekerjaan rangkap, baik antara membantu pekerjaan rumah tangga dan pekerjaan meramu jamu.

Berkaitan dengan status sosial, peramu adalah kelas pemilik modal, ia punya kuasa menjalankan bisnis jamu modern, yaitu tidak hanya dijual sendiri di rumah, melainkan menjalin kerjasama dengan orang-orang yang punya khasanah pengetahuan jamu, ditawarkan menjual produk jamunya. Sekarang jamu-jamu Madura tersebar di wilayah Surabaya dan sekitarnya.

Profil Peramu Jamu Bangkalan

Hj. Badriyah, usia 70 tahun asal Bangkalan Madura adalah seorang peracik sekaligus penjual jamu. Ia bersuamikan seorang pedagang. Dalam perkawinannya tersebut dikaruniai 2 anak laki-wanita, yang laki-laki menjadi polisi di Jakarta, sedang yang wanita hidup serumah dengannya. Ia termasuk generasi ketiga setelah ibunya, dalam hal kemampuan meracik jamu. Kemampuan meracik jamu diperolehnya dari ibunya yang sebelumnya telah diwarisi dari neneknya. Dalam hal ini Hj. Badriyah tergolong pelestari tradisi meramu jamu hingga sekarang. Jika dilihat dari sosial ekonomi, keluarga ini cukup sukses, rumahnya baru dan cukup luas. Kesuksesan H. Badriyah ini dalam mengembangkan tradisi meramu ternyata tidak membuat putra putrinya berkeinginan melanjutkan usahanya tersebut. Femomena demikian banyak terjadi di kalangan peramu jamu rumahan, apabila tidak dilakukan sosialisasi secara intensif lama-kelamaan bisa punah.

Ketika neneknya membuat jamu Madura masih sederhana, yaitu masih menggunakan alat-alat sederhana, misalnya peralatan untuk mengolah bahan ramuan semua serba manual, seperti pengeringan bahan memanfaatkan sinar matahari, untuk menghaluskannya ada yang ditumbuk atau diulek. Konsekuensinya, cara demikian membutuhkan tenaga orang lain guna membantu kelancaran proses pembuatan jamu. Maka dari itu, pada umumnya keluarga peramu selalu ramai, rumahnya bukan hanya dihuni oleh keluarga inti, melainkan orang-orang lain yang ikut membantu meramu jamu. Hanya saja untuk melacak barang atau benda-benda yang digunakan di era generasi pendahulunya sudah tidak ada, karena barang yang digunakan mudah pecah, seperti gerabah, parut, kecuali lumpang yang terbuat dari batu umumnya masih ada.

Begitu pula produk jamu yang dihasilkan biasanya jamu cair, mereka menyebutnya *jhemo ghudughan* atau *gerjhug*. Ketika Hj. Badriyah mengembangkan ramuan tradisi keluarga tersebut, ia menggunakan peralatan seperti mesin penggilingan untuk menghaluskan bahan jamu menjadi serbuk kering. Dengan adanya penggilingan tersebut, serbuk jamu yang diproduksi cukup besar jumlahnya dan ini bersamaan dengan ekspansi pasar di luar Bangkalan.

Menurut ceritanya, orang tuanya dulu membuat jamu berdasarkan ajaran dari neneknya. Pengetahuan meracik jamu yang diajarkan neneknya, diberikan secara lisan, karena orang Madura di masa itu belum bisa baca-tulis. Di masyarakat yang belum mengenal baca tulis, metode empiris, yaitu melihat dan praktik langsung lebih ditekankan. Sang anak diperkenalkan langsung melihat bahan ramuan, bagaimana meracik hingga mengolahnya menjadi jamu. Hal ini tidak berhenti sampai di situ, si anak langsung diajak memasarkannya dengan mengantarkan ke pelanggan-pelanggan yang minum jamu buatan ibunya. Dengan cara demikian, anak tahu siapa saja pelanggan ibunya tersebut. Cara pembelajaran langsung ini dianggap lebih efektif dari pada metode hafalan. Tanpa disadarinya, anak akan paham dengan sendirinya.

Pembuatan jamu tidak dilakukan tiap hari, melainkan seminggu dua kali, yaitu hari Senin dan Kamis. Pemilihan hari itu disamakan dengan puasa Nabi Muhammad, yaitu hari Senin dan Kamis. Jika ditinjau dari segi jarak maka pilihan tersebut termasuk cukup baik, yaitu tidak terlalu dekat dan tidak terlalu lama. Para meminum jamu pun akan merasa cukup bila minum seminggu dua kali. Secara rutin pembuat jamu akan mendatangi masing-masing pelanggannya untuk minum jamu.

Ketika orang tuanya meninggal, sang anak (Hj. Badriyah) siap melanjutkan usaha tersebut. Menurut pengakuannya, tata cara dan jenis jamu yang dibuatnya sama dengan yang dibuat orang tuanya dahulu, yaitu jamu untuk kesehatan wanita. Seiring dengan berjalannya waktu, jamu-jamu tersebut dikembangkan lebih modern, yaitu tidak lagi berbentuk cair, tidak lagi digodok, melainkan digiling dijadikan serbuk kering kemudian dimasukkan dalam kapsul atau dibuat tablet. Cara demikian merupakan inovasi dari perkembangan ramuan Madura yang harus dilakukan guna mengikuti selera pasar yang cenderung praktis.

Cara Hj. Badriyah memasarkan produk jamunya dilakukan dengan pembuatan brosur, kartu nama yang berisi jenis produkjamu yang dibuat, pembuatan kartu nama dengan mencantumkan nama produk jamunya. Berkat kegigihannya tersebut, jamu-jamu Hj. Badriyah beredar di Surabaya dan sekitarnya, dengan label Jamu Asli Madura. Dari hasil wawancara tersebut terungkap kegelisahan akan masa depan depot jamu yang dirintisnya. Mengingat putra-putrinya tidak mau mewarisi dan meneruskan menjadi peramu seperti dirinya. Anak-anaknya semua menjadi PNS di luar kota, sementara anak perempuannya tidak punya minat melanjutkan tradisi meramu jamunya tersebut.

Seiring dengan berjalannya waktu, jamu tradisional Madura ikut berkembang mengikuti jamu yang sudah lebih populer, seperti jamu Nyonya Meneer, Jamu Ibu, Air Mancur yang secara bentuk sudah jauh lebih modern. Dengan kemasan yang menarik, kini jamu tradisional Madura mulai populer. Jamu Madura tidak menjadi industri besar seperti di atas, melainkan tetap menjadi industri rumah tangga yaitu kegiatan berpusat pada keluarga. Sementara keberadaan peramu jamu diakui oleh masyarakat maupun pemerintah. Kehadiran peramu jamu erat kaitannya dengan bidang pengobatan secara luas. Untuk itu perlu dilakukan penelitian agar tidak terputus dalam bidang pengobatan modern saat ini.

Profil Peramu Ibu Sumiati

Ibu Sumiati adalah istri H. Iman Suhairi tinggal di Pamekasan, Madura, adalah keluarga peramu jamu Madura. Awalnya yang bisa meramu adalah *bude*. Menurut penuturnannya, *budanya* tersebut meramu jamu melalui *trial and error*, yaitu mencoba untuk memformulai daun-akar-akaran yang ada di sekitar pagar dan pekarangan rumahnya. Dedaunan tersebut ketika diracik, digodok untuk selanjutnya diminumkan pada orang yang sakit kemudian menjadi sembuh, maka sejak itu ia terus menerus membuat jamu. Kemampuan meramu jamu tersebut akhirnya didengar oleh tetangga dan sanak famili, jadilah *budanya* tersebut terkenal di kalangan masyarakat sebagai peramu jamu. Jika ada salah satu yang sakit, mereka tinggal pesan untuk dibuatkan.

Cara membuatnya cukup sederhana, yaitu digerus atau ditumbuk selanjutnya digodok ke tungku dengan menggunakan belanga, karena di masa lalu tidak ada panci aluminium. Hasilnya adalah jamu godok, sekali minum. Mengingat pembuatannya yang membutuhkan waktu lama, biasanya membuatnya satu minggu dua kali, yaitu hari Senin dan Hari Kamis. Pembuatan jamu rutin ini berupa jamu *seggerran* (segar) seperti *kunir asem*, *jhamo paka'*, *pae'an*, *sere konce*, jenis jamu ini mudah dibuat dan pembelinya tidak tergantung usia. Jamu jenis tersebut diedarkan keliling sekitar rumah dengan cara dijinjing dimasukkan keranjang. Namun untuk jamu yang bersifat khusus seperti jamu untuk batuk, panas dingin, pusing kepala, atau jamu-jamu meningkatkan vitalitas, jamu demikian biasanya dipesan.

Kemampuan meramu jamu yang terakhir ini didasarkan atas permintaan. Pengalaman tersebut kemudian ditularkan pada anak-anaknya yang ternyata tidak ada yang berminat meneruskan pengetahuan tersebut. Sebaliknya, keponakannya yang tertarik membuat jamu. Sejak itu ia diajarkan meracik jamu dan melanjutkan hingga kini. Jika di pasaran sedang beredar jamu merk RBH, ini merupakan produksi jamu yang dibuat oleh istri dari H. Imam Suhairi. Pembuat jamunya adalah istrinya yang didukung sepenuhnya oleh suami dan anak-anaknya. Sampai sekarang ibu Sumiati terus mengembangkan jamunya, tidak hanya didasarkan atas pengetahuan warisan keluarga, tetapi juga sudah membuat jamu-jamu modern yang terbuat dari bahan kelapa. Kemampuan mengembangkan jamu modern tersebut didukung oleh suami dan anak-anak yang alumni Kimia ITS. Peranan keluarga cukup besar dalam mengembangkan produk jamu hinggapemasarannya. Ia sering dapat masukan dari anaknya tersebut dalam meramu jamu dengan bahan-bahan modern, seperti pembuatan jamu yang dicampur dengan sari pati kelapa.

Proses Peracikan

Bahan yang digunakan diambilkan dari tanaman setempat seperti tanaman rimpang, biji-bijian, daun-daunan, bunga, buah, dan kulit batang kayu yang pemanfaatannya dapat berbentuk masih segar maupun dalam bentuk kering. Menurut informan, jahe, kunir, kunci, asam dibeli dari daerah setempat, karena dianggap khasiatnya lebih bagus, bila dibandingkan dengan dari daerah lain. Sementara cengkeh, kayu manis, kapulaga, pala dibeli di Surabaya.

Walaupun curah hujan rendah di Pulau Madura, namun tanaman seperti sirih, daun magangan, simbukan tumbuh subur di sawah-sawah. Beberapa tanaman sawah seperti *kembhang telleng*, yang bunganya berwarna ungu khasiatnya untuk pengobatan mata bagi bayi. Tanaman jenis ini banyak tumbuh di sawah. Tanaman rimpang seperti kunyit, kunci, jahe. Menghasilkan daun dan biji seperti cabe, daun bawang, bawang putih, merah, buah delima, mengkudu.

Bahan jamu biasanya dibeli dari petani setempat, kadang ada pemasok yang mengantarkan, sebagian lagi dibeli di Pasar Pabean Surabaya. Bahan baku yang dari pemasok keadaannya masih kotor, jadi pemilik jamulah yang harus mencuci, menyortir, mengiris hingga proses penjemuran. Sebelum dilakukan proses pembuatan jamu terlebih dahulu dilakukan proses persiapan, yang urut-urutanannya seperti berikut ini: (1) pemilihan bahan; bahan baku jamu yang terdiri dari rimpang, biji-bijian, akar tanaman menjadi bahan baku utama dalam setiap pembuatan jamu. Bahan-bahan tersebut biasanya disediakan sesuai dengan jenis jamu yang mau dibuat. Masing-masing bahan dikeluarkan dari bungkus plastik, atau kardus penyimpanan untuk kemudian dipindahkan dalam wadah panci plastik agar memudahkan meraciknya; (2) penyortiran; penyortiran dilakukan untuk memisahkan simplisia yang bagus dengan simplisia yang busuk, rusak, atau mengandung jamur, tanah, pasir, rumput, dan tanaman lain yang tidak dibutuhkan namun tercampur di dalamnya. Kemudian simplisia segar akan diproses dalam bentuk simplisia kering. Proses dilakukan antara lain dengan memilih simplisia yang masih utuh, segar, dan tidak busuk, jika berupa rimpang akan diiris tipis-tipis, jika daun-daunan dipilih yang masih segar tidak kering; (3) penyucian; penyucian dilakukan guna menghilangkan tanah yang menempel di bahan simplisia tersebut, juga cemaran pestisida dan cemaran biologi seperti jamur, atau ulat. Air yang digunakan adalah air yang mengalir dan bersumber dari air bersih sumur atau PDAM.

Biasanya bahan-bahan tersebut ditaruh dalam bak atau ember besar dan direndam sebentar agar mudah membersihkan tanah yang menempel. Dalam proses pencucian digunakan pula alat bantu seperti sikat untuk memberihkan rimpang dengan harapan bahan-bahan baku tersebut benar-benar bersih; (4) pengeringan; pengeringan dilakukan supaya simplisia tidak mudah rusak, sehingga dapat disimpan dan tahan lama. Dalam mengeringkan bahan jamu cukup digelar di depan rumah selama sehari-hari hingga kering. Oleh karena itu, selama kemarau bahan-bahan jamu distok sebanyak-banyaknya untuk mensiasati musim hujan; (5) peracikan; sesudah bahan baku jamu diproses melalui pejemuran hingga kering, selanjutnya digiling dan diracik. Peracikan dilakukan sesuai dengan formula atau resep jamu yang telah ditentukan. Peracikan dilakukan sesuai dengan jenis jamu yang akan diproduksi. Guna menjaga kerahasiaan formula, peracikan dilakukan sendiri oleh pemilik dan diserahkan kepada pihak bagian produksi yang termasuk keluarga sendiri, atau tetangga yang dipercaya untuk kemudian dilakukan penggilingan.

Mengingat produksi jamu ramuan Madura berupa industri rumahan, tentunya jumlah produksinya tidak banyak, tetapi memang sengaja dibuat tidak dalam jumlah

besar, sedikit dalam arti jumlahnya dibatasi, menghindari produk kadaluarsa; (6) penggilingan: peramu jamu yang sekarang masih memproduksi, menggunakan mesin penggiling. Semua bahan digiling satu per satu macam. Bahan baku yang digiling biasanya terdiri dari tanaman rimpang. Proses menggiling dilakukan di dapur, biasanya yang menggiling itu pembantunya. Jika ada suami, maka suami yang melakukannya. Bahan baku yang keluar dari gilingan memang tidak halus benar. (7) pengemasan; hasil gilingan kembali dikeringkan sebelum dimasukkan dalam tablet, atau diplintir untuk selanjutnya dikemas masuk botol, atau kertas kemasan jamu. Jika kemasannya berupa kertas bungkus, tentunya harganya lebih murah dibandingkan yang dimasukkan plastik. Setelah semuanya masuk dalam kemasan, produk jamu tersebut siap dipasarkan.

Jenis jamu yang diproduksi baik secara tradisional, seperti jamu *seger-segeran* yang terdiri *sere kone, konyi' asem, beras kencor*. Jamu demikian bisa dikonsumsi oleh segala umur, karena rasanya tidak pahit. Jenis jamu tersebut tergolong tahap anak-anak diperkenalkan minum jamu. Namun ketika sudah remaja, rasa jamu akan ditingkatkan lebih ke pahit, seperti *jhamo mimbo*.

Kondisi Peramu Jamu di Masa Mendatang

Para peramu jamu Madura yang sekarang sedang memproduksi jamu umumnya sudah berusia lanjut. Rata-rata generasi kedua atau ketiga dari keluarganya. Citra sebagai peramu jamu tidak menarik bagi sebagian besar generasi muda, karena identik dengan tradisional, jadul, nenek-nenek, kerjanya senantiasa di dapur dan secara finansial dianggap kurang menjanjikan peramu kaya raya. Citra demikian yang menjauhkan generasi muda enggan melanjutkan pekerjaan tersebut. Ditambah lagi sistem pewarisan yang dilakukan dengan sederhana tanpa memberikan sugesti ekonomis kepada penerusnya, sehingga semakin memperburuk tentang citra peramu jamu.

Untuk saat-saat itu, regenerasi peramu jamu Madura mengalami kemandekan. Beberapa peramu yang sempat menawarkan asetnya kekayaan intelektualnya sebagai peramu karena merasa tidak ada lagi yang mengurus usahanya tersebut. Kasus demikian banyak terjadi di lingkungan peramu jamu Madura. Mereka ini sudah mulai bosan dan lelah mengurus usahanya sendirian, sementara pola regenerasi tidak ada usaha melestarikannya.

SIMPULAN

Pengembangan tradisi meramu jamu sehat wanita di kalangan peramu jamu Madura bertujuan untuk meningkatkan derajat kesehatan dirinya. Ketika seorang ibu sehat berimplikasi pada kesehatan keluarga. Salah satu cara yang dilakukan adalah dengan minum jamu yang dibuatnya sendiri atau membeli. Beberapa simpulan dari pemaparan terdahulu, antara lain: (1) cara wanita Madura meningkatkan kesehatan hidupnya dilakukan dengan rutin minum jamu yang sesuai dengan rasa sakit yang dirasakannya; (2) sistem pewarisan bersifat vertikal, yaitu dari orang tua ke anak atau keluarga; (3) jenis jamu yang dibuat adalah jamu khusus untuk wanita.

DAFTAR PUSTAKA

Bungi, Burhan. 2003. *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Raja Grafindo.

- Foster, George M, dan Barbara Gallatin Anderson. 1986. *Antropologi Kesehatan*. Diterjemahkan oleh Priyanti Pakan S dan Mutia FHS. Jakarta: UI Press.
- Illich, Ivan. 1982. *Gender*. New York: Panteon Books.
- Logan, Michel H. 1996. "Ethnomedicine." Dalam *Encyclopedia of Cultural Anthropology* 2, disunting oleh David Levinson dan Melvin Ember. New York: Herry Hold.
- Moi, Toril. 1985. *Sexual/Textual Politics: Feminist Literary Theory*. London/New York: Methuen.
- Moeleong, Lexy. 1988. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Karya.
- Saleh, Mohammad. 2009. "Perlindungan Hukum Terhadap Pengetahuan Traditional di Madura." Semarang: Universitas Diponorogo.
- Subagyo, P Joko, 2004. *Metode Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.