



Consumer Profiles and Drink Menus Made from Medicinal Plants at the Jamu Cafe in Depok Sleman District, Yogyakarta

Profil Pengunjung dan Menu Minuman Berbahan Tanaman Obat pada Kafe Jamu di Kecamatan Depok Sleman Yogyakarta

Yustina Sri Hartini^{1*}, Agustina Setiawati¹, Yohanes Dwiatmaka¹

¹Faculty of Pharmacy, Sanata Dharma University, Paingan, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta, Indonesia

*Corresponding author: yustinahartini@usd.ac.id; (+62)274883037

Received October 16, 2023; Accepted March 04, 2024; Available online May 03, 2024

ABSTRACT

The use of medicinal plants as ingredients in making drinks in cafes is increasing along with the number of cafes. Herbal café makes a unique menu using medicinal plants in drink recipes to produce a distinctive taste, color, and aroma. This research aims to identify visitor profiles and drink menus made from medicinal plants and explore the understanding of visitors and cafe owners regarding the benefits of medicinal plants added to drinks. The research data collection technique uses a questionnaire equipped with an interview sheet. The questionnaires and interview sheets used have been tested for language comprehension and validity. The research was conducted at 272 cafes in Depok District, Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta. The sample was determined using purposive sampling, data was collected after obtaining ethical clearance approval from the Health Research Ethics Committee Team. Data was obtained through filling out surveys by visitors and cafe owners, complemented by interviews with cafe owners. Data was collected three times: August, September, and October 2023. Data analysis was carried out descriptively and qualitatively. Most herbal cafe visitors (70%) are aged between 21–30 years with the majority of professions (44%) being students. The source of information about herbal cafe menus was mostly obtained (56%) from friends or family, and the frequency of visits to cafes was mostly (82%) between 1–5 times per month. More than 98% of visitors stated the benefits of medicinal plants in the drink menu, namely as a refresher or body warmer. There are 14 types of medicinal plants used as ingredients in the herbal cafe's drink menu, with a total monthly requirement for all medicinal plants of 545.1 kilograms; ginger ranks among the highest requirements. Recipe information for the menu was obtained from the family, the Ministry of Health Republic Indonesia website, and the herbal cafe owner made the recipe independently.

Keywords: herbal cafe, herbal medicines, drinking menu, survey

ABSTRAK

Pemanfaatan tanaman obat dalam pembuatan minuman pada kafe semakin meningkat seiring peningkatan jumlah kafe. Kafe jamu memilih kekhasan menu dengan menambahkan tanaman obat pada resep minuman sehingga dihasilkan rasa, warna, dan/atau aroma yang khas. Penelitian ini mengidentifikasi profil pengunjung dan menu minuman berbahan tanaman obat, serta mengeksplorasi pemahaman pengunjung dan pemilik kafe jamu terhadap manfaat tanaman obat tersebut. Data penelitian dikumpulkan menggunakan kuesioner dan lembar wawancara yang telah melalui uji pemahaman bahasa dan validitas. Terdapat sebanyak 272 kafe di Kecamatan Depok Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Penetapan sampel secara *purposive sampling*, pengambilan data dimulai setelah didapatkan persetujuan ethical clearance dari Tim Komisi Etik Penelitian Kesehatan. Data diperoleh melalui pengisian survei oleh pengunjung dan pemilik kafe jamu dilengkapi dengan wawancara kepada pemilik kafe jamu. Pengambilan data dilakukan pada tiga waktu yang berbeda yakni pada bulan Agustus, September,

dan Oktober 2023, analisis data secara deskriptif kualitatif. Pengunjung kafe jamu sebagian besar (70%) berusia antara 21–30 tahun dengan profesi terbanyak (44%) sebagai mahasiswa. Sumber informasi tentang menu kafe jamu diperoleh sebagian besar (56%) dari teman atau keluarga, dan frekuensi kunjungan ke kafe paling banyak (82%) antara 1–5 kali per bulan. Lebih dari 98% pengunjung menyatakan manfaat tanaman obat sebagai penyegar atau penghangat badan. Terdapat 14 jenis tanaman obat yang digunakan sebagai bahan minuman pada kafe jamu dengan jumlah kebutuhan total per bulan sebanyak 545.1 kilogram; jahe menempati urutan jumlah kebutuhan terbanyak. Ramuan menu di kafe jamu dibuat berdasarkan informasi yang diperoleh dari keluarga, *website* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, dan inovasi oleh pemilik kafe.

Kata Kunci: kafe jamu, tanaman obat, menu minuman, survei

PENDAHULUAN

Yogyakarta dikenal sebagai kota pelajar, banyak kampus tersedia sehingga mahasiswa dari berbagai daerah di Indonesia belajar di kota ini. Peningkatan jumlah kafe di Yogyakarta mencapai 68 persen dari sebanyak 800 pada tahun 2016 menjadi 1.200 di tahun 2017 (Kantor Wilayah Ditjen Perbendaharaan Provinsi D.I. Yogyakarta menteri, 2018). Kabupaten Sleman merupakan salah satu pusat pendidikan di Yogyakarta, berdasarkan data BPS Kabupaten Sleman D.I. Yogyakarta (2022) di Kabupaten Sleman terdapat 48 perguruan tinggi baik negeri maupun swasta dengan jumlah mahasiswa mencapai 208.321 mahasiswa. Kecamatan Depok merupakan salah satu daerah di Kabupaten Sleman yang memiliki perguruan tinggi yang relatif banyak (Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta, 2023). Kedai kopi atau kafe merupakan salah satu bentuk usaha industri makanan dan/atau minuman yang populer di kalangan mahasiswa. Kafe menyediakan tempat yang nyaman, cocok untuk bersantai, berkumpul, dan belajar (Jaurino et al., 2022). Keberhasilan suatu kafe ditentukan oleh beberapa faktor seperti kualitas produk, ketersediaan bahan, inovasi produk, harga, pelayanan kafe, dan promosi (Baba et al., 2019).

Pada umumnya kafe menyediakan menu minuman kopi dan soda, namun belakangan ini berkembang kafe yang menyediakan menu minuman berbahan tanaman obat. Beberapa kafe yang sering disebut sebagai kafe jamu, mengusung branding kafe yang menyediakan menu minuman berbahan tanaman obat. Akhir-akhir ini kafe jamu tumbuh subur di lokasi yang berdekatan dengan kampus. Karakteristik pengunjung berperan pada pemilihan menu di kafe, pada umumnya anak muda lebih memilih menu minuman yang berbahan kopi atau soda, namun tumbuhnya kafe jamu menandakan bahwa konsumen muda juga berminat terhadap minuman berbahan tanaman obat. Salah

satu kunci kesuksesan dalam bisnis yakni mengenal lebih dekat consumer (Saputra et al., 2020), pengenalan terhadap profil pengunjung kafe dapat mendukung keberhasilan bisnis kafe jamu.

Kafe jamu perlu memperhatikan kualitas dan ketersediaan tanaman obat yang digunakan sehingga dapat menyajikan menu minuman jamu yang baik. Tanaman obat memiliki karakteristik yang berbeda dari bahan minuman lain karena mengandung senyawa kimia yang dapat memberikan bau, warna, rasa, dan khasiat yang khas. Kualitas tanaman obat perlu diperhatikan untuk menjamin kualitas produk yang disediakan kafe. Kualitas produk yang sesuai harapan konsumen akan meningkatkan minat beli ulang konsumen (Ibzan et al., 2016). Identifikasi kebutuhan jenis tanaman obat dalam menu kafe perlu dilakukan agar tanaman obat yang berkualitas dapat tersedia tepat waktu. Penelitian ini mensurvei profil pengunjung kafe jamu dan menu minuman pada kafe jamu, serta mengeksplorasi pemahaman pemilik kafe terkait menu tersebut.

METODE

Bagian penelitian non eksperimental deskriptif eksploratif ini dilakukan di Kecamatan Depok Kabupaten Sleman Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Responden penelitian adalah pengunjung dan pemilik kafe jamu. Alat penelitian berupa kuesioner dan lembar wawancara. Kriteria inklusi yakni kedai kopi/kafe berlokasi di Kecamatan Depok Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta yang menyediakan menu makanan atau minuman dengan bahan dasar tanaman obat dan bersedia menandatangani *informed consent*. Kriteria eksklusi yakni kafe yang pada saat pengambilan data terjadi kekosongan bahan tanaman obat dalam menyediakan menu.

Kuesioner bagi pengunjung kafe jamu berupa enam pertanyaan tertutup dan sebelas pertanyaan terbuka. Kuesioner bagi pemilik kafe jamu berupa

lima pertanyaan tertutup dan tiga pertanyaan terbuka. Wawancara tatap muka dapat mengeksplorasi dan memahami masalah yang kompleks sehingga didapat gambaran menyeluruh pandangan konsep dan faktor situasional (Sekaran & Bougie, 2016). Wawancara dilakukan dengan acuan empat pertanyaan terbuka kepada pemilik kafe jamu. Kuesioner dan lembar wawancara telah diuji pemahaman bahasa pada kafe jamu di luar Kecamatan Depok dengan responden 1 petugas dan 5 pengunjung kafe tersebut.

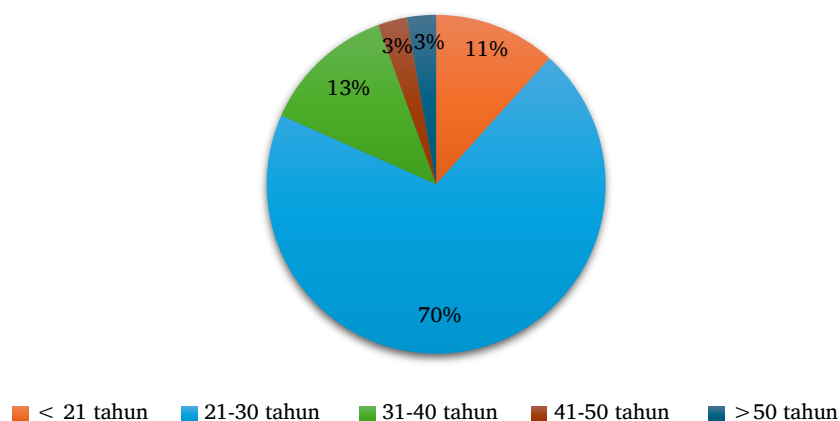
Uji validitas kuesioner dilakukan terhadap tiga orang Sarjana Farmasi yang sehari-harinya menggeluti tanaman obat. Masukan dari validator tersebut yakni: 1) responden dapat memberi jawaban secara serius maka peneliti dapat melakukan beberapa cara, yaitu peneliti bertemu dengan responden dan memberi pengantar tentang tujuan penelitian dan tentang cara mengisi kuesioner dengan baik, 2) pertanyaan diubah dari berapa kilogram menjadi berapa banyak, dan 3) sebaiknya diperjelas mengenai bentuk tumbuhan yang dipakai, misalnya kafe menggunakan simplisia atau serbuk apakah itu masuk ke dalam pertanyaan kuesioner. Ketiga masukan dari validator tersebut dijadikan dasar perbaikan teknis pengambilan data dan isi kuesioner.

Observasi melalui media elektronik yakni Google maps dan Instagram, menemukan bahwa terdapat 272 kafe di Kecamatan Depok yang tersebar di wilayah Desa Caturtunggal sebanyak 108 kafe, Desa Condongcatur 96 kafe, dan Desa Maguwoharjo sebanyak 68 kafe. Penetapan sampel secara purposive sampling, pengambilan data dilakukan antara tanggal 2 Agustus 2023 sampai 13 Oktober 2023 masing-masing 1 kali pada tiap bulan. Kafe sampel total sebanyak 6 kafe jamu masing-masing 2 kafe jamu per desa. Responden

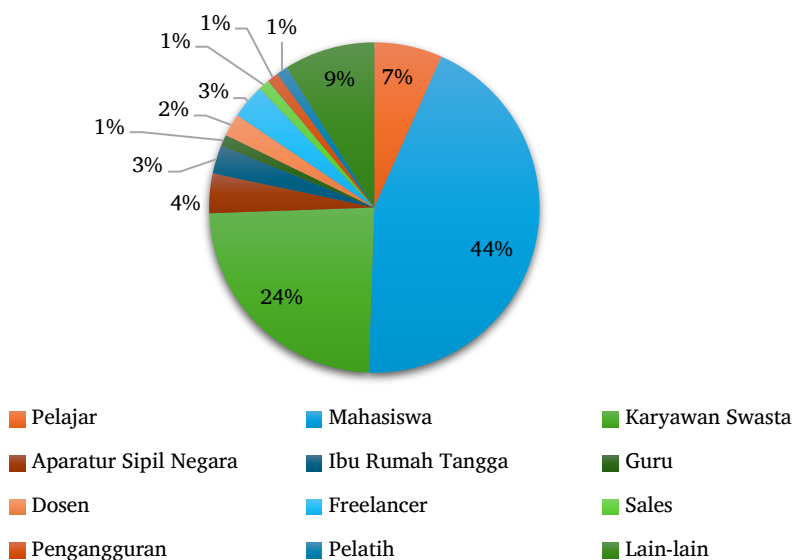
pengunjung total sebanyak 180 orang dengan rincian 10 pengunjung per bulan dari setiap kafe jamu. Responden kuesioner pemilik kafe jamu adalah lima belas orang yang merupakan pemilik atau petugas jaga di enam kafe jamu dengan distribusi masing-masing 2 kafe jamu pada wilayah Desa Condong Catur, Desa Catur Tunggal, dan Desa Maguwoharjo; sedangkan wawancara dilakukan kepada pemilik satu kafe jamu dari masing-masing Desa. Pemilik/petugas jaga kafe jamu berusia antara 21–30 tahun dengan tugas sebagai manager, humas, barista, kasir, dan tugas umum. Persetujuan ethical clearance diperoleh dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta melalui Surat Keterangan Kelaikan Etik No. 0176.3/FIKES/PI/VIII/2023 tanggal 1 Agustus 2023.

HASIL & PEMBAHASAN

Jumlah responden sebanyak 180 orang terdiri dari 106 laki-laki dan 74 orang perempuan, distribusi usia responden ditampilkan pada **Gambar 1**. Sebanyak 70% pengunjung kafe jamu adalah responden yang berusia 21–30 tahun, yakni usia yang sesuai untuk pelajar dan/atau mahasiswa. Hal ini sesuai dengan profil jenispekerjaan pengunjung kafe jamu yang ditampilkan pada **Gambar 2**. Pengunjung kafe jamu didominasi oleh para mahasiswa, sebanyak 44% responden berstatus mahasiswa baik dari perguruan tinggi negeri maupun swasta yang terletak di Sleman (**Gambar 2**). Selain mahasiswa, mereka yang berprofesi sebagai pelajar, guru, dosen, Aparatur Sipil Negara, ibu rumah tangga, sales, pelatih, *freelancer*, dan dua orang yang menyatakan dirinya pengangguran juga merupakan pengunjung kafe jamu.



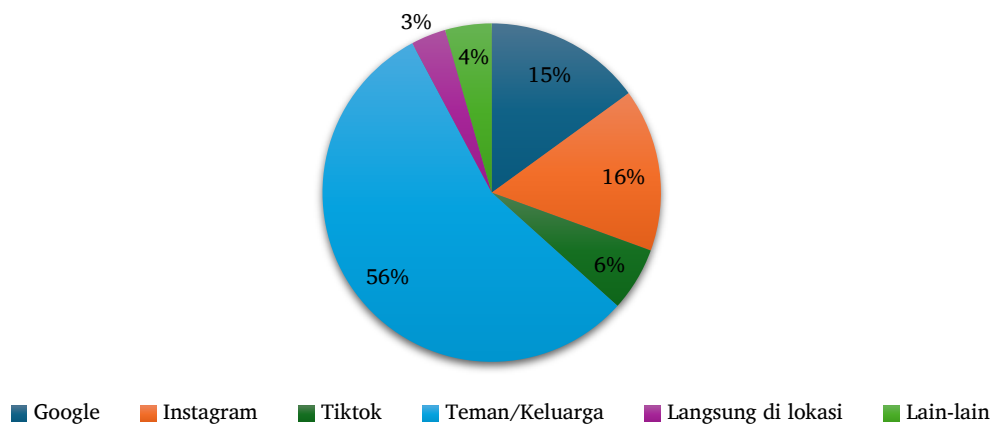
Gambar 1. Profil usia pengunjung kafe jamu di Kecamatan Depok Kabupaten Sleman



Gambar 2. Profil jenis pekerjaan pengunjung kafe jamu di Kecamatan Depok Kabupaten Sleman

Sumber informasi tentang keberadaan kafe jamu diperoleh pengunjung dari berbagai sumber. Pada **Gambar 3** ditampilkan distribusi sumber informasi terkait keberadaan kafe jamu. Teman atau keluarga merupakan sumber informasi dengan porsi terbesar bagi pengunjung, sebanyak 56 % responden menyebut peran teman atau keluarga dalam memberi informasi tersebut. Perilaku pembelian konsumen dipengaruhi oleh faktor budaya, faktor sosial, dan faktor pribadi (Kotler et al., 2022); sebagian besar pengunjung kafe jamu menunjukkan perilaku yang dipengaruhi faktor sosial. Faktor sosial mencakup kelompok referensi yang memperkenalkan perilaku dan gaya hidup baru, serta keluarga yakni orang tua dan saudara kandung, pasangan, dan anak, serta kelompok tertentu dimana konsumen tersebut menjadi anggota (Kotler et al., 2022). Internet terutama media sosial juga berperan penting dalam memaparkan informasi ke responden, sebanyak 37%

sumber informasi diperoleh responden dari Google, Instagram, maupun Tiktok. Pemasaran produk melalui dunia digital atau internet berupaya membentuk preferensi dan meningkatkan penjualan melalui teknik pemasaran digital, pemasaran tradisional sudah tak lagi efektif bagi pasar yang sebagian besarnya sudah beralih ke teknologi komunikasi terkini lebih efektif, dalam menjalin hubungan dua arah antara produsen dengan konsumen (Saputra et al., 2020). Kepercayaan responden terhadap pihak pemberi informasi tampaknya memegang peranan penting dalam pengambilan keputusan, teman atau keluarga dipandang sebagai sumber informasi yang dapat diandalkan. Sebanyak 96% responden menyatakan tertarik dengan menu minuman yang berbahan tanaman obat, selain memenuhi kebutuhan minumannya, responden mengharapkan ada tambahan manfaat berupa khasiat tanaman obat bagi kesehatan dirinya.



Gambar 3. Sumber informasi keberadaan kafe jamu

Responden relatif sering mengunjungi kafe jamu, sebanyak 82% responden menyatakan setiap bulan berkunjung ke kafe jamu dengan frekuensi 1–5 kali, bahkan responden lain berturut-turut 9%, 4%, dan 5% responden mengunjungi kafe jamu sebanyak 6–10, 11–15, dan >15 kali per bulan. Jumlah menu yang dipesan oleh 91% responden berkisar antara 1–5 menu, sedangkan responden lain memesan antara 6–10 menu, satu responden memesan 11–15 menu. Menu yang dibuat dengan bahan tanaman obat dipesan oleh 94% responden sebanyak 1–5 menu berbahan tanaman obat, 5% responden memesan 6–10 menu berbahan tanaman obat, dan 1 responden memesan 11–15 menu berbahan tanaman obat. Kualitas produk yang sesuai harapan konsumen akan meningkatkan minat beli ulang konsumen (Ibzan et al., 2016), minuman berbahan tanaman obat mampu menarik minat pengunjung kafe jamu untuk membeli lagi produk yang bersangkutan.

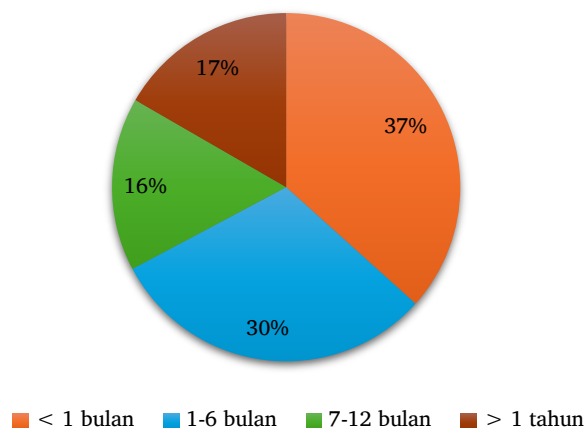
Gambar 4 menampilkan alasan responden memilih menu minuman berbahan tanaman obat. Khasiat tanaman obat dalam minuman lebih banyak dirasakan sebagai penyegar atau penghangat badan. Jahe merupakan salah satu tanaman obat yang memiliki karakter khasiat menghangatkan badan, efek penghangat badan menjadi kebutuhan besar bagi masyarakat dibanding bahan untuk khasiat lain. Pemanfaatan jahe sebagai bahan minuman sudah dikenal masyarakat di berbagai pelosok desa maupun kota sebagai, beberapa produk yang

beredar di pasaran dengan klaim penghangat badan hampir semuanya mengandung jahe, bahkan tersedia minuman instan yang berbahan jahe. Selain penasaran dan ingin coba-coba saja (14% responden), manfaat sebagai penyembuh sakit juga diharapkan oleh 13% responden; sifat alami dan keunikan rasa dari tanaman obat menjadi daya tarik bagi 15% responden, bahkan harapan agar daya tahan tubuh meningkat juga dinyatakan oleh 7% responden. Dalam konteks pemasaran, motivasi merupakan pertimbangan-pertimbangan dan pengaruh yang mendorong orang melakukan pembelian dapat berupa motivasi rasional atau motivasi emosional (Wibowo et al., 2023). Alasan manfaat bagi pengunjung kafe dalam memilih menu berbahan tanaman obat lebih dominan dibandingkan alasan coba-coba menu, hal ini menunjukkan bahwa motivasi rasional pengunjung kafe jamu lebih kuat dibandingkan motivasi emosional.

Terdapat variasi waktu diantara para responden dalam mulai mengonsumsi menu berbahan tanaman obat pada kafe jamu yang dikunjungi. Pada **Gambar 5** ditunjukkan jawaban responden tentang sejak kapan mengonsumsi minuman yang berbahan tanaman obat. Sebagian besar (37%) responden mulai memesan menu berbahan tanaman obat di kafe jamu sejak kurang dari 1 bulan sebelumnya, beberapa responden (18%) menyebut baru pertama kali mengunjungi kafe jamu dan memesan menu minuman berbahan tanaman obat.



Gambar 4. Alasan responden mengonsumsi minuman berbahan tanaman obat



Gambar 5. Jarak waktu hingga sekarang dalam mengonsumsi menu berbahan tanaman di kafe jamu

Sebanyak 17% responden telah mengonsumsi menu dengan bahan tanaman obat lebih dari setahun, beberapa responden juga menyatakan memesan menu sejak kafe jamu yang dikunjunginya buka. Hampir semua responden (98%) menyatakan adanya dampak positif yang dirasakan setelah mengonsumsi makanan atau minuman berbahan tanaman obat; yakni : badan hangat, badan segar, tenggorokan lega, tenggorokan plong, badan fit, perut lega, badan lebih *fresh*, dan *mood* lebih baik. Dampak positif tersebut yang kemudian menjadi alasan bagi responden untuk berkunjung lagi ke kafe dan memesan menu minuman berbahan tanaman obat. Salah satu motivasi untuk melakukan pembelian yakni motivasi rasional (Wibowo et al., 2023), hasil survei menunjukkan bahwa sebanyak 97% responden menyatakan adanya dampak positif mengonsumsi menu berbahan tanaman obat. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas, harga, ketersediaan, dan efisiensi menu berbahan tanaman obat dapat diterima oleh pengunjung kafe jamu. Sebanyak 4% responden mengeluh pernah mengalami perut kembung, mulas, diare ringan, dan pusing; keluhan tersebut dapat saja terjadi karena faktor kualitas bahan tanaman obat yang kurang baik atau kadar tanaman obat yang masuk ke dalam tubuh terlalu tinggi. Tanaman obat yang kurang baik dapat berpotensi menyebabkan kembung, mulas, atau diare. Kontaminan dapat berada dalam tanaman obat sehingga ketika tanaman dikonsumsi berdampak buruk bagi kesehatan, oleh karena itu diberlakukan syarat mutu tanaman obat antara lain berupa kriteria jumlah tertinggi yang diperbolehkan untuk kontaminan, baik kontaminan mikroorganisme maupun logam berat.

Peningkatan penggunaan segmentasi pasar, target pasar, dan spesialisasi produk menyebabkan semakin besarnya kebutuhan akan toko yang fokus pada produk tertentu. Tidak ada satu pihak pun yang bisa menjadi ahli dalam semua produk sehingga spesialisasi produk diperlukan (Armstrong et al., 2023). Kafe jamu merupakan salah satu contoh spesialisasi produk, kafe berusaha memusatkan diri pada produk berupa menu berbahan tanaman obat. Upaya menarik pengunjung untuk datang ke kafe jamu dilakukan oleh semua responden. Sebanyak 93% pemilik kafe jamu menyatakan bahwa promosi dilakukan melalui media sosial, selain itu mereka juga membuat *website* dan memasang spanduk serta menyebarluaskan informasi tentang kafe jamu dari mulut ke mulut. Penyediaan menu berbahan tanaman obat dilakukan dengan menambahkan tanaman obat pada menu minuman yang disajikan di kafe jamu. Pada **Tabel 1** disajikan nama tanaman obat dan jumlah kebutuhan per bulan dari tanaman obat yang digunakan pada enam kafe jamu di Kecamatan Depok Sleman Yogyakarta. Kebutuhan tanaman obat pada enam kafe jamu di Depok sebanyak total 545.1 kg per bulan, data masing-masing tanaman obat disajikan pada **Tabel 1**. Konsumen berupaya menghangatkan badan dengan mengonsumsi menu berbahan tanaman obat, kebutuhan kafe jamu terhadap bahan yang dapat memberi efek hangat di badan juga tinggi. Jahe menempati urutan tertinggi jumlah kebutuhan sebagai tanaman obat bahan minuman di kafe jamu. Jahe mengandung minyak atsiri (bisabolene, cineol, phellandrene, citral, borneol, citronellol, geranial, linalool, limonene, zingiberol, zingiberene, camphene), oleoresin (gingerol, shogaol), fenol

(gingerol, zingeron), enzim proteolitik (zingibain), vitamin B6, vitamin C, kalsium, magnesium, fosfor, kalium, asam linoleat,, gingerol, mengandung minyak atsiri 1–3% diantaranya bisabolen, zingiberen dan zingiberol. Menurut Formularium

Obat Herbal Asli Indonesia, jahe berkhasiat sebagai herbal untuk anti emetik, gastritis, dan artritis (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Formularium Obat Herbal Asli Indonesia, 2016).

Tabel 1. Jumlah kebutuhan tanaman obat perbulan pada enam kafe jamu di Depok Sleman Yogyakarta

No	Nama tanaman	Nama ilmiah	Bagian yang digunakan	Kebutuhan perbulan (kg)
1	Jahe	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Rimpang	286
2	Jeruk Nipis	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm. Et Panz.)	Buah	88
3	Sereh	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Batang	68.5
4	Kunyit	<i>Curcuma domestica</i> Val	Rimpang	27.2
5	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i> L.	Rimpang	22
6	Asam Jawa	<i>Tamarindus indica</i>	Buah	22
7	Temulawak	<i>Curcuma xanthorrhiza</i> Roxb.	Rimpang	12
8	Telang	<i>Clitoria ternate</i> L.	Bunga	6.5
9	Kayu manis	<i>Cinnamomum burmanii</i> (Ness & Th.Nees)	Kulit batang	6.1
10	Rosela	<i>Hibiscua sabdarifa</i> Linn.	Bunga	4.5
11	Secang	<i>Caesalpinia sappan</i> L.	Kulit batang	3.7
12	Bawang Putih	<i>Allium sativum</i> Linn.	Umbi	5.1
13	Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i>	Bunga	4.3
14	Kapulaga	<i>Elletteria cardamomum</i>	Biji	1.2
15	Pala	<i>Myristica fragrans</i> Hout	-	0

Khasiat antibakteri, anti jamur, analgesik, anti inflamasi, anti maag, efek imunomodulator, relaksan, dan menghangatkan dari jahe telah dikonfirmasi secara eksperimental dan studi praklinis. Terkait aspek keamanan, uji toksisitas ekstrak jahe menunjukkan penggunaan jahe tidak berefek toksik (Plengsuriyakarn et al., 2012), hasil uji secara ilmiah tersebut mendukung pemahaman bahwa jahe aman untuk dikonsumsi. Jahe juga berpotensi menjadi bahan pangan fungsional atau *nutraceuticals*, serta dapat digunakan untuk penanganan dan pencegahan beberapa penyakit seperti kanker, penyakit kardiovaskular, diabetes melitus, obesitas, penyakit neurodegeneratif, mual, muntah, dan gangguan pernafasan (Mahboubi, 2019; Mao et al., 2019).

Kafe jamu menyediakan berbagai menu minuman berbahan jahe maupun bahan tanaman obat lain (Tabel 2). Dari menu-menu tersebut, pemilik kafe jamu menyatakan bahwa menu yang sering dipesan pengunjung yakni teh sereh, teh biru, teh biru leci, jeruk nipis, kopi jahe, *sweetie woods*, *cinnamon choco ginger*, beras kencur latte, *mocktail turmeric*, dan jahe panas. Bahan tanaman obat yang digunakan pada menu yang sering dipesan pengunjung kafe jamu yakni jahe, jeruk nipis, sereh, kayu manis, kencur, dan telang. Persepsi konsumen

ketika melakukan pembelian sering dipengaruhi berbagai faktor. Pengalaman, kebutuhan saat itu, nilai-nilai yang dianut dan pengharapan merupakan faktor yang mempengaruhi konsumen dalam melakukan pembelian (Putri Nugraha et al., 2021). Jahe merupakan tanaman obat yang paling populer, laporan hasil riset tumbuhan obat dan jamu yang dilakukan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013, 2015, 2017) juga menunjukkan jahe merupakan tanaman obat tertinggi ketiga yang paling sering muncul dalam ramuan obat tradisional dari berbagai wilayah di Indonesia.

Jumlah jenis tanaman obat yang digunakan pada menu di kafe jamu relatif sedikit, jauh lebih sedikit dibanding pemanfaatan tanaman obat dalam ramuan yang digunakan pada praktik pengobatan tradisional. Menurut data hasil riset tumbuhan obat dan jamu terdapat sebanyak 4,443 spesies tanaman yang digunakan untuk pengobatan dari sebanyak 50,874 jenis tanaman obat (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013, 2015, 2017). Masih banyak spesies tanaman obat yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan ramuan untuk penyediaan menu di kafe jamu.

Tabel 2. Nama-nama menu minuman berbahan tanaman obat yang disediakan kafe jamu

Kafe	Nama menu minuman di kafe
1	Jahe merah + susu, Jahe gajah + susu, Jahe wangi + susu, Jahe empirit + susu, Jahe merah + 5 rempah, Jahe merah + 4 rempah + secang, Jahe merah + kencur, Jahe merah + 2 rempah + kunyit + temulawak, Jahe merah, Jahe merah + teh + sereh, Jahe merah + teh, Jahe merah + kopi, Jahe merah + kopi + susu, Jahe merah + coklat, Jahe
2	Jahe kepruk, Kopi jahe, Jahe sereh, Jahe jeruk, Kopi susu jahe, Teh jahe, Jahe susu, Teh biru, Teh biru jeruk, Teh biru leci, Teh biru sereh, Teh biru jahe, Teh biru susu, Teh sereh, Wedang uwuh, Jeruk nipis.
3	Beras kencur, Kunir asem, Jahe, dan Wedang uwuh
4	Sweetie woods, Panacea, dan Paradise
5	Kopi Jahe, Teh Jahe, Beras Kencur, Kunir Asem, Wedang Uwuh, Jahe Panas/Es, Jahe Susu, Teh Lime
6	Cinnamon Choco Ginger, Kopi Susu Spices, Kopi Susu Ginger, Mocktail Turmeric, Mocktail Ginger, Spicesricano, Ginger Latte, Spices Latte, Turmeric Latte, Beras Kencur, Latte

Kualitas bahan tanaman obat yang digunakan di kafe jamu dijaga dengan cara menstandarisasi melalui bentuk, warna, bau, maupun rasa. **Tabel 3** menampilkan jumlah kafe jamu yang menggunakan cara identifikasi untuk masing-masing bahan tanaman obat. Pemilik kafe jamu mengupayakan penggunaan tanaman obat yang berkualitas pada menu yang disediakan. Kualitas tanaman obat diidentifikasi melalui pemeriksaan bentuk, warna, rasa, dan/atau bau bahan. Jeruk nipis diidentifikasi oleh semua kafe jamu dengan menggunakan keempat cara identifikasi tersebut, sedangkan untuk sereh, telang, cengkeh identifikasi dilakukan dengan 4 cara namun hanya oleh 50% kafe jamu. Identifikasi dengan pemeriksaan rasa digunakan oleh semua kafe jamu untuk memastikan kualitas jahe. Pemastian jenis tumbuhan obat dapat

dilakukan dengan penggunaan pancaindra untuk mendeskripsikan bentuk, warna, bau, dan rasa (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2000), kafe jamu telah melakukan upaya standarisasi sederhana untuk menjamin kebenaran bahan tanaman obat yang digunakan. Pemeriksaan secara organoleptik merupakan salah satu proses yang ditetapkan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dalam upaya standarisasi bahan tanaman obat (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2000). Pemilik kafe jamu menyatakan bahwa kafe memiliki standar kualitas tanaman obat untuk bahan minuman. Pemeriksaan organoleptik melalui bentuk, warna, bau, rasa digunakan sebagai cara untuk memastikan kualitas tanaman obat sesuai standar bahan minuman yang ditetapkan kafe jamu.

Tabel 3. Cara identifikasi kualitas bahan tanaman obat yang digunakan di kafe jamu

No.	Nama bahan	% jumlah kafe yang mengidentifikasi bahan tanaman obat melalui			
		Bentuk	Warna	Bau	Rasa
1	Jahe	67	67	83	100
2	Jeruk Nipis	100	100	100	100
3	Sereh	50	50	50	33
4	Kunyit	33	67	50	50
5	Kencur	33	2	33	2
6	Asam Jawa	33	33	33	33
7	Temulawak	2	33	2	33
8	Telang	50	50	50	50
9	Kayu manis	67	67	67	67
10	Rosela	33	33	33	33
11	Secang	83	83	83	83
12	Bawang Putih	33	33	33	33
13	Cengkeh	50	50	50	50
14	Kapulaga	33	33	33	2

Inovasi produk merupakan salah satu faktor penentu dalam keberhasilan suatu pemasaran,

disamping kualitas produk, ketersediaan bahan, harga, kualitas pelayanan, dan promosi (Baba et al.,

2019). Pemilik kafe jamu berupaya melakukan inovasi menu dengan menambahkan tanaman obat pada menu di kafe jamu. Ide yang mendasari pemilik kafe jamu dalam menggunakan tanaman obat pada menu minuman yakni: sebagai menu pelengkap, meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya bergaya hidup sehat, serta meneruskan dan mengembangkan bisnis keluarga. Kafe jamu mendapatkan bahan tanaman obat dari berbagai sumber yakni pasar tradisional di Sleman, pemasok dari luar Yogyakarta, dan pemasok dari luar Jawa. Sampai saat ini belum ada pemasok tetap bagi kafe jamu, namun pemilik kafe menyatakan ketersediaan bahan tanaman obat selalu tercukupi dengan pengadaan melalui berbagai sumber. Pihak kafe jamu berkomunikasi langsung dengan pemasok atau penjual tanaman obat, memesan bahan sesuai kebutuhan, memeriksa bahan yang datang, dan kemudian menggunakannya di kafe jamu. Informasi tentang resep untuk penggunaan tanaman obat diperoleh kafe jamu melalui pengetahuan dari pihak keluarga, *website* Kementerian Kesehatan RI, dan pembuatan resep secara mandiri oleh pemilik kafe jamu. Pemilik kafe jamu meyakini bahwa inovasi menu berupa tanaman obat yang ditambahkan pada minuman selain dapat menarik minat pengunjung kafe, selain itu juga dapat meningkatkan kesehatan konsumen. Berikut ini pendapat pemilik kafe jamu terkait khasiat tanaman obat yang ditambahkan pada menu :

1. Jahe mempunyai manfaat yaitu menurunkan kolesterol.
2. Sereh mempunyai manfaat yaitu mengatasi diabetes.
3. Cengkeh mempunyai manfaat yaitu menjaga kesehatan mata.
4. Kayu secang mempunyai manfaat yaitu dapat mengobati diare.
5. Jeruk nipis mempunyai manfaat yaitu meredakan tenggorokan.

Klaim khasiat dari tanaman obat perlu didukung dengan data pembuktian secara ilmiah. Pihak kafe jamu dapat memanfaatkan publikasi hasil penelitian yang relevan untuk mendukung klaim khasiat yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Saat ini hasil penelitian terkait khasiat berbagai tanaman obat dapat diakses melalui internet atau melalui perpustakaan terdekat.

Inovasi produk merupakan salah satu strategi untuk mendukung keberhasilan pemasaran produk (Baba et al., 2019). Semua pemilik kafe jamu mengakui bahwa penambahan tanaman obat pada

minuman berperan pada kemajuan kafe, khususnya menarik minat anak muda. Selain alasan tersebut, ajakan untuk bergaya hidup sehat dan pelestarian warisan nusantara berupa rempah-rempah merupakan pendorong bagi pemilik kafe jamu dalam menambahkan tanaman obat pada minumannya. Semua kafe jamu memanfaatkan tanaman obat sejak pendirian kafe, hal ini menunjukkan bahwa ketika akan mendirikan kafe pemilik sudah merencanakan untuk menggunakan tanaman obat pada menu yang disajikan. Pemilik kafe jamu menyadari terdapat potensi variasi kualitas dari tanaman obat. Tanaman merupakan produk yang diperoleh dari alam, hasil panen dari alam tidak dapat diprediksi, kadang hasil panen tidak sebaik yang diharapkan, namun kafe jamu selalu berusaha mencari pemasok baru atau petani yang kualitas hasil panennya lebih baik. Sampai saat ini limbah kafe jamu dibuang langsung di tempat sampah, pemilik kafe jamu menyatakan berencana melakukan daur ulang sampah melalui kerja sama dengan pihak luar. Limbah kafe dapat dimanfaatkan sebagai pupuk organik misalnya diubah menjadi pupuk organik cair (Rochmah et al., 2021), perlu dilakukan pemberdayaan pihak kafe jamu agar limbah dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan.

KESIMPULAN

Pengunjung kafe jamu sebagian besar (70%) berusia antara 21–30 tahun dengan profesi terbanyak (44%) sebagai mahasiswa, dan sumber informasi tentang menu kafe jamu diperoleh sebagian besar (56%) dari teman atau keluarga pengunjung. Frekuensi kunjungan ke kafe paling banyak (82%) antara 1–5 kali per bulan, dengan jumlah menu berbahan tanaman obat yang terbanyak (91%) yang dipesan antara 1–5 jenis. Terdapat 14 jenis tanaman obat yang digunakan sebagai bahan dalam minuman pada kafe; jahe menempati urutan jumlah kebutuhan terbanyak berturut-turut disusul jeruk nipis, sereh, kunyit, kencur, asam jawa, temulawak, telang, kayu manis, rosela, secang, bawang putih, cengkeh, dan kapulaga; dan jumlah kebutuhan total per bulan untuk semua tanaman obat sebanyak 545.1 kg. Informasi resep untuk menu diperoleh dari keluarga, *website* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, dan pembuatan resep secara mandiri oleh pemilik kafe.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih peneliti sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Sanata Dharma yang telah mendanai penelitian ini (Nomor kontrak penelitian: 034 Penel./LPPM-USD/V/2023).

DAFTAR PUSTAKA

- Armstrong, G., Kotler, P., & Opresnik, M. O. (2023). *Marketing: An Introduction* (Fifteenth). Pearson Education Limited.
- Baba, R., Baruwadi, M. H., & Boekoesoe, Y. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Kedai Kopi D'Philocoffee di Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Agrinesia*, 3(2 Maret 2019), 116–124.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Direktorat Pengawasan Obat Tradisional.
- Ibzan, E., Balarabe, F., & Jakada, B. (2016). Consumer Satisfaction and Repurchase Intentions. *Developing Country Studies*, 6(2), 96–100. www.iiste.org
- Jaurino, J., Risal, R., & Setiawan, A. (2022). Peningkatan Kompetensi Manajer Café Coffee Dalam Menghadapi Persaingan Pasca Ppkm Dimasa Covid-19. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 105–110. <https://doi.org/10.36908/akm.v3i1.487>
- Kantor Wilayah Ditjen Perbendaharaan Provinsi D.I. Yogyakarta menterian. (2018). *Kajian Fiskal Regional*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Laporan Nasional Eksplorasi Pengetahuan Lokal Etnomedisin dan Tumbuhan Obat di Indonesia Berbasis Komunitas*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2015). *Laporan Nasional Eksplorasi Pengetahuan Lokal Etnomedisin dan Tumbuhan Obat di Indonesia Berbasis Komunitas*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Laporan Nasional Eksplorasi Pengetahuan Lokal Etnomedisin dan Tumbuhan Obat di Indonesia Berbasis Komunitas*.
- Kotler, P., Keller, K. L., & Chernev, A. (2022). *Marketing management* (Sixteenth). Pearson Education Limited.
- Mahboubi, M. (2019). Zingiber officinale Rosc. essential oil, a review on its composition and bioactivity. *Clinical Phytoscience*, 5(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s40816-018-0097-4>
- Mao, Q. Q., Xu, X. Y., Cao, S. Y., Gan, R. Y., Corke, H., Beta, T., & Li, H. Bin. (2019). Bioactive compounds and bioactivities of ginger (zingiber officinale roscoe). In *Foods* (Vol. 8, Issue 6, pp. 1–21). MDPI. <https://doi.org/10.3390/foods8060185>
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Formularium Obat Herbal Asli Indonesia (2016).
- Putri Nugraha, J., Al, D., Gairah Sinulingga, S., Rojiati, U., Gazi Saloom, Mk., Rosmawati, Ms., Fathihani, Ms., Mail Hilian Batin, M., Widya Jati Lestari, M., Khatimah, H., & Maria Fatima Beribe, C. B. (2021). *Teori Perilaku Konsumen* (A. Jibril (ed.)). PT Nasya Expanding Management.
- Rochmah, H. F., Kresnanda, A. S., & Asyidiq, M. L. (2021). Pemanfaatan Limbah Kopi. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 11(2), 60–69. <https://doi.org/10.29244/jtsv.11.2.60-69>
- Saputra, D. H., Sutiksno, D. U., Kusuma, A. H. P., Wahyuni, R. D., Purnomo, A., & Smarmata, J. (2020). *Digital Marketing: Komunikasi Bisnis Menjadi Lebih Mudah* (A. Rikki (ed.)). Yayasan Kita Menulis.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach* (Seventh Ed). John Wiley & Sons Ltd.
- Wibowo, A., Barkah, C. S., Chan, A., & Tresna, P. W. (2023). Analysis of Consumers Rational and Emotional Motives in Making Purchases to Improve Marketing Strategy. *Indonesian Business Review*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.21632/ibr.6.1.1-14>

Citation Format: Hartini, Y. S., Setiawati, A., & Dwiatmaka, Y. (2024). Consumer Profiles and Drink Menus Made from Medicinal Plants at the Jamu Cafe in Depok Sleman District, Yogyakarta. *Jurnal Jamu Indonesia*, 9(2), 85–94. <https://doi.org/10.29244/jji.v9i2.310>