

**PEMBERDAYAAN PEREMPUAN PENGRAJIN JAMU GENDONG MELALUI PENERAPAN
TEKNOLOGI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN**
*(Empowerment of woman craftman medicinal herbs by implementation technology of products
diversification)*

¹⁾Putri Suci Asriani; ²⁾Bonodikun; ³⁾Ellys Yuliarti

1) Dosen Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Bengkulu

2,3) Mahasiswa Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.

¹⁾ putriasriani@yahoo.co.id

Abstract

Jamu merupakan sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia. Di berbagai kota besar terdapat profesi penjual jamu gendong yang berkeliling menjajakan jamu sebagai minuman sehat dan menyegarkan. Di Kota Bengkulu produk jamu tradisional dipasarkan secara digendong di punggung dan dijajakan dengan berjalan kaki, serta ada juga yang menjual jamu dengan menggunakan sepeda/sepeda motor. Proses pembuatan jamu selama ini masih tradisional dan belum menggunakan alat bantu modern, oleh karena itu pendapatan rata-rata yang mereka peroleh belum maksimal. Untuk itu sasaran kegiatan pengabdian ini adalah membekali para pengrajin jamu tradisional mengenai pengelolaan usaha yang baik, pembuatan produk yang lebih inovatif, pemberdayaan kelompok/koperasi untuk pengembangan usaha. Dari hasil pengabdian yang telah dilaksanakan dapat direkomendasi beberapa hal, yaitu (1) perbaikan kualitas bahan baku; (2) membentuk Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sumber Rejeki menjadi kelompok usaha produktif yang nantinya diharapkan dapat berkembang menjadi Koperasi Jamu Gendong; (3) pengrajin jamu gendong masih menggunakan jamu-jamu sachet racikan yang diproduksi oleh produsen yang belum teregister dan tidak bisa dipertanggungjawabkan, untuk itu perlu dirintis kerjasama dengan produsen jamu racik yang sudah jelas teregister; dan (4) memproduksi jamu kering dalam bentuk sachet instan.

Kata kunci: pemberdayaan, jamu gendong, teknologi tepat guna, diversifikasi produk jamu gendong, jamu sachet instan.

PENDAHULUAN

Jamu gendong merupakan salah satu obat tradisional yang sangat diminati masyarakat karena harganya terjangkau dan mudah diperoleh. Jamu gendong adalah obat tradisional berbentuk cair yang tidak diawetkan dan diedarkan tanpa penandaan. Jamu gendong merupakan industri rumah tangga yang dibuat dan diolah dengan peralatan sederhana, pembuatannya cukup mudah dan bahan baku banyak tersedia di

pasar-pasar atau di toko bahan baku jamu (Suharmiati dan Handayani, 2005).

Usaha jamu gendong terus berkembang sesuai dengan kebutuhan masyarakat yang banyak menggunakannya sebagai minuman penyegar atau obat penyakit ringan. Konsumen jamu gendong banyak tersebar, baik di pedesaan maupun di perkotaan dan diperkirakan semakin meningkat dari hari ke hari. Hal ini terbukti dengan meningkatnya jumlah penjaja jamu gendong. Menurut data Departemen kesehatan, peningkatan

jumlah penjual jamu gendong cukup pesat, yaitu dari 13.128 orang pada tahun 1989 menjadi 25.077 orang pada tahun 1995. Angka tersebut barangkali masih di bawah angka sebenarnya, mengingat sangat banyak penjual jamu gendong sehingga besar kemungkinan banyak yang tidak terdata (Suharmiati, 2003).

Data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2010 juga menunjukkan bahwa jamu masih diterima luas di tengah masyarakat. Lebih dari separuh atau sekitar 55.3 persen penduduk Indonesia mengonsumsi jamu serta 95 persen dari konsumen mengaku bahwa jamu bermanfaat bagi kesehatan mereka. Jamu telah lama dikenal dan banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat, baik itu kalangan bawah, menengah, maupun kalangan atas. Cara pemakaian sendiri tetap sama dengan budaya jamu dari jaman dulu, yaitu diminum maupun dipergunakan/dioleskan. Meskipun demikian, kini jamu sudah bisa dibeli dalam kemasan siap seduh berupa bubuk dalam bungkus, pil, kapsul, minuman ataupun berupa krem atau salep. Namun, hampir di seluruh wilayah, baik kota besar maupun kecil, masih banyak ditemui penjual jamu gendong yang menjajakan dagangannya. Ciri khas dari penjual jamu gendong sendiri tetap dipertahankan, yaitu perempuan membawa bakul yang di dalamnya berisi botol jamu dengan cara digendong, sementara tangan

kiri memegang ember untuk mencuci gelas setelah dipakai untuk minum jamu.

Saat ini kebanyakan masyarakat masih berminat untuk mengonsumsi jamu gendong sebagai salah satu upaya untuk perawatan kesehatan. Walaupun secara umum sudah diketahui manfaat jamu gendong, namun secara tertulis belum banyak yang mengidentifikasi khasiat dan manfaat dari sudut pandang penjualnya. Di samping itu, diperkirakan resep jamu gendong bervariasi, sedangkan pencatatan atau dokumentasi tentang resep jamu gendong tidak banyak dilakukan sehingga sulit diperoleh gambaran secara pasti.

Hasil observasi memperlihatkan kondisi berikut: *Pertama*, kualitas maupun kuantitas jamu yang dijual masih rendah. *Kedua*, jenis jamu yang dijual tidak bervariasi (monoton). *Ketiga*, proses pembuatan jamu masih jauh dari kaidah atau persyaratan kesehatan (hygiene dan sanitasi). *Keempat*, peralatan yang dimiliki masih sangat sederhana dan belum tersentuh peralatan berbasis iptek. *Kelima*, usaha yang dijalankan pengrajin jamu gendong tidak dilandasi oleh semangat bisnis memadai. Namun demikian, pada dasarnya mereka mempunyai naluri dan mental bisnis yang dapat dikembangkan lebih lanjut, karena usaha jamu gendong ini sudah dilakukan secara turun temurun. Usaha jamu gendong merupakan kegiatan pokok mereka untuk menopang kehidupan keluarga. Untuk itu

melalui berbagai pengarahan akan pengetahuan proses produksi yang didasarkan pada penerapan teknologi tepat guna dengan proses produksi yang higienis dan berwirausaha yang baik diharapkan dapat membuka wawasan dan cara kerja yang benar dan pada akhirnya akan meningkatkan penghasilan atau taraf hidup para pengrajinnya, yang kesemuanya adalah perempuan. Dengan sendirinya proses pemberdayaan perempuan akan terlihat, dan paling tidak proses perubahan wawasan

dan sikap kerja perempuan pengrajin jamu gendong akan terbentuk baik.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dalam bentuk pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan usaha dan peran serta perempuan pengrajin jamu tradisional di Kelurahan Sawah Lebar Kota Bengkulu dalam meningkatkan pendapatan keluarga.

METODE PENELITIAN

Metode yang diterapkan dalam kegiatan penerapan Ipteks ini tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Langkah-langkah Penerapan Ipteks pada PPM

| | | |
|--|--|---|
| <p>Perempuan pengrajin jamu tradisional masih menggunakan teknologi yang sederhana dalam pembuatan produknya sehingga variasi bentuk produk masih terbatas</p> | <p>a. Pelatihan tentang manajemen usaha yang baik b. Pelatihan pemanfaatan teknologi untuk diversifikasi produk c. Pemberdayaan kelembagaan (KUBE Sumber Rejeki)</p> | <p>a. Pemilihan peralatan yang digunakan dalam memproduksi jamu tradisional. b. Jumlah bentuk produksi jamu tradisional c. Jumlah jenis produksi jamu tradisional d. Volme produksi jamu tradisional e. Volume Penjualan jamu tradisional. f. Jumlah anggota tiap kelompok dan jumlah anggota koperasi</p> |
|--|--|---|

Keterkaitan

Instansi yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah Kelurahan Sawah Lebar Kota Bengkulu beserta perangkatnya, Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Kota Bengkulu, Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bengkulu, dan instansi terkait lainnya.

a. Kelurahan Sawah Lebar beserta perangkatnya : sebagai penyedia informasi tentang analisis situasi, membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan dari tahap survei sampai tahap

evaluasi serta menindaklanjuti kegiatan ini di masa-masa mendatang, misalnya melalui kegiatan memotivasi khalayak sasaran maupun sasaran antara untuk berperan aktif dalam kegiatan ini.

b. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) : sebagai penyedia dan pendukung informasi dan komunikasi berupa media-media penyuluhan terutama yang berhubungan dengan kegiatan proses pengolahan jamu

- gendong dan jaminan sanitasi hygiene produk.
- c. Dinas Koperasi dan UMKM : selaku pihak yang paling dekat dengan pengrajin jamu gendong sehubungan dengan pengembangan kegiatan usahanya, maka Dinas Koperasi dan UMKM dalam hal ini berperan aktif dalam upaya penguatan kelembagaan usaha, sehingga manajemen usaha jamu gendong menjadi lebih baik dan tertata.
- d. Instansi terkait lainnya : selain sebagai pendukung kegiatan juga diharapkan dapat memperoleh manfaat dari kegiatan yang dilakukan.

Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauhmana pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai dengan yang telah direncanakan. Teknik evaluasi yang dilakukan dengan cara berikut

Tabel 2. Rancangan evaluasi keberhasilan program PPM

| Tahapan kegiatan | Kriteria evaluasi | Indikator pencapaian tujuan | Tolok ukur |
|--|--|---|--|
| Tahap persiapan <input type="checkbox"/> Seleksi Khalayak Sasaran | <input type="checkbox"/> Khalayak sasaran merupakan kelompok pengrajin jamu tradisional yang berlokasi di Kelurahan Sawah Lebar Kota Bengkulu | <input type="checkbox"/> Terpilih beberapa khalayak sasaran yang memenuhi kriteria yang telah ditentukan | <input type="checkbox"/> Khalayak sasaran sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh pelaksana kegiatan |
| <input type="checkbox"/> Identifikasi Kebutuhan Pelatihan | <input type="checkbox"/> Telah memiliki sistem pengelolaan usaha namun masih sederhana <input type="checkbox"/> Ditentukan jenis, materi dan metode pelatihan yang akan diberikan | <input type="checkbox"/> Dapat menentukan kebutuhan pelatihan yang sesuai dengan kondisi khalayak sasaran | <input type="checkbox"/> Materi pelatihan didasarkan pada kebutuhan pengguna |
| <input type="checkbox"/> Seminar Perencanaan Kegiatan | <input type="checkbox"/> Kegiatan yang direncanakan akan dapat memberikan nilai tambah bagi pengguna. | <input type="checkbox"/> Hasil seminar menjadi tolak ukur pelaksanaan kegiatan | <input type="checkbox"/> Kegiatan sesuai dengan bidang yang dikaji |
| Tahap pra pelatihan • Materi Pelatihan | <input type="checkbox"/> Materi pelatihan disusun berdasarkan identifikasi kebutuhan pengguna | <input type="checkbox"/> Tersusun materi pelatihan pengelolaan usaha | <input type="checkbox"/> Materi pelatihan sesuai kebutuhan pengguna |
| Tahap Pelaksanaan: <input type="checkbox"/> Penyuluhan Pengelolaan Usaha | <input type="checkbox"/> Peserta dapat mengetahui dan memahami bagaimana mengelola usaha yang baik | <input type="checkbox"/> Peserta dapat mengetahui secara jelas pengelolaan usaha | <input type="checkbox"/> Peserta memahami pengelolaan usaha yang baik |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ☑ Pelatihan pembuatan produk yang menggunakan teknologi lebih canggih ☑ Pelatihan Pengelolaan Usaha | <ul style="list-style-type: none"> ☑ Peserta mengetahui berbagai teknologi yang dapat diterapkan secara sederhana untuk diversifikasi produk ☑ Peserta mengetahui pentingnya pengelolaan usaha | <ul style="list-style-type: none"> ☑ Peserta dapat membuat produk yang lebih bervariasi ☑ Peserta dapat mengelola usaha dengan baik | <ul style="list-style-type: none"> ☑ Terdapat diversifikasi produk jamu tradisiona ☑ Volume penjualan meningkat ☑ Pengelolaan usaha lebih efisien |
| <p>Tahap evaluasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan | <ul style="list-style-type: none"> ☑ Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan sesuai dengan schedule yang telah ditentukan | <ul style="list-style-type: none"> ☑ Pelaksanaan kegiatan telah sesuai dengan harapan dan kebutuhan pengguna | <ul style="list-style-type: none"> ☑ Peserta memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam proses produksi dan mengelola usaha |

Tahap Persiapan

Pada awal bulan Juli 2014 Telah dilakukan identifikasi awal lokasi kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam rangka peningkatan keterampilan pengolahan jamu gendong berbasis teknologi tepat guna agar dapat dikembangkan keragaman produk yang terstandarisasi. Berdasarkan hasil identifikasi sumberdaya manusia dapat disampaikan bahwa khalayak sasaran kegiatan adalah wanita dan pria pengolah dan penjual jamu gendong yang ada di wilayah Kelurahan Sawah Lebar Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu. Para pengolah dan penjual jamu gendong ini tergabung dalam Kelompok Usaha Bersama dengan nama KUBE Sumber Rejeki yang beranggotakan sebanyak 10 orang dengan manager kelompok bernama Agung Tri Susilo, S.P.. Pekerjaan utama dari anggota KUBE Sumber Rejeki ini adalah pengrajin jamu gendong yang setiap hari dari senin sampai dengan minggu mereka rutin beraktivitas mengolah dan menjual jamu.

Aktivitas mengolah dan menjual jamu secara rata-rata dilakukan pada pagi hari, sekitar jam 3 pagi para pengrajin sudah mulai mengolah jamu, selanjutnya sekitar jam 6 selesai dan pengrajin siap mengemas jamu-jamu tersebut dalam kemasan botol kaca maupun plastik. Namun demikian ada juga pengrajin yang menjual pada sore hari, yaitu sekitar jam 3 sore. Penjualan jamu dilakukan dengan cara menggendong jamu-jamu yang telah disusun dalam bakul bambu, dan berjalan kaki menuju rumah-rumah pelanggan mereka. Wilayah kerja penjualan jamu meliputi Sawah Lebar, Kebun Kenanga, Kebun Tebeng, Kebun Kiwat, Teluk Sepang, dan Padang Serai. Untuk lokasi penjualan yang jauh, misal Teluk Sepang dan Padang Serai, pedagang jamu menggunakan sarana angkutan kota, dan atau ada juga yang menggunakan sepeda motor.

Bahan baku pembuatan jamu diperoleh oleh pengrajin dari pasar tradisional terdekat, yaitu Pasar Minggu Kota Bengkulu. Bahan baku pembuatan jamu terdiri dari

berbagai jenis rimpang dan daun berkhasiat obat, yaitu jahe, kunyit, kencur, sambiloto, dan daun sirih. Selain itu juga terdapat berbagai tambahan rempah-rempah, yaitu antara lain adas, kayu manis, pulasari, pekak, kedawung, kapulaga, dan cengkeh.

Pada tahap persiapan ini juga sudah ditetapkan jadwal pelaksanaan kegiatan pemberdayaan. Hal ini sangat penting dilakukan mengingat aktivitas pengrajin jamu gendong anggota KUBE Sumber Rejeki yang setiap hari melakukan aktivitas pengolahan dan penjualan jamu. Sehingga berdasarkan kesepakatan antara pelaksana dan peserta, kami tetapkan waktu pelaksanaan kegiatan adalah pada tanggal 14 dan 21 September 2014, serta tanggal 17 Oktober 2014.

Tahap Pra Pelatihan

Jamu gendong merupakan salah satu obat tradisional yang sangat diminati masyarakat karena harganya yang sangat terjangkau yang mudah diperoleh. Jamu gendong adalah obat tradisional berbentuk cair yang tidak diawetkan dan diedarkan tanpa penandaan. Jamu gendong merupakan industri rumah tangga yang dibuat dan diolah dengan peralatan sederhana, pembuatan cukup mudah dan bahan bakunya banyak tersedia di pasar-pasar atau toko bahan baku jamu (Suharmiati dan Handayani, 2005).

Usaha jamu gendong terus

berkembang sesuai kebutuhan masyarakat yang banyak menggunakan sebagai minuman penyegar atau obat penyakit ringan. Kelurahan Sawah Lebar merupakan salah satu kelurahan terpadat di wilayah Kota Bengkulu. Kelurahan Sawah Lebar terbagi atas 7 Rukun Warga (RW) dan 28 Rukun Tetangga (RT). Kelurahan Swah Lebar berpenduduk 1813 KK atau 7950 jiwa. Selain bermata pencaharian sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS), petani, wirausahawan, penduduk kelurahan ini terutama kaum perempuan juga banyak yang memiliki keahlian membuat jamu tradisional berupa jamu gendong. Jamu yang dijual pengrajin jamu gendong yang berada di Kelurahan Sawah Lebar ini adalah sebagai berikut:

1. Beras Kencur
2. Kunir Asem Sirih (Jeruk Nipis)
3. Paitan (Sambiloto)

Pembuatan jamu gendong ini selain teknologi yang sederhana, bahan baku yang digunakan juga sangat mudah dicari. Ketersediaan bahan baku yang selalu kontinyu membuat pengrajin mempermudah kesempatan meraih loyalitas konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Bahan baku yang didapatkan berasal dari Pasar Minggu. Bahan baku pada pembuatan jamu ini adalah kencur, jahe, kunyit, sambiloto, gula aren, beras, jeruk nipis, dan bahan tambahan lainnya.

Penjualan jamu yang dihasilkan dalam 1 hari harus dijual pada hari itu karena daya tahan jamu yang dihasilkan masih sangat rendah. Penjualan jamu gendong dilakukan pada pagi hari kisaran waktu 07.30 s/d 10.00 dengan target pasar di wilayah Kecamatan Ratu Agung dan Gading Cempaka. Jamu tradisional ini dipasarkan dengan secara digendong di punggung, penjualan dilakukan dengan berjalan kaki. Berikut harga yang ditetapkan oleh para pengrajin jamu tradisional untuk jamu yang dihasilkan:

1. Beras Kencur Rp 3000-4000/gelas
2. Kunir Asem Sirih Rp 3000-4000/gelas
3. Paitan (Sambiloto) Rp 3000-4000/gelas
4. Harga itu tidak termasuk jika ditambahkan telur ayam kampung maka harganya menjadi Rp 6000/gelas.
5. Jika ditambahkan jamu sachetan maka harga menjadi Rp 10.000/gelas

Jamu sachetan yang disediakan adalah jamu instan yang bisa dibeli di pasaran, jamu sachetan ini memiliki komposisi yang tidak menjelaskan secara detail hingga sampai saat ini jamu sachetan yang digunakan sebagian besar belum teregister.

Secara spesifik tidak terdapat permasalahan dalam usaha pembuatan dan penjualan jamu gendong, namun berikut disampaikan beberapa masalah umum yang dihadapi oleh pengrajin jamu gendong yaitu:

1. Harga yang tidak terstandar
Harga ditentukan secara sepihak oleh pengrajin jamu berdasarkan objek dan lokasi penjualan. Penentuan harga ini membuat harga jamu menjadi tidak terstandar.
2. Daya tahan jamu gendong rendah/cepat rusak

Tabel 3. Nama Pengrajin Jamu Gendong berikut Lama Usaha

| No | Nama | Lama usaha (Tahun) |
|----|---------|--------------------|
| 1 | Sulikha | 8 |
| 2 | Bibit | 25 |
| 3 | Darti | 25 |
| 4 | Harni | 35 |
| 5 | Sriyati | 35 |
| 6 | Tasmi | 37 |
| 7 | Marina | 20 |
| 8 | Yatun | 18 |
| 9 | Waginem | 36 |
| 10 | Warti | 4 |

Sumber: Hasil Survey (September 2014)

Pembuatan jamu gendong sangatlah sederhana sehingga membuat jamu gendong cepat rusak. Pengrajin akan membuang jamu jika jamu tidak laku dalam waktu kurang dari 6 jam dalam sehari.

Tahap Pelaksanaan

Jamu gendong yang diproduksi adalah terdiri dari jamu beras kencur, jamu kunir asem, dan jamu paitan. Dalam pengolahan jamu-jamu tersebut secara umum menggunakan bahan-bahan pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Bahan-bahan Pembuatan Jamu Gendong

| <u>Bahan kering:</u> | <u>Bahan segar:</u> |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Kayu manis• Kapulaga• Pekak• Kedawung• Adas wangi• Bahan racikan kering yang didapat dari jawa (digunakan hanya oleh Ibu Tasmi)• Sambiloto kering (dibuat sendiri oleh pengrajin) | <ul style="list-style-type: none">• Kunyit• Jahe• Kencur• Beras• Sirih• Asam jawa• Gula Aren |

Sumber: Wawancara Langsung dengan Pengrajin
(September 2014)

Bagi pengrajin pengadaan bahan baku tidak menjadi permasalahan, namun dikarenakan bahan baku yang digunakan masih asalan maka standarisasi kualitas produk tidak bisa dicapai. Jika rimpang yang didapatkan bagus dan tua, maka hasil jamu yang diolah akan bagus. tetapi jika rimpang yang didapatkan kurang bagus dan belum tua, maka hasil jamu yang diolah juga tidak akan optimal. Kondisi ini oleh pengrajin tidak pernah dianggap masalah, karena pada prinsipnya konsumen akan membeli jamu mereka pada tingkatan kualitas apapun (belum ada standar baku kualitasnya).

Melihat kondisi tersebut, maka berdasarkan evauasi produk dan identifikasi potensi pengembangan usaha dapat disampaikan bahwa kegiatan KUBE Sumber

Rejeki akan dimulai dengan kegiatan pengadaan bahan baku. Adapun tujuan yang diharapkan adalah pengrajin bisa mendapatkan bahan baku dengan kualitas standar baik, harga yang lebih murah, dan kepastian ketersediaan bahan baku.

Selain itu, berdasarkan hasil identifikasi potensi pengembangan usaha jamu gendong, beberapa hal yang perlu dilakukan adalah:

1. Perbaiki kualitas bahan baku
 - a. Untuk sambiloto kering yang dibuat sendiri diarahkan untuk dikemas dan dijual dalam bentuk kering, selain dijadikan sebagai bahan baku jamu
 - b. Untuk jamu segar favorit, yaitu beras kencur dan kunir asem, didiversifikasi menjadi jamu instan kering
 - c. Sebagai bahan pemanis minuman, agar lebih mudah penggunaannya, gula aren dimodifikasi bentuk menjadi gula semut.
2. Membentuk KUBE Sumber Rejeki menjadi kelompok usaha produktif yang nantinya diharapkan dapat berkembang menjadi Koperasi Jamu Gendong.
3. Pengrajin jamu gendong masih menggunakan jamu-jamu sachet racikan yang diproduksi oleh produsen yang belum teregister dan tidak bisa dipertanggungjawabkan,

untuk itu perlu dirintis kerjasama dengan produsen jamu Sido Muncul. Harapannya adalah jamu-jamu sachetan racikan yang dibutuhkan pengrajin jamu gendong dapat diperoleh dari produsen jamu Sido Muncul yang sudah jelas teregister.

4. Memproduksi jamu kering dalam bentuk sachet:
 - a. Sambiloto kering
 - b. Instan beras kencur
 - c. Instan kunir asem

KESIMPULAN

1. Usaha jamu gendong yang dijalankan oleh pengrajin jamu gendong calon anggota KUBE Sumber Rejeki di Kelurahan Sawah Lebar sudah berjalan baik dan masing-masing pengrajin sudah memiliki pelanggan loyal.
2. Bahan baku pembuatan jamu mudah untuk didapatkan di pasar-pasar tradisional. Pengrajin membeli bahan baku secara perorangan di Pasar Minggu Kota Bengkulu sesuai dengan kebutuhan usahanya masing-masing.
3. Masalah bisnis yang dihadapi oleh pengrajin jamu gendong adalah harga jamu yang tidak standar dan daya simpan jamu gendong yang rendah.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

Ardiyantika, Sulistyary. 2014. Dampak Profesi Perempuan Penjual Jamu

dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga: Studi Pada Dusun Kiringan, Canden, Jetis, Bantul. Skripsi Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.

Basyaruddin, Muhammad. 2009. Identifikasi Mikroorganisme Jamu Gendong yang Dijual di Jalan Gajayana Malang. Skripsi Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Malang. Malang.

Nur, Mokhammad., Teti Estiasih, Mochamad Nurcholis, Jaya Mahar Maligan. 2010. Aneka Produk Olahan Kunyit Asam (Modul Teknologi Tepat Guna). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Rahmawaty, Penny., Nahiyah Jaidi Faraz, Gunarti. 2009. Pemberdayaan Perempuan Pengrajin Jamu Gendong di Dusun Kiringan, Canden, Jetis Kabupaten Bantul. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

Setyowati, Nuning., Rhina Uchyani Fajarningsih, Kunto Adi. 2010. Analisis Potensi dan Strategi Pengembangan Jamu Instan di Kabupaten Karanganyar. Fakultas Pertanian UNS Surakarta.

Subiyono, Sudji Munadi, Dwi Rahdiyanto. 2000. Pengembangan Peralatan Proses Produksi Jamu Gendong Tradisional untuk Wirausaha Kecil Daerah Pinggiran Yogyakarta. Laporan Kegiatan Program Vucer Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

Zulaikhah, Siti Thomas. 2005. Analisis Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Pencemaran Mikroba pada Jamu Gendong di Kota Semarang. Tesis Magister Kesehatan Lingkungan.

Program Pascasarjana Universitas
Diponegoro. Semarang