

# Preferensi Konsumen Terhadap Rasa dan Manfaat Jamu Tradisional sebagai Minuman Fungsional

Rosmauli Jerimia Fitriani<sup>1</sup>, Yulia Venti Yoanita<sup>2</sup>, Hasti Hasanati Marfuah<sup>3</sup>, R Hafid Hardyanto<sup>4</sup>

<sup>1</sup>)Program Studi Gizi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Yogyakarta

<sup>2</sup>\*)Program Studi Pendidikan Vokasional Teknologi Otomotif, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Yogyakarta

<sup>3</sup>)Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Yogyakarta

<sup>4</sup>)Program Studi Informatika, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Yogyakarta

Email: <sup>1</sup>)rosmaulijf@upy.ac.id, <sup>2</sup>\*)yventiyoanita@upy.ac.id, <sup>3</sup>)hasti@upy.ac.id, <sup>4</sup>)hafid@upy.ac.id

Email Penulis Korespondensi: <sup>2</sup>)yventiyoanita@upy.ac.id

**Abstrak**—Jamu tradisional merupakan warisan budaya Indonesia yang dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan. Namun, persepsi masyarakat terhadap rasa dan manfaatnya dapat mempengaruhi minat konsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi preferensi konsumen terhadap atribut sensoris (rasa, aroma, dan warna) serta persepsi manfaat jamu sebagai minuman fungsional. Penelitian dilakukan terhadap 50 responden dengan pendekatan kuantitatif. Preferensi rasa dinilai menggunakan skala hedonik 1–9, sementara persepsi manfaat dievaluasi dengan skala Likert 5 poin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna memperoleh skor rata-rata tertinggi (7,24), diikuti oleh rasa (6,25) dan aroma (5,5). Persepsi terhadap manfaat kesehatan jamu cukup baik, di mana penambah stamina (skor 4,14) dan penambah imunitas (3,8) menjadi manfaat yang paling dirasakan. Pereda pegal (3,62) dan manfaat pencernaan (3,62) berada pada kategori setuju, namun tidak setinggi manfaat lainnya. Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun rasa jamu cukup diterima.

**Kata Kunci:** Jamu Tradisional, Preferensi Konsumen, Minuman Fungsional, Skala Hedonik, Persepsi Manfaat

**Abstract**— Traditional herbal medicine is a cultural heritage of Indonesia known to have various health benefits. However, public perception of its taste and benefits can influence consumption interest. This study aims to evaluate consumer preferences regarding sensory attributes (taste, aroma, and color) and the perception of herbal medicine as a functional drink. The research was conducted with 50 respondents using a quantitative approach. Taste preference was assessed using a hedonic scale of 1–9, while benefit perception was evaluated with a 5-point Likert scale. The results showed that color received the highest average score (7.24), followed by taste (6.25) and aroma (5.5). The perception of health benefits from herbal medicine is quite good, with stamina enhancement (score 4.14) and immunity boost (3.8) being the most felt benefits. Relief from aches (3.62) and digestive benefits (3.62) fell into the agree category but were not as high as the other benefits. This finding shows that although the taste of herbal medicine is quite accepted.

**Keywords:** Traditional Herbal Medicine, Consumer Preference, Functional Drinks, Hedonic Scale, Perceived Benefits

## 1. PENDAHULUAN

Kesehatan holistik menjadi fokus utama masyarakat modern seiring meningkatnya kesadaran terhadap gaya hidup sehat dan konsumsi pangan alami. Salah satu tren global yang berkembang pesat adalah minuman fungsional, yakni produk pangan yang tidak hanya memberi nilai gizi dasar tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan tambahan seperti antioksidan, imunomodulator, dan pencegahan penyakit kronis (Granato et al., 2020). Di Indonesia, tren ini selaras dengan kekayaan warisan budaya berupa jamu, yang selama berabad-abad dipercaya sebagai bagian dari pengobatan tradisional berbasis tanaman berkhasiat.

Jamu, sebagai minuman herbal khas Indonesia, mengandung berbagai bioaktif seperti kurkumin, gingerol, dan flavonoid yang terbukti memiliki aktivitas anti-inflamasi dan antioksidan (Nurainy et al., 2022). Meski telah lama dikenal secara turun-temurun, konsumsi jamu mulai mengalami pergeseran, terutama di kalangan generasi muda yang cenderung lebih memilih minuman instan atau modern. Padahal, pemanfaatan jamu sebagai minuman fungsional berbasis lokal memiliki potensi besar untuk mendukung ketahanan kesehatan nasional, sekaligus mendorong pelestarian budaya (Astuti & Suprihatin, 2021).

Namun, penerimaan masyarakat terhadap jamu sebagai minuman fungsional masih menghadapi tantangan, terutama dalam aspek rasa dan persepsi manfaatnya. Rasa pahit atau aroma khas sering kali menjadi hambatan utama, sehingga preferensi konsumen sangat dipengaruhi oleh faktor sensori dan psikologis (Damayanti et al., 2023).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi preferensi konsumen, terhadap rasa dan manfaat jamu tradisional sebagai minuman fungsional. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan produk jamu berbasis bukti konsumen dan membantu pelaku industri dalam inovasi produk jamu yang lebih diterima pasar muda.

## 2. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2025 menggunakan desain kuantitatif deskriptif. Desain tersebut dipilih karena mampu menggambarkan preferensi masyarakat pada satu waktu pengambilan data, serta memungkinkan peneliti menganalisis hubungan sederhana antara karakteristik responden, persepsi rasa, dan persepsi manfaat jamu (Creswell & Creswell, 2018).

Variabel dan definisi operasional pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Preferensi rasa jamu: tingkat kesukaan responden terhadap atribut rasa (manis, pahit, pedas hangat), aroma, warna, dan after-taste jamu, diukur dengan Skala Hedonik 9-punkt (1 = sangat tidak suka, 9 = sangat suka) (Ares & Varela, 2017).
- b. Persepsi manfaat jamu: persepsi responden tentang efek kesehatan (penambah stamina, pereda pegal, penambah imun, dsb.) diukur menggunakan Likert 5-punkt (1 = sangat tidak setuju, 5 = sangat setuju).

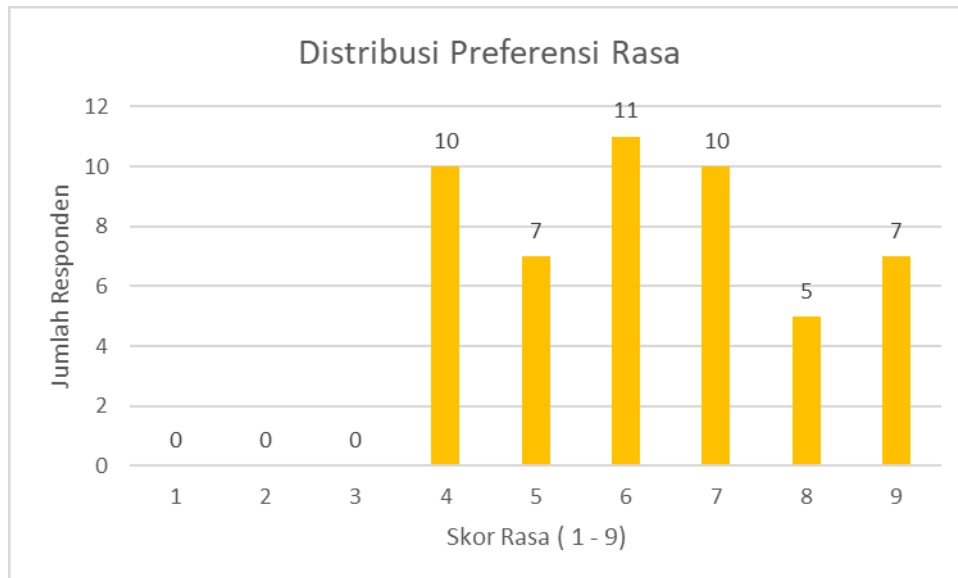
## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini melibatkan 50 responden dari kalangan mahasiswa. Karakteristik mereka disajikan dalam Tabel 1.:

Tabel 1 Karakteristik Responden

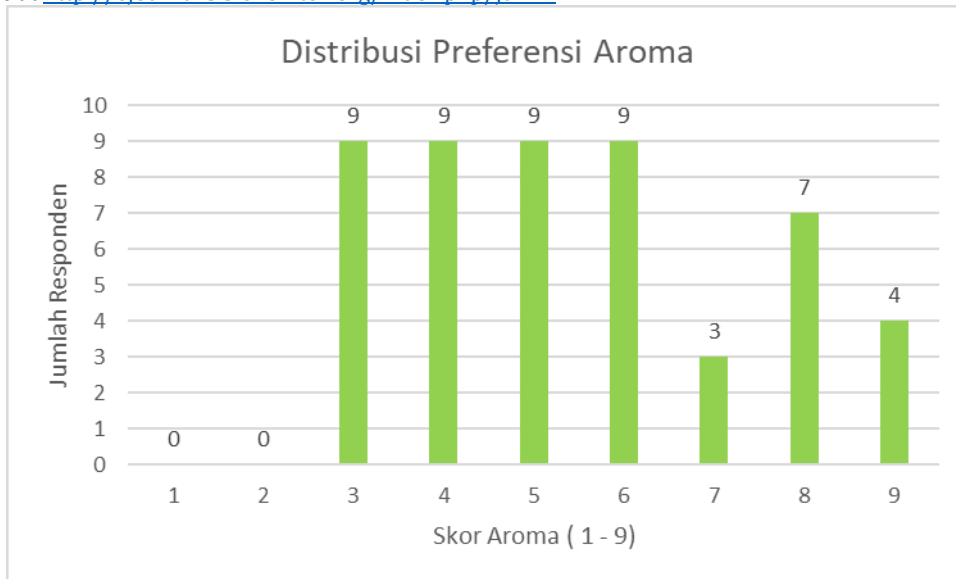
	Frekuensi (n)	Presentase (%)
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki – Laki	15	30
Perempuan	35	70
<b>Usia</b>		
17 - 18 Tahun	2	4.0
18 - 19 Tahun	14	28.0
20 - 21 Tahun	32	64.0
21 - 23 Tahun	2	4.0

Pada tabel 1 dapat dilihat bahwa 70% responden berjenis kelamin perempuan dan 64,0% berada di rentang usia 20 – 21 tahun.



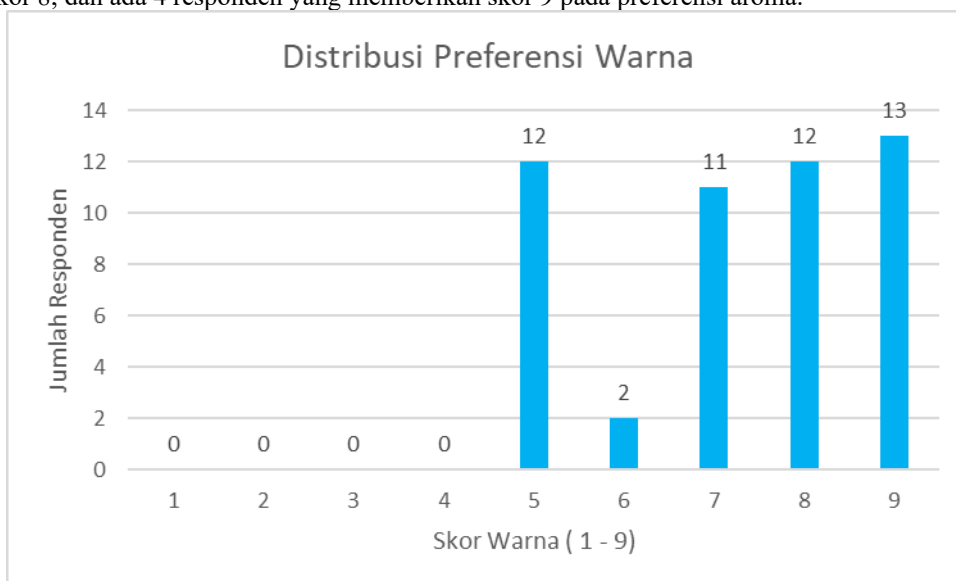
Gambar 1. Diagram Distribusi Preferensi Rasa

Berdasarkan grafik distribusi preferensi skor rasa, responden memberi skor antara 4 hingga 9 dari skala 1–10, menunjukkan bahwa rasa jamu cukup disukai meskipun tidak semuanya sangat menyukai. Tidak banyak responden yang memberikan skor di bawah 5, yang berarti penolakan terhadap rasa jamu relatif rendah.



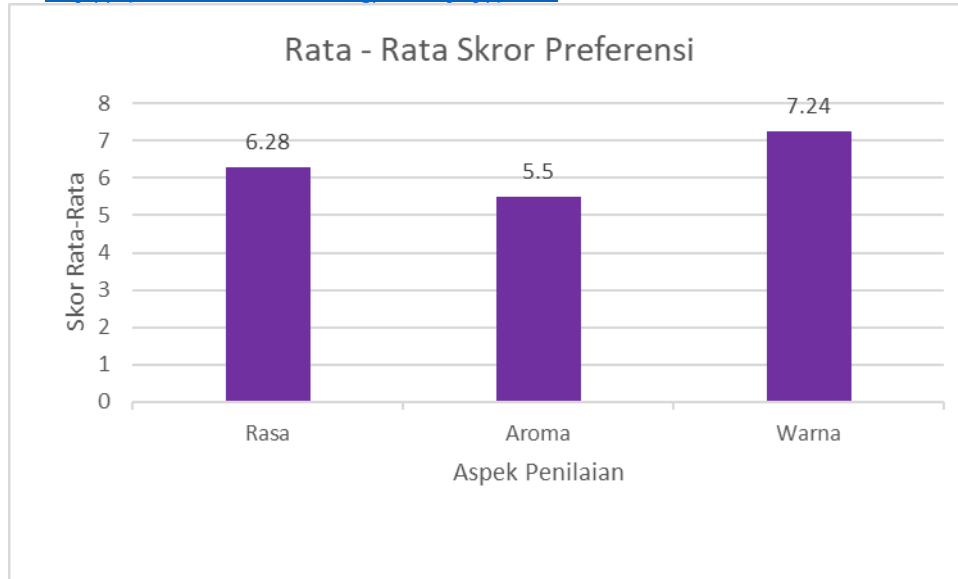
**Gambar 2.** Diagram Preferensi Aroma

Berdasarkan grafik distribusi preferensi skor aroma, responden memberi skor antara 3 hingga 9 dari skala 1–10. Sebanyak 9 responden memberikan skor 3, 4, 5 dan 6, terdapat 3 responden memberikan skor 7, 7 responden memberikan skor 8, dan ada 4 responden yang memberikan skor 9 pada preferensi aroma.



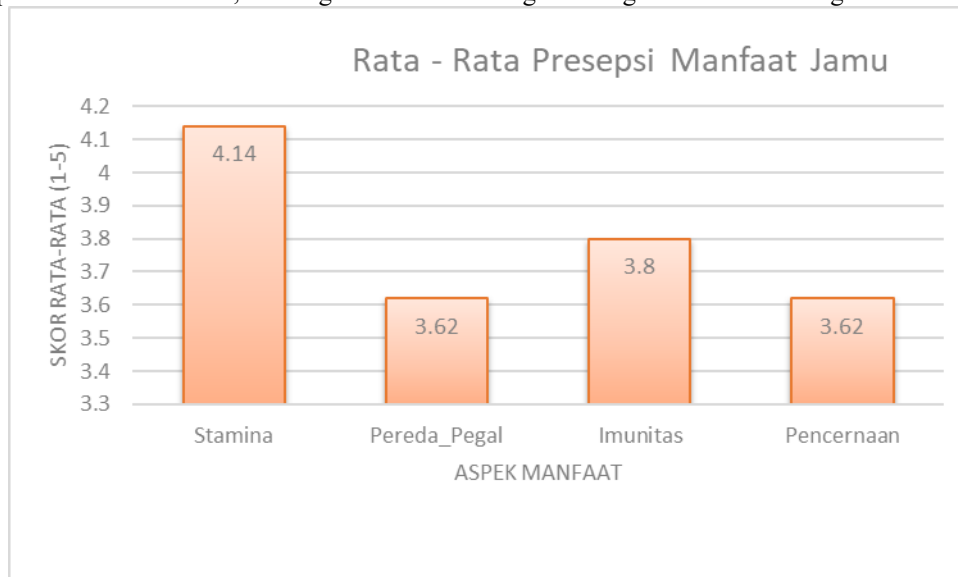
**Gambar 3.** Diagram Preferensi Warna

Pada aspek warna, 12 responden memberikan skor 5, 2 responden memberikan skor 6, 11 responden memberikan skor 7, 12 responden memberikan skor 8 dan 13 responden memberikan skor 9.



Gambar 4. Diagram Rata-rata Preferensi

Berdasarkan rata – rata skor preferensi, warna (7,24) dan rasa (6,28) lebih disukai dibanding aroma (5,5). Aroma mendapatkan penilaian lebih rendah, kemungkinan karena sebagian orang tidak terbiasa dengan aroma khas jamu.



Gambar 5. Diagram Rata-rata Preferensi Manfaat Ilmu

Jamu paling dipercaya memberikan manfaat untuk stamina dan imunitas, disusul oleh pereda pegal dan pencernaan. Hal ini menegaskan bahwa konsumen memandang jamu lebih sebagai minuman **penambah energi dan daya tahan tubuh**.

#### 4. KESIMPULAN

Hasil penelitian mengenai Preferensi Konsumen terhadap Rasa dan Manfaat Jamu Tradisional sebagai Minuman Fungsional menunjukkan bahwa secara umum, responden memberikan apresiasi positif terhadap jamu tradisional. Dari aspek preferensi sensoris, warna memperoleh skor rata-rata tertinggi (7,24), diikuti oleh rasa (6,25) dan aroma (5,5) pada skala hedonik 1–9. Hal ini menandakan bahwa warna merupakan faktor dominan dalam penerimaan konsumen terhadap jamu. Namun, aroma masih dianggap kurang menarik oleh sebagian responden.

Persepsi terhadap manfaat kesehatan jamu cukup baik, di mana penambah stamina (skor 4,14) dan penambah imunitas (3,8) menjadi manfaat yang paling dirasakan. Pereda pegal (3,62) dan manfaat pencernaan (3,62) berada pada kategori setuju, namun tidak setinggi manfaat lainnya.

#### UCAPAN TERIMAKASIH



Terima kasih disampaikan kepada CV Totalindo Gemilang yang telah mendukung pelaksanaan penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas PGRI Yogyakarta dalam pendanaan kegiatan tersebut.

## REFERENCES

- Granato, D., Nunes, D. S., & Barba, F. J. (2020). Functional foods and beverages: In vitro and in vivo biological activity. *Current Opinion in Food Science*, **32**, 2–5. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.11.003>
- Astuti, Y., & Suprihatin, S. (2021). Pengembangan jamu sebagai minuman fungsional berbasis bahan lokal. *Jurnal Gizi dan Pangan Tradisional Indonesia*, **2**(1), 33–40. <https://doi.org/10.xxxx/jgpti.v2i1.33>
- Damayanti, R., Wulandari, D., & Sari, R. (2023). Faktor yang Mempengaruhi Penerimaan Jamu pada Konsumen Muda di Perkotaan. *Jurnal Gizi dan Fitofarmaka*, **10**(2), 102–110.
- Nurainy, N., Pranata, R., & Putri, M. (2022). Kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan pada berbagai jenis jamu tradisional. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, **6**(3), 145–152. <https://doi.org/10.xxxx/jigi.v6i3.145>
- Ares, G., & Varela, P. (2017). *Methods in Consumer Research, Volume 1: New Approaches to Classic Methods*. Woodhead Publishing.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5th ed.). SAGE.
- Etikan, I., & Bala, K. (2017). Sampling and sampling methods. *Biometrics & Biostatistics International Journal*, **5**(6), 00149. <https://doi.org/10.15406/bbij.2017.05.00149>
- Granato, D., Nunes, D. S., & Barba, F. J. (2020). Functional foods and beverages: In vitro and in vivo biological activity. *Current Opinion in Food Science*, **32**, 2–5. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.11.003>
- Nurainy, N., Pranata, R., & Putri, M. (2022). Kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan pada berbagai jenis jamu tradisional. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, **6**(3), 145–152.
- Stone, H., Bleibaum, R., & Thomas, H. A. (2020). *Sensory Evaluation Practices* (5th ed.). Academic Press.
- Tavakol, M., & Dennick, R. (2011). Making sense of Cronbach's alpha. *International Journal of Medical Education*, **2**, 53–55. <https://doi.org/10.5116/ijme.4dfb.8dfd>