BAB IV

PAPARAN DATA DAN TEMUAN PENELITIAN

A. Gambaran Umum Obyek Penelitian

Desa merupakan kesatuan wilayah yang dihuni oleh sejumlah keluarga yang mempunyai sistem pemerintah sendiri yang dikepala oleh seorang kepada desa. dibandingkan dengan kota, desa memiliki jumlah penduduk yang lebih rendah, saran dan prasarana yang dimiliki pun juga kurang lengkap. Tetapi selain kekurangan desa juga memiliki kelebihan diantaranya adalah rendahnya tingkat kriminalitas, solidaritas yang tinggi anatar sesama dan jauh dari polusi udara dan kebisingan sperti yang ada di kota. Salah satu faktor berkembangnya suatu masyarakat atau komunitas adalah keadaan geografis dimana masyarakat atau komunitas tersebut berada. Untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang objek penelitian ini maka penulis akan menguraikan secara singkat mengenai keadaan Desa Tawang Kecamatan Wates Kabupaten Kediri, baik dari segi geografis, demografis dan lain-lain.[1]

1. Stuktur Organisasi Pemerintah Desa Tawang

Struktur organisasi adala suatu susunan komponen-komponen atau unit untit-unit kerja dalam sebuah organisasi. Struktur organisasi merupakan susunan dan hubungan antara setiap bagian maupun posisi yang terdapat pada sebuah organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan-kegiatan operasionalnya dengan maksud untuk mencapai tujuan yang telah ditemukan

[1]Sumber dokumentasi pemeritah Desa Tawang Kec.Wates Kab. Kediri tahun 2017.

sebelumnya. Struktur organisasi bagi Desa Tawang sangatlah diperlukan karena dengan struktur organisasi yang baik, maka dapat mengurangi penyimpangan dalam mengurus tugas dan wewenag pada msing-masing jabatan.

Bentuk struktur organisasi yang dimiliki Desa Tawang yaitu bentuk struktur dengan satuan kekuasaan dan perintah berjalan dari atas ke bawah dan sebaliknya dalam pertanggung jawabanya. Secara skema struktur organisasi Desa Tawang dapat dilihat pada Tabel dari bagian sebagai berikut :

Tabel. 4.1

Tabel Pemerintah Desa Tawang [2]

NO	JABATAN	NAMA
1	Kepala Desa	Edi Budianto, S.E.
2	Seekretariat Desa	
3	Kaur Tu.Umum	Gatot Harianto
4	Kaur Keuangan	Endang P
5	Kaur Perencanaan	Harmiko
6	Staf	Khoirul Rozikin
7	Staf	Dea Amanda M
8	Seksi Kesejahteraan	Wakhid Hasim
9	Kasun Tawang	Kuntadi
10	Kasun Tawangsari	Harsani

[2]Sumber dokumentasi pemeritah Desa Tawang Kec.Wates Kab. Kediri tahun 2017.

11	Kasun Dadapan	Teguh Suseno
12	Kasun Semanding	Bambang Ariadi
13	Kasun Bendorejo	Dwi Triswanto

2. Kondisi Geografis dan Demografis

Desa tawang adalah salah satu desa yang berada di wilayah kecamatan wates kabupaten Kediri. Desa Tawang memiliki enam wilayah dusun yaitu Dusun Tawang, Dusun Tawangsari, Dusun Karang rejan, Dusun Semanding, Dusun Bendorejo, Dusun Dadapan. Desa ini merupakan perlintasan antara kota Pare dan Blitar. Jarak antara kota Kediri dengan desa Tawang sekitar 20 kilometer. Batas – batas desa Tawang adalah :

a. Sebelah Utara : Desa Wates
b. Sebelah Timur : Desa Jagul
c. Sebelah Selatan : Desa Kunjang
d. Sebelah Barat : Desa Gadungan

Sebagian penduduk Desa Tawang bekerja pada bidang petanian. Hal tersebut karena memang sebagian besar wilayah desa Tawang berupa lahan pertanian dan dimanfaatkan untuk kegiatan pertanian. [3]

3. Tingkat Pendidikan Penduduk Desa Tawang

Sedangkan untuk mengukur tinngi rendahnya kemajuan suatu masyarakat adalah tergantung dari tinggi dan rendahnya pendidikan yang dimiliki oleh

[3]Kepala Desa, *data demografis Desa Tawang Tahun 2018* (Tawang : Kepala Desa, 2018)

masyarakat. Semakin tinggi pendidikan suatu masyarakat maka semakin baik pula tatanan kehidupan masyarakat tersebut. untuk jumlah tingkat pendidikan desa Tawang adalah sebagai berikut :

Tabel.4 .2

Tingkat Pendidikan Penduduk Desa Tawang

No	Penggunaan	Jumlah
1	Yang tamat penidikan Tk	-
2	Yang tamat pendidikan SD	2280
3	Yang tamat pendidikan SLTP	1667
4	Yang tamat pendidikan SLTA	2325
5	Yang tamat pendidikan Perguruan Tinggi	573
Jumlah		6.840

Sumber : dokumen kantor Desa Tawang[4]

Tabel di atas menunjukan bahwa masyarakat desa Tawang Kecamatan Wates Kabupaten Kediri menyadari akan pentingya pendidikan saat ini. Bisa dilihat dari meningkatnya perubahan jumlah dari kolom penduduk yang pendidikan TK sampai ke penduduk yang masuk dalam perguruan tinggi.

4. Kondisi Sosial dan Budaya Desa Tawang

Masyarakat desa Tawang tidak mengenal adalanya perbedaan kelas-kelas sosial. Contohnya adalah kelompok orang kaya dan miskin, para buruh tani dengan petani mereka menganggap semuanya adalah sama. Masyarakat desa

[4]Sumber dokumentasi pemeritah Desa Tawang Kec.Wates Kab. Kediri tahun 2017

Tawang sadar akan hidup saling tolong menolong, saling membutuhkan, dan tentram.

Masyarakat desa Tawang memiliki ciri khas hidup saling gotong royong. Ini terbukti apabila ada salah satu warga yang mempunyai hajat seperti mendirikan rumah, mantu (pernikahan), khitanan dan lainya. Meraka dengan ikhlas membantu warga yang mempunyai hajat sampai acara selesai. tidak hanya membantu tenaga saja, mereka juga membantu secara materi, dengan memberikan bahan-bahan pokok dan juga uang.sedangkan gotong royong lainya terlihat pada waktu melakukan kerja bakti desa.

5. Kondisi Ekonomi Masyarakat Desa Tawang

Untuk menggambarkan kondisi ekonomi masyarakat Desa Tawang ini juga sangat tergantung pada mata pencaharian penduduk, karena penduduk desa Tawang mayoritas petani, maka jumlah penduduk terbesar adalah petani, walaupun ada juga yangbekerja sebagai pegawai desa, PNS, ABRI, guru, pedagang, dan lainsebagainya. Berbagai profesi tersebut adalah untuk mencukupi kebutuhan hidupnya.[5]

Tabel.4.3

Mata Pencaharian Penduduk Desa Tawang

No	keterangan	Jumlah
1	Karyawan Swasa	371
2	Wiraswasta/Pedagang	323

[5]Kepala Desa, *kondisi ekonomi masyarakat* (Tawang : Kepala Desa, 2018)

3	Petani	454
4	Peternak	24
5	TNI/POLRI	19
6	PNS	114

Sumber : dokumen kantor Desa Tawang[6]

Dari tabel di atas terlihat bahwa sebagian besar penduduk desa Tawang berprofesi sebagai patani ,wiraswasta, kemudian sebagian yang lain berprofesi sebagai wiraswasta/pedagang dan TNI/POLRI juga lainya berprofesi sebagai PNS.

B. Paparan Data

Siapapun yang menyusuri jalan-jalan di Desa Tawang Kecamatan Wates Kecamatan Wates Kabupaten Kediri pasti akan tertarik pada kesibukan warga setempat pada bisnis jamu tradisional. Betapa tidak, sebagaian besar halam meraka dipenuhi dengan dagangan jamu yang berjejer-jejer. *Home industri* jamu tradisional yang ditekuni sebagian besar masyarakat tawanng telah berjalan sejak lama. Bahkan masyarakat yang melakukan produksi banyak yang tidak mengetahui sejak kapan orang-orang mengawali aktivitas produksi tersebut. Seperti yang disampaikan Bapak yono salah satu produsen jamu,"saya memulai membuat usaha jamu sudah sejak lama hampir 20 tahun, akan tetapi saya tidak mengetahui siapa yang pertama kali membuat jamu tersebut, karena saya hanya meneruskan dari orang tua".[7]

[6]Sumber dokumentasi pemeritah Desa Tawang Kec.Wates Kab. Kediri tahun 2017
[7]Bapak Yono, *produsen jamu*, Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 29 April 2018.

Usaha jamu yang telah menjadi mata pencaharian bagi warga tawang. Sehingga desa itu bisa disebut sebagai pusat produksi jamu sekaligus pusat pemasaran jamu tradisional. Kebanyakan dari para produsen tersebut tidak mengetahui kapan adnya usaha tersebut. Produksi artinya kegiatan memahami nilai guna suatu barang atau jasa untuk keperluan orang banyak. Dari pengertian tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa semua kegiatan yang menambah nilai guna suatu barang dapat dikatakan proses produksi. Seperti produksi jamu yang dilkukan masyarakat di Desa Tawang Kecamatan Wates Kabupaten kediri, banyak masyarakatnya yang menekuni produksi tersebut.

Dari berbagai produsen seperti, produsen gula jawa, produsen batu bata, produsen krupuk, dan produsen jamu tradisional . masyarakat lebih banyak yang melakukan produksi jamu tradisional, hal tersebut di buktikan jumlah yang membuat jamu tradisioanal adalah yang terbanya di anatar produsen-produsen lainya.

Sebenarnya para leluhur kita menggunakan resep obat tradisional yang terbuaat dari daun, akar dan umbi-umbian untuk mendapatkan kesehatan dan menyebuhkan berbagai penyakit. Pemanfaatan obat secara tradisional sudah dilakukan sejak dahulu dan menjadi warisan nenek moyang secara turun temurun khusunya bagi masyarakat jawa. Mengapa jamu dipilih sebagai obat untuk memelihara kesehatan, hal ini disebabkan jamu merupakan minuman kesehatan yang bahan bakunya terdiri dari tumbuh-tumbuhan berkasiat tanpa campuran bahan kimia sehingga di percaya sangat

aman untuk di konsumsi secara tidak menimbulkan efek samping.Usaha jamu tradisional ini sudah menjadi salah satu mata pencaharian masyarakat di Desa Tawang.[8]

Cara produsen melengkapi faktor produksi salah satunya yaitu tanah, tenaga kerja, modal, kewirausahaan. Tanah atau tempat yang mereka gunakan adalaah milik sendiri, Meskipun ada sebagian yang masih menyewa .

1. Tanah

Tanah ataupun lokasi yang digunakan oleh para produsen adalah milik sendiri dan juga ada yang menyewa, mereka memanfaatkan lahan yang tidak digunakan untuk pengolahan produksi dan sekaligus tempat penjualan dari jamu yang mereka buat.

> Menurut Ibu Binti : "Tempat yang saya gunakan untuk berjualan adalah tempat milik sendiri tanpa menyewa dengan orang lain."[9]

> Menurut Bapak Sujinah : " Lokasi yang saya gunakan berjualan adalah punyanya orang tua saya mas karena saya belum memiliki rumah sendiri tetapi saya tidak menyawanya hanya menempati saja"[10]

Berbeda lagi dengan lokasi atau tempat yang di gunakan oleh Ibu Mistun :

> " Tempat saya berjualan atau tanah yang saya gunakan itu milik desa mas yang saya sewa tiap tahunya, karena disini tempatmya stategis kalo saya berjualan di rumah saya lokasinya kurang sip , karena lokasinya masuk ke gang jadi ya orang yang membeli sedikit nanti pastinya berbeda kalo disini. "[11]

> Menurut Ibu Sutini : " di Desa tawang ada 36 rumah yang meproduksi jamu kebanyakan mereka manfaatkan lahan tanahnya sendiri untuk

[8]Bapak Bonari, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.
[9]Ibu Binti, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.
[10]Bapak Sujinah, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.
[11]Ibu Mistun, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.

berjualan , dan di antara mereka masih ada yang menyewa karena belum memiliki rumah atau lahan sendiri" .berikut nama-nama para produsen jamu di Desa Tawang.[12]

Tabel.4.4

No	Nama	Alamat
1	Bapak Yono	Tawang
2	bapak Ponari	Tawang
3	Ibu santi	Semanding
4	Ibu Sarmi	Tawang sari
5	Mbah Martin	Tawang sari
6	Bapak Suprih	Tawang sari
7	Bapak sujud	Dadapan
8	Mbah Parmi	Bendorejo
9	Ibu kartini	Bendorejo
10	Ibu Kristina	Bendorejo
11	Bapak Anas	Tawang
12	Ibu Kariyani	Tawang
13	Ibu Kariyani (nama Sama)	Tawangsari
14	Mbah Gemi	Semanding
15	Mbah Sri	Semanding
16	Ibu Katimah	Dadapan
17	Bapak Anton	Dadapan
18	Ibu Painah	Dadapan
19	Ibu Masinah	Tawangsari
20	Bapak Sudarmaji	Tawangsari
21	Bapak Puji	Dadapan
22	Ibu Katinah	Dadapan
23	Bapak Sujono	Bendorejo
24	Mbak Ika	Bendorejo
25	Ibu kariyati	Dadapan
26	Bapak Mijan	Tawang
27	Ibu Sutini	Tawang
28	Ibu Tusmini	Tawangsari
29	Ibu Kartimi	Bendorejo

[12]Bapak Mijan, *produsen jamu*, Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 29 April 2018.

30	Bapak Man	Bendorejo
31	Ibu Mistun	Tawang
32	Ibu Binti	Tawang
33	Bapak Wage	Tawangsari
34	Mbak Sujinah	Tawangsari
35	Mbak parapti	Tawangsari
36	Bapak Kasyadi	Tawang

Kemudian faktor produksi yang selanjtnya adalah modal , pemodalan merupakan tongkak utama untuk memajukan usaha.

2. Modal

Modal yang digunakan oleh para produsen yaitu modal yang mereka miliki sendiri dari tabungan mereka, namun untuk menunjang kelancaran mereka juga ada yang meminjam dari pihak koperasi ataupun pihak bank,seperti yang di sampaikan Ibu Mistun :

> “ Modal yang saya gunakan dulu adalah modal pribadi, modal pinjaman . modal pribadi berupa modal dari kelebihan keuntungan produksi bulan lalu kemudiam modal pinjaman kami peroleh dari Bank *titil* (Bank dengan sistem bayar harian) tapi dengan berjalanya waktu saya bisa memiliki modal sendiri dari modal saya dapat membeli bahan dan alat-alat yang saya butuhkan mas.”[13]

Modal memang tidak bisa dipisahkan dari rentetan dalam sebuah produksi. Karena dengan modal para produsen dapat mengelola apa yang dia produksi dari persiapan bahan-bahan yang diperlukan hingga nanti saat proses penditribusian seperti yang diungkapkan oleh Bapak Puji :

> “ Bagi saya yang terpenting dalam usaha itu yang terpenting itu adalah kita memiliki modal mas karena dengan modal kita pasti dapat mengoprasikan usaha sesorang, seperti usaha yang saya tekuni sekarang

[13]Ibu Mistun, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30April 2018.

ini yaitu membuat jamu. Saya memakai modal saya sendiri mas karena pembagian laba lebih menguntungkan mestinya”[14]

Sedangan menurut Ibu Kariyati “ Untuk modal saya lebih mengutamakan modal pribadi, jarang sekali saya berursan dengan lembaga keuangan karena resikonya cukup besar apa bila tidak bisa membaya”.[15]

Sebagaimana upaaya peningkatan usaha jamu yang ada, para produsen memanfaatkan dana bantuan yang diberikah oleh pemerintah untuk menambah modal usahanya , yang kemudian digunakan utnuk membeli bahan-bahan tambahan ataupun perlengkapan dalam menunjang berlangsungya proses produksi. Seperti menurut Ibu Painah :

“Modal yang saya dapat dulu awalnya dapat bantuan dari desa KKS (kartu kesejahteraan sosial) yang dikasih oleh pemerintah dari situlah saya dapat membuka usaha jamu ini mas. Dari pada uangnya saya hanya buat belanja ya saya putar lagi untuk menunjang kehidupan dan kebutuhan sehari-hari.”[16]

3. Tenaga kerja

Faktor produksi yang berikutnya adalah tenaga kerja atau sumber daya manusia, dalam hal perekrutan karyawan para produsen tidak mengutaman pendidikan, para produsen dalam perekrutan dengan cara menyampaikan kepada tetangga jika ada ingin yang bekerja membuat jamu dipersilahkan datang speti yang diungkapkan Ibu Sutini:

“Saya tidak memandang orang tersebut tua atau mudah yang penting bisa membantu saya dalam mengolah jamunya, biasanya saya memperkerjakan saudara kalo tidak begitu ya tetangga saya mas . saya tidak pernah *neko-neko*(tidak memilih-milih) dalam mencari pekerja yang paling sata butuhkan yang *sregep terus tlaten*(rajin dan tekun) .

[14]Bapak Puji, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 9 Mei 2018.
[15]Ibu Kariyati , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 3 Mei 2018.
[16]Ibu Painah, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.

gaji yang saya berikan 30 ribu sehari kadang kalo sepi ya tidak memperkejakan mereka”

Dalam saat menggajipun ibu sutini juga selalu mengaji tepat waktu, biasanya gaji diberikan langsung setelah pekerjaan semua selesai tidak menunggu berminggu-minggu ataupun berbulan-bulan. Jadi uang langsung diterima para pekerja tersebut.[17]

Kemudian menurut Ibu Sarmi “ Saya dalam membuat jamu tidak memakai karyawan mas tpi biasanya ya di bantu oleh anak saya dan suami saya”[18]

Ada pula produsen yang tidak mempekerjakan karyawan, mereka memproduksi dengan sendiri, seperti yang di sampaikan mabk prapti

Menurut Ibu Karti : “Untuk pengolahan jamu saya kerjakan sendiri mas tidak ada yang membantu saya mas , ya namanya saya janda ya jadi hidup sendiri mas . meskipun ada anak tapi masih kecil-kecil jadi ya masih belum bisa bantu-bantu saya “ [19]

Menurut Bapak Bonari : “Dalam mengolah produksi jamu saya melakukanya sendiri mas tanpa ada karyawan karena ya ringan megolah jamu itu jadi ya tidak memperlukan karyawan mas.Wong ya mudah mas kalo membuat jamu itu tidak teralalu ribet kalo sudah terbiasa ,kebanyakan yang saya ketahui para produsen disini juga jarang yang mempuyai karyawan tetap karena ya banyak hal mas, misal berat dalam menggaji juga termasuk alasan utama selain itu mungkin kalo ada yang membantu itu bukan karyawan mas mungkin hanya sekedar saudara atau anak dari pada penjual . “[20]

4. Kewirausahaan

Kemudian faktor selanjuntnya adalah Faktor kewirausahaan adalah keahlian atau ketrampilan yang digunakan seorang dalam mengkordinir

[17]Ibu Sutini , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 29 April 2018.
[18]Ibu Sarmi *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.
[19]Ibu Karti, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.
[20]Bapak Bonari, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.

faktor-faktor produksi. Sumber daya pengusaha yang disebut juga kewirausahaan. Berperan mengatur dan mengkombinasikan faktor-faktor produksi dalam rangka meningkatkan kegunaan barang atau jasa secara efektif dan efesien. Pengusaha berkaitan dengan managemen. Sebagai pemicu proses produksi, pengusaha perlu memiliki kemampuan yang dapat diandalkan.

Produksi jamu di Desa Tawang memiliki banyak jenis jamu dikarenakan permintaan konsumen yang berbeda-beda dalam membeli jamu tradisional tersebut , seperti yang dipaparkan Ibu Santi :

> " Jamu seng tak gae akeh mas koyok to jamu kencur, kunir asem, beras kencur, paitan, luntas, kunir, jahe kencur. Cabe puyang. Reno-reno maceme soale ben wong tuku iku bedo-bedo jalok e "[21]

> Menurut Ibu Katimah : " Saya membuat jamu tradisonal ya seperti produsen lainya mas seperti , jamu kencur, jamu kunir, jamu kunir asem, jamu beras kencur, jamu paitan, jamu luntas, jamu cabe puyang mas. "[22]

Jamu yang di produksi oleh para produsen memiliki resep masing-masing dari produsen satu dengan produsen yang lain seperti yang diungkapan oleh Ibu Painah :

> " Resep jamu yang saya buat acuan dalam membuatya adalah resep dari buku awalnya mas ya bellajar-belajar kemudian lama kelamaan ya menjadi paham resep-resepnya."[23]

Dalam kewirausahaan dalam memuat jamu tidak hanya harus memiliki ketrampilan dan keahlian dalam membuatnya tetapi juga harus biasa

---

[21]Ibu Santi, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 3 Mei 2018.
[22]Mbak Katimah , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 3 Mei 2018.
[23]Ibu Painah, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 30 April 2018.

memasarkan ke dalam semua lapisan seperti yang diungkapkan oleh Ibu Masinah :

> " Saya dulu memasarkan jamu itu dari desa satu ke desa yang lain mas jadi keliling tidak hanya dirumah saja karena supaya pendapatan saya juga bertambahmestinya "[24]

> Menurut Ibu Sutini :"Saya memasarkan jamu saya biasanya saya titipkan ke warung-warung mas . jadi tidak hanya dagang di rumah saja, misal saya pas keliling ketemu warung itu saya datangi , saya tanya mau egak saya titipi jamu kalo mau ya saya titipkan kalo tidak mau ya gapapa"[25]

Jadi jamu yang di jual tidak hanya satu jenis tapi melainkan beberpa jenis seperti jamu kencur, kunir asem, , beras kencur, paitan, luntas, kunir, jahe kencur. Cabe puyang.[26]

5. Proses pembuatan jamu Tradisional

Proses pembuatan jamu kencur, kunir asem, asem, beras kencur, paitan, luntas, kunir, jahe kencur. Cabe puyang di Desa Tawang Kecamatan Wates Kabupten Kediri. Menurut Bapak Suadarmaji cara membuat kencur dan beras kencur adalah :

a. Jamu kencur dan beras kencur

Bahan :

1. Bahan utama yang dibutuhkan adalah beras kurang lebih sebanyak 200 gram. Gunakan beras yang putih bersih dan tidak beraroma.
2. Tumbuhan akar rimpang Kencur yang berukuran sedang besar sepanjang kurang lebih 6 jari orang dewasa.

---

[24]Ibu Masinah , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 29 April 2018
[25]Ibu Sutini , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 29 April 2018
[26]Ibu Santi, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 3 Mei 2018.

3. Rimpang Kunyit yang berukuran sedang kecil sepanjang 2 jari orang dewasa. Cuci bersih sebelum digunakan.
4. Asam Jawa kurang lebih sebanyak 2 sendok makan.
5. Gula Jawa kurang lebih sebanyak 240-260 gram.
6. Jahe lokal ukuran sedang besar kurang lebih sebanjang 2 jari orang dewasa. Cuci bersih sebelum digunakan.
7. Daun Pandan segar kurang lebih sebanyak 2 helai saja. Cuci bersih sebelum digunakan.
8. Buah Jeruk nipis ukuran sedang besar sebanyak 2 buah saja. Belah menjadi beberapa bagian dan ambil air perasan jeruknya.
9. Garam dapur beryodium dan air bersih matang secukupnya.
10. Gula pasir secukupnya apabila dibutuhkan.

b. Langakh –langkah

1. Langkah pertama yang harus dilakukan adalah merendam 200 gram beras yang sudah dipersiapkan dengan air bersih selama kurang lebih 3 jam.
2. Ambil panci buat rebusan. Masukkan kurang lebih 6 gelas air bersih ke dalamnya dan hidupkan kompor dengan api sedang.
3. Masukkan jahe, asam jawa, daun pandan, kencur, kunyit dan gula jawa ke dalam pancinya. Aduk -aduk supaya semua bahan tercampur rata dan sempurna.

4. Aduk aduk lagi dan tunggu sampai air rendaman mendidih lalu matikan. Saring air rendaman dengan saringan supaya ampas daun pandan, kunyit, kencur dan jahenya terpisah dari airnya.
5. Ambil ampas atau rendaman jahe dan kunyitnya. Tumbuk halus bersama kencur dan beras yang tadi sudah direndam dengan air selama kurang lebih 3 jam. Tumbuk semua bahan tersebut sampai benar benar halus.
6. Letakkan tumbukan bahan bahan di atas diatas saringan. Siram dengan air rebusan rendaman dari panci pertama supaya rasa dan aroma beras kencurnya lebih terasa.
7. Masukkan air jeruk nipis yang sudah diperas ke dalam air siraman di atas. Tambahkan garam secukupnya (sedikit saja).
8. Cicipi dulu sebelum dihidangkan. Kalau dirasa kurang bisa menambahkan gula pasir secukupnya.[27]

Sedangkan cara membuat jamu jahe kencur dan paitan menurut Ibu Binti adalah sebagai berikut :

a. Bahan

Jahe kencur :

1. Jahe
2. Kencur
3. beli kunyit yg bulet
4. sereh

[27]Bapak Sudarmaji , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.

5. kayu manis
6. gula merah
7. 1 gengamberas
8. secukupnya air

bahan-bahan jamu Paitan :

1. 300 gram Daun Sambiloto
2. 50 gram Brotowali
3. 200 gram Daun Meniran
4. 300 gram Serai
5. 100 gram Babakan Pule
6. 400 gram temulawak
7. 200 gram Lempuyang
8. 200 gram Laos
9. 3 Buah Temu ireng
10. beserta tambahan rempah-rempah dan empon-empon yang lainnya secukupnya

b. Langkah-langkah

Langkah langkah membuat Jahe kencur :

1. Semua bahan diatas blender dan di masak lalu disaring. Itu aja sih intinya. Tapi dipisah-pisah pertama kunyit asam kunyit,asem jawa,sereh,kayu manis direbus terlebih dahulu sampai matang lalu diamkan kemudiam blender. Lalu saring masukan ke botol

2. Beras kencur : Rendam beras kurleb 1 jam lalu tiriskan blender bersama kencur dan jahe. Lalu panaskan aduk terus sampai mendidih. Dingin kan masukan botol
3. Wedang jahe : Blender gula jawa/merah jahe n kencur beri air lalu masak sampai mendidih. Dinginkan masukan botol.
4. Dari bahan bahan diatas gak semua nya di pakai yamh kita masak hanya untuk 3 botol .

Sedangkan langkah langkang mebuat jamu Paitan adalah :

1. kumpulkan semua bahan untuk dicuci di kucek di gosok supaya bersih .
2. Lalu iris semua bahan menjadi irisan yang kecil-kecil dan tipis-tipis, masukan semuanya kedalam wadah kuali tanah menjadi satu dengan ditambahkan air secukupnya saja jangan terlalu sedikit maupun terlalu banyak.
3. terus direbus semua bahannya yang telah diberi air sampai ramuan menjadi masak/matang/mendidih dan air menyusut sampai tinggal separo alias setengahnya.
4. Angkat pelan-pelan jangan sampai tumpah lalu diamkan sejenak sampai tidak panas lagi / dingin. Pindahkan hasil rebusan jamu yang telah dingin tersebut kedalam botol bening, akan tetapi sbelum dipindahkan dari kuali ke dalam botol, ramuan jamu tlah disaring terlebih dahulu menggunakan saringan / kain lembut[28].

[28]Ibu Binti , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.

Sedangkan cara membuat jamu kunir asem, kunir dan luntas menurut bapak suprih sebagai berikut :

a. Bahan-bahan

Kunir asem

1. 250 g kunyit
2. 120 g gula jawa
3. 250 g asam jawa
4. 1 liter air
5. 1/4 sdt garam

luntas

1. Daun beluntas kira-kira 20 lembar
2. Air ecukupnya
3. sinom
4. Garam sekucukupnya
5. Gula satu sendok makan

b. Langkah –langkah

membuat jamu kunyit asam :

1. Cuci rimpang kunyit secara menyeluruh, gunakan air dingin dan bersih untuk mengurangi risiko kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan.
2. Ambil sari kunyit dengan cara diparut atau diblender dengan tambahan sedikit air lalu saring.

3. Rebus air, kemudian masukkan sari kunyit, asam jawa, gula jawa, dan garam.
4. Aduk terus menerus sampai bahan-bahan larut dan tercampur dengan sempurna.
5. Setelah mendidih, matikan api dan tunggu beberapa saat sampai tidak terlalu panas.

membuat jamu Luntas :

1. masak gula pasir air secukup mya sampai gula larut
2. Blender luntas, tambahi air menyesuaikan volume blander nya jangan kepenuhan
3. Saring hasil blander an,tambah kan air sampai tidak terlalu kental
4. Saring lagi dengan kain sampai sari nya tinggal sedikit
5. Tambahkan sinom sampai warna matang
6. Tambah kan air gula dan garam sampai rasa pas[29]

Sedangkan cara membuat cabe puyang menurut Ibu kartini adalah sebagai berikut :

1. Bahan-bahan
   a. 3 ons temu lawak
   b. 3 ons lempuyang

[29]Bapak Suprih , *produsen jamu*, Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 10 Mei 2018.

c. 4 buah jeruk nipis

d. 1 ons kayu manis

e. 1 buah jeruk purut

f. 1 sendok garam dapur

g. 3 batang serai

h. 4 liter air bersih

2. langkah –langkah

a. Ramuan jamu lengkap di sangan (sangrai) lalu haluskan.

b. Campurkan temu lawak, lempuyang serta jeruk purut bersama cabai yang sudah di sangan tadi.

c. Kemudian tumbuk bersama ramuan jamu lengkap.

d. Tambah campuran tersebut dengan air lalu saring. Rebus sambil di aduk-aduk kemudian masukkan kayu manis dan batang serai.

e. Apabila sudah mendidih, tambahkan garam, dan air jeruk nipis.[30]

Dalam bahan yang digunakan untuk memproduksi jamu di Desa tawang adalah menggunakan bahan dasar seperti kunir, jahe, kencur, gula,garam.jahe.luntas.sambiloto.temulawak dll.

[30]Ibu Kartini , *produsen jamu*, Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 10 Mei 2018.

Memang pembuatan jamu berbahan dasar alami seperti yang sudah diterangkan tadi . namun para produksen yang sekligus berdagang, para pedagang memiliki keinginan untuk mendapatkan keuntungan yang sebanyak-banyaknya dengan modal yang sedikit. Kemudian dari pedagang lainya juga memiliki rahasia-rahasinya sendiri. Misalkan saja gula yang di ganti dengan pemanis (asam siklamat) itu sudah bukan rahasi umum dalam membuatnya."[31]

> Menurut Ibu Painah " Kita para produsen pasti juga ingin untung banyak mas dengan biaya modal sedikit makanya saya dan para produsen lainya itu kebnyakan juga melakukan hal yang sama sperti mengganti gula ataupun juga menambahkan asam silamat untuk agar manis terasi lebih kuat"[32]

> Menurut Bapak Puji : " Asam silamat memang tidak bisa dijauhkan oleh para pedaganag disini mas itu memang sudah kunci pengganti kual dengan 10 kali rasa gula asam silamat dapat membuat kita irit pengeluaran jelasnya"[33]

Jamu yang di buat oleh para podusen tidak mungkin bisa bertahan selama berhari-hari meskipun sudah ditaruh didalam kulkas tapi itu hanya bertahan 2-4 hari saja , untuk itu produsen mencampurkan asam benzoat agar jamu yang yang diproduksi bisa bertahan dengan lama dan apa bila tidak laku terjual tetap tejaga keawetanya dan itu juga menekan angka kerugian, kalo tidak laku dan basi maka akan rugi banyak , rugi tenaga,rugi waktu dan rugi modal terutamnya.[34]

---

[31]Mbah Sujinah, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.
[32]Ibu Painah , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.
[33]Bapak Puji , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.
[34]Ibu Sarmi, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.

> Menurut Bapak Sujono : " Benarmas yang dibilang ibu sarmi jamu memang tidak bisa bertahan lama maka sayapun juga menambahkan asam benzoat untuk agar tetap awet dan tidak basi."[35]

Sedangkan menurut produsen lainya bahan yang digunakan dalam memproduksi tersebut dari alam dan dengan proses pemasakan juga memiliki resep yang tidak jauh kalah berbeda dari satu produsen dengan produesen lainya. Namun ada dalam pembuatan jamu mengedepankan mutu , bahan-bahan dan saat pengolahan saya membuat sewajarnya saja dan tidak menambahkan bahan-bahan yang lain, meskipun resikonya juga besar apa bila tidak laku , oleh karena itu para produsen hanya membuat sedikit saja tidak terlalu banyak seperti produsen lainya. mereka juga tau sebenarnya agar mendapatkan untung banyak bisa saja menambahkan bahan-bahan seperti yang dilakukan orang-orang lainya. [36]

> Menurut Pabak Puji : " Jamu yang saya buat dijamin kuat kasiatnya mas karena saya selalu menerapkan resep-resep yang dikasih orang tua dulu tanpa saya menambahi bahan-bahan yang lainya. ya meskipun resiko basi ataupun laba sedikit tapi saya yakin rezeki itu sudah ada yang atur kok mas, jadi saya tidak kuwatir. Dulu itu pernah satu hari hanya terjual lima botol saya tapi alhamdulillah besoknya juga langsung ludes mas. "[37]

Dalam memproduksi jamu memang banyak bahan yang perlu digunakan apa lagi memproduksi banyak macam jamu oleh sebab itu merka menyiasati agar pengeluaran yang minimalis dan mendapatkan laba banyak, biasanya mereka mengantikan asem dengan asam sistrat agar tidak

---

[35]Bapak Sujono, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 13 Mei 2018
[36]Bapak Wage, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 13 Mei 2018.
[37]Bapak Puji, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 13 Mei 2018

mengualrkan biaya tambahan , itu sudah bukan hal yang aneh oleh para produsen karena kebanyak produsen juga menggunakanya ‘‘[38]

Menurut Bapak Man yang ditnggal di dusun kunjang desa tawang bahwa :

> “Jamu itu terkesan dengan ciri bahwa adalah minuman yang mneyahatkan bagi para mereka (konsumen) namun sudah beda lagi jika diposisikan di pedagang seperti saya dan pedagang lainya , meskipun saya memproduksi dengan bahan-bahan alami nammun tidak bisa dihilangkan sifat manusia yang kurang. Pasti ada bahan tambahan seperti asam siklamat, benzoat untuk mengawetkan agar jamu bertahan lama dan awet tidak berbau, dan penambahan asam sitrun untuk penambahan atau sebagai pengganti asam yang harganya mahal dan sekarang sulit di cari maka dari itu saya mengganti jahe dengan balsam agar rasa pedas seperti jahe. Baunya balsam dapat di tutupi dengan kencur maknya rasanya ya biasa saja kayak jamu-jamu yang lainya.”[39]

Dalam pengolahan jamu membutuhkan waktu yang tidak cukup lama tergatung jamu apa yang akan kita olah. Dalam menyingkat waktu biasanya para produsen menggunakan blander untuk pengolahanya, apabila hanya dilakukan dengan manual maka menghabiskan waktu yang cukup lama belum lagi apabila dikerjakan sendiri tidak ada yang mebantu. Seperti yang diungkapkan oleh Ibu Masinah :

> “ Membuat jamu tidak lama jika sudah terbiasa agar lebih cepat pembuatan saya menggunakan blander agar cepat dalam menghaluskan bahan-bahan yang dibutuhkan atau dalam mencampurkan bahan satu dengan bahan yang lainya. Kemudian dalam pembuatan jamu yang saya buat juga tidak berbeda dengan para pedagang lainya . dalam pembutan jamu cabe puyang biasanya saya menambahkan cabe keriting biasa karena harga cebe puyang yang sangat mahal. Penambahan itu saya lakukan saat cabe puyang harganya naik ataupun ketika harga normal di pasaran”[40]

---

[38]Bapak Sujud, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 13 Mei 2018.
[39]Bapak man, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 19 Mei 2018.
[40]Ibu Masinah , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 19 Mei 2018.

warga memang mengetahaui bahwa hal yang di lakukanya itu tidak baik ataupun merugikan konsumenya, namun mereka berdalih untuk ingin mmedapatkan laba yang maksimal dari masing-masing penjualanya seperti yang dikemukakan oleh bapak Karyadi :

> " Penambahan-penambahan bahan yang tidak sesuai itu memang biasa di lakukan para pedagang niat utmanya ya ingin mencari laba yang besar, sekarang masyarakat itu pengenya enak dan murah mas kalo tidak seperti ini apa bisa pedagang mengikuti keinginan konsumen atau masyarakat "[41]

Para produsen menggunakan wadah atau temat jamu biasanya menggunakan botol bekas aqua yang didapat dapat dari tukang rosok. Kemudian dibersidkan agar kotoranya hilang"[42] Kegiatan produski tidak bisa dipisahkan dengan distribusi yang dilakukan produsen jamu yang ada di Desa Tawang dalam pemasaranya berbeda-beda.

Para produsen menjual tidak hanya didalam desa tawang saja tetapi juga ke luar daerah tawang karena agar lebih banyak jamu yang dapat saya jual kepada konsumen, dari situ juga menambah keuntungan untuk penjualan saya. Untuk harganya satu botol kecil dijual dengan harga Rp.3.000 itu untuk semua jenis jamu yang dibuat kemudian utuk botol besar biasanya menjual dengan harga Rp. 7.000 untuk khusu cabe puyang produsen menjual dengan harga Rp.6.000 untuk botol kecil sedangkan Rp. 10.000 dengan botol yang besar.[43]

---

[41]Bapak Karyadi , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 19 Mei 2018.
[42]Mbah Rusti , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 19 Mei 2018.
[43]Anas , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.

> menurut Ibu Kartimi : "Saya menjual ya sama kayak yang lainya mas dengan harga seperti itu tetapi dalam menjual saya memiliki cara sendiri dari pada yang lain yaitu jamu *cetot pentil*tetapi dengan harga yang berbeda kalo yang seperti itu . satu gelas saya harga i Rp 30.000-Rp.50.0000 kalo yang langganan ya lebih murah. Saya terpaksa menjual dengan cara begitu karena ya kebutuhan ekonomi.[44]

Sedangkan untuk harga warung biasanya dikasih harga lebih rendah yaitu botol kecil dengan semua jenis jamu dengan harga Rp.2.500 kemudian dengan botol besar Rp.6.500 sedangakn untuk khusus cabe puyang yaitu dengan harga Rp.5.000 untuk botol kecil dan Rp.9.000 dengan jenis botol yang besar.[45]

C. Temuan Penelitian

1. Tempat atau lokasi yang digunakan penjual kebanyakan adalah milik sendiri meskipun sebagian ada yang masih menyewa
2. Modal yang digunakan beberapa ada yang meminjam dari bank dan ada yang memakai modal sendiri
3. Banyak para produsen yang tidak memiliki karyawan meskipun juga ada yang memiliki karyawan.
4. Penambahan cabe bisa yang dicampurkan kepada jamu cabe puyang (lempuyang)
5. Adanya penjualan jamu cetoto pentil yang dilakukan oleh produsen.
6. Penambahan bahan pengawet yaitu asam benzoat tanpa diketahui para konsumen.
7. Penambahan baalsem untuk pengganti jahe agar rasa tetap pedas dengan tujuan pengeluarasan sdikit. Dan itu dilakukan saat harga jahe mahal ataupun saaat harga jahe norma

---

[44]Ibu Kartimi, *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.
[45]Ibu Parmi , *produsen jamu,* Desa Tawang Kec. Wates Kab. Kediri, 7 Mei 2018.

8. Penggantian bahan asem dengan asam sitrat sehingga rasa sama dengan biaya yang rendah. Dan asam siklamat untuk mendapatkan rasa manis yang kuat tanpa mengeluarkan /membeli bahan gula yang tinggi.