

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak ratusan tahun yang lalu, nenek moyang bangsa kita telah terkenal pandai meracik jamu obat-obatan tradisional. Berbagai jenis tumbuhan, akar-akaran dan bahan-bahan alamiah lainnya diracik sebagai ramuan jamu. Ramuan jamu berfungsi untuk kesehatan. Kemahiran meracik masyarakat Jawa meracik jamu diwariskan oleh nenek moyang mereka secara turun-temurun dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Bagi masyarakat Gorontalo jamu merupakan resep tradisional turun-temurun dari leluhur Jawa dan dipercaya berkhasiat sebagai obat menghilangkan penyakit dan meningkatkan kesehatan. Bahan-bahan jamu sendiri diambil dari tumbuh-tumbuhan asli Indonesia baik itu dari akar, daun, buah, dan bunga, maupun dari kulit kayunya. Kekayaan alam dimiliki Indonesia sejak dahulu berupa tanah yang subur dengan hamparan bermacam-macam tumbuhan yang luas menjadikan keberadaan jamu yang eksis tersebar luas di Indonesia.

Kecenderungan masyarakat untuk kembali ke alam dalam memelihara kesehatan tubuh dengan memanfaatkan obat-bahan alam yang tersedia melimpah menjadikan jamu sebagai alternatif utama untuk dikonsumsi. Banyak manfaat yang dapat diperoleh dengan mengonsumsi jamu antara lain: mencegah penyakit, meningkatkan kecantikan wanita serta menjaga kelangsingan tubuh.

Jamu dalam kehidupan masyarakat bukanlah hal yang baru lagi. Hampir seluruh orang di bagian negeri ini suka mengonsumsi jamu. Sejak dulu masyarakat Indonesia sudah

memiliki kepercayaan yang tinggi terhadap besarnya manfaat jamu bagi tubuh. Jamu merupakan salah satu warisan budaya tradisional di Indonesia, khususnya masyarakat Jawa, dan mereka mulai masuk ke Gorontalo mencari pekerjaan.

Penjualan jamu secara keseluruhan merupakan pendatang atau imigran dari pulau Jawa yaitu kebanyakan dari Jawa Tengah seperti Solo, mereka rata-rata telah menikah dan datang ke Gorontalo bersama suami untuk mencari pekerjaan atau mencari rezeki. Dan sebagian Mereka berjualan jamu dengan menggunakan sepeda dan motor dan ada juga berjualan dipasar.

Arus perubahan sosial menjadikan perkembangan jamu saat ini tidak hanya dibuat secara tradisional tetapi juga diproduksi secara modern. Jamu-jamu modern diproduksi melalui pabrik-pabrik jamu besar di Indonesia seperti jamu pegal linu, galian singset, bahkan ramuan Madura yang dikemas menarik dan dapat digunakan secara praktis atau cepat, demikian pula halnya dengan jamu untuk anak.

Sehingga Kebiasaan masyarakat dalam mengkonsumsi jamu menurun peminatnya sejak tahun 2000an karena bermunculan segala jenis jamu yang dikemas dalam berbagai bentuk ukuran, jenis penggunaannya serta khasiatnya dan di perjual belikan di apotik-apotik dan multilevel marketing.

Kondisi tersebut memaksa sebagian penjual jamu beralih ke pekerjaan lain seperti menjual makanan, walaupun demikian hanya ada beberapa yang masih bertahan untuk tetap pada pekerjaannya sebagai penjual jamu. Berdasarkan fenomena diatas, peneliti akan fokus untuk meneliti tentang Eksistensi Penjual Jamu di Desa Dulamayo Kecamatan Bongomeme.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian-uraian latar belakang tersebut maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimana esistensi penjual Jamu di Desa Dulamayo Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo?”

1.2 Tujuan peneliti

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan tentang eksistensi penjual Jamu di Desa Dulamayo Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo.

1.3 Manfaat penelitian

1. Secara teoritis; menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang peningkatan kesejahteraan masyarakat serta memberikan sumbangan informasi ilmiah bagi pengembangan penelitian di bidang pengembangan masyarakat Indonesia.
2. Secara praktis ; penelitian ini dapat di jadikan acuan data untuk mendapatkan data yang lebih menyeluruh (komprehensif) dan berfokus. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi pemikiran sebagai bahan pertimbangan mengenai proses meningkatkan kesejahteraan keluarga di Gorontalo sehingga hasil penelitian tersebut dapat di terapkan dalam pengembangan masyarakat selanjutnya .