

ANALISIS JAMU SEBAGAI PENGALAMAN WISATA DI SAMABE SUITES AND VILLAS, BALI

Haliza Arsyadila Nurdin¹, Dally Nur Arif², Irena Novarlia³

Universitas Pendidikan Indonesia^{1,2,3}

halizarsnurdin@upi.edu¹

ABSTRAK

Jamu merupakan salah satu minuman tradisional hasil pengolahan masyarakat Indonesia yang berasal dari bahan alami yaitu bagian tumbuhan seperti rimpang, dedaunan, kulit batang dan lain lain. Samabe Suites and Villas merupakan salah satu akomodasi *five star* di Bali yang memiliki menu jamu di main bar mereka. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi yang dimiliki jamu sebagai pengalaman wisata di Samabe Suites and Villas, Bali. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kualitatif fenomenologis. Metode pengumpulan data melalui wawancara, observasi serta data sekunder dari jurnal jurnal yang terkait. Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yaitu reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamu memiliki potensi yang besar dalam konteks pewarisan budaya melalui pengalaman wisata di akomodasi mewah Samabe Suites and Villas, Bali. Dengan kemewahan, keunikan dan keistimewaan jamu akan meninggalkan kenangan berkesan bagi wisatawan.

Kata Kunci: Budaya, Jamu, Pengalaman Wisata

ABSTRACT

Jamu is a traditional drink made by Indonesian people which comes from natural ingredients, like plant parts such as rhizomes, leaves, bark and others. Samabe Suites and Villas is one of the five star accommodations in Bali which has a jamu menu in their main bar. This research aims to analyze the potential of jamu as a tourism experience at Samabe Suites and Villas, Bali. The method used in this research is the qualitative phenomenological method. Data collection methods through interviews, observation and secondary data from related journals. Data analysis uses the Miles and Huberman model, namely data reduction, data presentation and conclusions. The research results show that herbal medicine has great potential in the context of cultural inheritance through tourism experiences at the luxury accommodation Samabe Suites and Villas, Bali. With its luxury, uniqueness and specialty, jamu will leave memorable memories for tourists.

Keywords: Cultur, Jamu, Tourism Experience

PENDAHULUAN

Jamu merupakan salah satu minuman tradisional hasil pengolahan masyarakat Indonesia yang berasal dari bahan alami yaitu bagian tumbuhan seperti rimpang, dedaunan, kulit batang dan lain lain (Raswadiyanto & Pujiyanto, 2023). Pada abad ke-8 terdapat bukti yang ditemukan melalui relief candi Borobudur yang menunjukkan proses secara menyeluruh mengenai tanaman yang dikonsumsi atau diterapkan pada kulit. Jamu berasal dari bahasa Jawa kuno yaitu kata *jampi* atau *usodo* yang memiliki arti penyembuhan dengan penggunaan tanaman obat atau doa. (Kurniawan et al., 2023). Minuman jamu adalah resep yang ditinggalkan para leluhur bangsa Indonesia yang dipertahankan dan dikembangkan oleh masyarakat Indonesia sampai saat ini. Bahan pokok yang dipakai untuk membuat jamu berasal dari tanaman herbal yang dapat ditemui di lingkungan sekitar. Jamu merupakan salah satu representasi kearifan lokal yang berkembang di masyarakat karena dipercaya dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit tanpa adanya efek samping (Isnawati, 2021).

Menurut UNWTO, pariwisata adalah fenomena sosial, budaya dan ekonomi yang didalamnya melibatkan perpindahan orang ke negara atau tempat di luar lingkungannya untuk tujuan pribadi, bisnis atau profesional. Definisi ini mencakup aspek global dari pariwisata dan menekankan peran pentingnya dalam aspek sosial, budaya, dan ekonomi. Pariwisata dapat pula berbentuk pariwisata kebudayaan yang didalamnya terdapat unsur budaya dari suatu daerah atau dapat disebut dengan warisan budaya (Nusi et al. 2020). Kunci untuk unggul dalam industri pariwisata yaitu dengan menciptakan pengalaman dengan nilai tinggi, yang unik dan berkesan sehingga wisatawan merasa puas atas perjalanan wisatanya (Chandrawati et al., 2021).

Penelitian ini mengkaji integrasi jamu ke dalam pariwisata mewah di Samabe *Suites and Villas* Bali. Mengeksplorasi nilai yang dapat diberikan melalui kekayaan warisan budaya dan keistimewaan rempah-rempah Indonesia, serta memberikan wawasan untuk pengembangannya sebagai bagian dari pariwisata budaya. Tidak hanya dipandang sebagai produk kesehatan, tetapi jamu disini juga sebagai warisan budaya yang dapat menciptakan pengalaman wisata eksklusif. Fokus pada destinasi mewah seperti Samabe memberikan kontribusi baru dalam literatur pariwisata, karena memperlihatkan bagaimana jamu dapat dikemas sebagai pengalaman mewah yang bernilai jual tinggi.

METODE PENELITIAN

Peneliti akan menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologis. Lokasi yang menjadi tempat penelitian ini adalah salah satu akomodasi *five star* yang ada di Bali, bernama Samabe *Suites and Villas*. Jamu yang menjadi objek penelitian ini disajikan di main bar Samabe yang bernama TEJACO. Adapun informan dalam penelitian ini adalah *General manager* Samabe *Suites and Villas*, *Bar manager* Samabe *Suites and Villas* dan tamu yang menginap di samabe

Suites and Villas. Analisis data menggunakan Model Miles dan Huberman juga SWOT (*Strength, Weakness, Opportunities and Threats*).

HASIL PENELITIAN

Bali selalu memposisikan pariwisata menjadi pusat, baik itu dari perspektif pendidikan, ekonomi, lingkungan, sumber daya alam dan sosial budaya termasuk warisan budaya yang ada di dalamnya. Artinya pariwisata dipandang memiliki kemampuan untuk menjadi peran penting dalam kehidupan masyarakat Bali (Brata et al. 2020). Samabe *Suites and Villas* merupakan salah satu akomodasi *five star* yang ada di pulau Bali, tepatnya di Jl. Pura Barong-Barong, Sawangan, Nusa dua. Samabe sendiri memiliki visi “*To be the premier ultra luxury, all-inclusive non chain hospitality resort in Southeast Asia, when guests depart as friends and return as family members*”. Samabe memiliki main bar bernama TEJACO yang merupakan akronim dari *Tea*, *Jamu* dan *Coffee*.

Jamu yang merupakan warisan budaya Indonesia dijadikan menu andalan di Samabe *Suites and Villas*. Bagi masyarakat Indonesia jamu mungkin terdengar kuno, namun Samabe *Suites and Villas* berhasil mengubah pandangan tersebut bagi wisatawan internasional. Kekayaan rempah-rempah Indonesia, yang sejak zaman kolonial telah dikenal mahal dan bernilai tinggi di pasar dunia, memberikan kesan eksklusif dan mewah. Di negara-negara luar, rempah seperti kunyit, jahe dan kayu manis memiliki harga yang tinggi. Jamu yang berbahan dasar rempah-rempah ini dapat memberikan nilai tambah sebagai produk mewah yang merepresentasikan kekayaan warisan budaya Nusantara. Mengingat mayoritas wisatawan yang menginap di Samabe merupakan wisatawan mancanegara yang tentunya menjadi peluang besar untuk mengenalkan budaya Indonesia sebagai suatu pengalaman unik dan menarik yang tidak terlupakan. Berikut merupakan jenis-jenis jamu yang disajikan di menu TEJACO:



Gambar 1. Menu Jamu di Samabe Suites and Villas
[Sumber: Olah data Penelitian 2025]

Ketujuh jamu yang disediakan berbahan dasar rempah rempah dan tumbuhan alami seperti jahe, kunyit, asam jawa, temulawak, kencur, beetroot, daun sirih, beras dan jeruk nipis. Pemilihan ketujuh jamu tersebut berdasar kepada rasa jamu yang populer juga rasanya dapat diterima oleh wisatawan dan bahan dasar yang mudah ditemukan. Secara bergantian, ketujuh jenis jamu dibuat setiap harinya oleh para staff bar TEJACO yang kemudian pagi hari pada saat breakfast akan dipajang berdampingan dengan ornamen rempah rempah asli di bagian depan bar TEJACO.

Rempah rempah yang menjadi bahan pembuatan jamu selalu dipajang di bagian depan bar TEJACO dan hal itu mengundang rasa penasaran para wisatawan. Seringkali wisatawan tertarik untuk memegang secara langsung rempah-rempah tersebut. Dengan interaksi kecil tersebut dapat berlanjut hingga wisatawan akhirnya mencoba meminum jamu. Beberapa wisatawan datang kembali pada keesokan harinya melakukan hal yang sama dengan langsung memesan jamu jenis lainnya yang ingin dicoba.



Gambar 2. Tampilan Jamu sebagai *Special Drink*
[Sumber: Olah data penelitian 2025]

Jamu kemudian disajikan secara langsung kepada tamu dengan menawarkan jamu sebagai special drink beserta penjelasan mengenai bahan bahan didalamnya juga manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Hal ini merupakan salah satu strategi Samabe untuk mengenalkan jamu kepada wisatawan. Dengan tampilan yang modern juga penyampaian yang mudah dipahami tentunya jamu akan terlihat special di mata wisatawan. Tak jarang pula wisatawan menghampiri bar TEJACO karena ingin meminum kembali jamu, sebelum kembali ke kamar setelah mereka selesai sarapan.

Selain itu, Samabe menyediakan banyak aktivitas yang bisa secara gratis diikuti oleh wisatawan yang menginap untuk memperkaya pengalaman wisata. Salah satu aktivitas tersebut adalah jamu *making class*. Dengan durasi 30-60 menit

setiap jam 16.00 WITA, tersedia dari hari senin hingga sabtu dengan syarat reservasi 24 jam sebelum pelaksanaan jamu *making class*. Wisatawan akan dipandu oleh staff Samabe untuk membuat jamu dari awal hingga akhir. Dimulai dari pengenalan awal jamu beserta bahan bahan dasar dan berbagai rempah rempah yang digunakan untuk pembuatan jamu, kemudian proses pembuatan jamu sekaligus penjelasan mengenai manfaat dan khasiat jamu untuk kesehatan tubuh. Berikut merupakan gambaran pelaksanaan Jamu *making class*:



Gambar 3 *Set Up Jamu Making Class*
[Sumber: Olah data penelitian 2025]

PEMBAHASAN

Potensi Jamu

Jamu dalam Bidang Kesehatan

Jamu memiliki potensi karena manfaatnya di bidang kesehatan yang masih populer di kalangan masyarakat. Bahan bahan jamu berasal dari berbagai macam tumbuhan seperti kulit kayu, rimpang, akar, daun, dan batang (Amilia et al. 2024). “*Jamu made from natural and organic ingridients and it will make u healthier and also health is the big aspect nowadays*” ucap General manager Samabe. Sebagai minuman herbal tradisional, jamu telah lama digunakan untuk menjaga daya tahan tubuh, memperlancar peredaran darah, hingga meredakan berbagai keluhan seperti pegal linu, masuk angin dan gangguan pencernaan. Berikut manfaat 7 jenis jamu yang disediakan di bar TEJACO, a) kunyit asam dikenal dapat memperlancar haid dan pencernaan juga mengurangi asam lambung; b) kunyit sirih dapat memperlancar peredaran darah mengurangi keputihan dan juga bau badan; c) temukunci jahe bermanfaat mengatasi gangguan pencernaan, mencegah maag dan gigi berlubang; d) beras kencur membantu meningkatkan energi dan meredakan

kelelahan; e) kunyit jahe terkenal mampu menghambat pembentukan zat karsinogen yaitu zat pemicu kanker; f) *beetroot ginger* dapat menurunkan tekanan darah dan meningkatkan kinerja fisik; g) temulawak *ginger* bermanfaat memperkuat imun tubuh dan menambah nafsu makan.

Potensi kesehatannya semakin relevan di era modern seiring meningkatnya kesadaran masyarakat global akan gaya hidup sehat dan penggunaan bahan alami.

Jamu dalam Bidang Kebudayaan

General Manager Samabe menyatakan bahwa wisatawan sangat tertarik untuk mencoba sesuatu yang bersifat lokal dan juga merefleksikan budaya dari suatu daerah. Maka, tercetuslah ide dari *bar manager* Samabe agar mengangkat jamu sebagai salah satu olahan nusantara yang tidak terdapat di belahan dunia lain. Potensi jamu sebagai warisan budaya sangatlah besar, mengingat jamu merupakan bagian tak terpisahkan dari tradisi dan identitas Indonesia. Sebagai warisan budaya, jamu mencerminkan pengetahuan turun-temurun mengenai pengobatan tradisional juga nilai-nilai budaya mengenai keseimbangan antara manusia dan alam.

Riset Kesehatan Dasar menunjukkan bahwa lebih dari 50% masyarakat Indonesia masih meminum jamu. Indonesia memiliki kekayaan tanaman obat dan ramuan jamu yang beragam dari berbagai suku di wilayah Indonesia dari Sabang sampai Merauke. Jamu sudah menjadi warisan leluhur bangsa yang dimanfaatkan secara turun temurun untuk pengobatan dan pemeliharaan kesehatan (Andriati & Wahjudi, 2016).

Potensi jamu terletak pada kemampuannya untuk memperkenalkan kekayaan rempah-rempah Indonesia kepada dunia. Pengenalan jamu sebagai warisan budaya juga dapat memperkuat kebanggaan masyarakat Indonesia terhadap tradisi lokal dan menjaga kelestariannya. Dengan menggali lebih dalam tentang jamu dan mengintegrasikannya dalam pengalaman wisata, jamu dapat terus berkembang tanpa kehilangan nilai-nilai tradisionalnya.

Jamu dalam Bidang Ekonomi

UU No.10/2009 tentang Kepariwisata Pasal 4, menyatakan tujuan kepariwisataan mencakup pertumbuhan ekonomi, peningkatan kesejahteraan masyarakat, pengentasan kemiskinan, penanggulangan pengangguran, pelestarian alam dan lingkungan, serta kemajuan budaya. Jamu memiliki potensi ekonomi terutama pada bidang pariwisata. Potensi ekonomi jamu juga dapat dilihat dari pemberdayaan usaha lokal, termasuk petani rempah yang bisa berkolaborasi dengan hotel untuk memperluas pasar mereka. Lebih jauh, jamu memiliki peluang besar di pasar internasional sebagai produk kesehatan alami. Dengan demikian, jamu berpotensi memperkuat ekonomi lokal.

Pengalaman Wisatawan Terhadap Jamu

Pengalaman wisatawan pada saat berwisata dapat terbentuk dari suatu proses interaksi baik secara fisik maupun non-fisik di antara wisatawan dengan elemen lingkungan sekitar dimana wisatawan melakukan aktivitas. Selain itu,

pengalaman wisatawan dipengaruhi juga oleh pandangan subjektif bagaimana karakter dari wisatawan itu sendiri (Kusumah, 2018). Maka, pengalaman yang didapatkan wisatawan terhadap jamu bervariasi, tergantung pada pengetahuan dan pemahaman mereka karena konsep pengalaman wisata bersifat Subjektif. Berangkat dari rasa penasaran, wisatawan tertarik untuk mencoba jamu. Beberapa wisatawan melihat jamu sebagai pengalaman kesehatan yang bermanfaat, terutama bagi mereka yang tertarik pada gaya hidup sehat atau pengobatan alami. Beberapa wisatawan terutama yang mencari pengalaman budaya, tertarik untuk mencoba jamu sebagai bagian dari tradisi Indonesia, meskipun mereka mungkin belum memahami sepenuhnya manfaatnya. Beberapa wisatawan internasional mendapatkan pengalaman mencoba jamu untuk pertama kalinya pada saat menginap di Samabe.

Mereka menyatakan bahwa rasa yang dimiliki jamu terkesan mahal dan mewah karena rasa yang dimiliki berasal dari rempah rempah seperti jahe, kunyit, temulawak dan lain lain. *“it’s taste very nice but also little bit bitter but it give me something like ahh it’s not a cheap one, it’s must be expensive”* ucap salah satu wisatawan di Samabe. Bagi wisatawan internasional, pengalaman membuat juga meminum jamu di Samabe merupakan suatu kesenangan yang menciptakan kenangan berkesan karena jamu merupakan hal baru bagi mereka juga tentunya menambah pengetahuan mereka mengenai minuman tradisional warisan budaya Indonesia.

Temuan ini sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Kim et al (2012) bahwa pengalaman wisata berkesan harus memiliki 7 unsur yaitu *hedonism* (Kesenangan), *Novelty* (Keunikan), *Local culture* (Budaya lokal), *Refreshment* (Penyegaran fisik/mental), *Meaningfulness* (Makna mendalam), *Involvement* (Keterlibatan) dan *Knowledge* (Pengetahuan). Pertama, unsur *hedonism* dapat dilihat dari kesenangan yang dirasakan wisatawan saat mencicipi jamu dengan cita rasa rempah yang khas. Kedua, aspek *novelty* muncul melalui keunikan jamu tradisional yang dikemas secara modern dan terdapat aktivitas *jamu making class* yang jarang ditemui dalam aktivitas wisata lainnya. Ketiga, keterlibatan *local culture* tercermin dari filosofi dan cerita mengenai jamu sebagai warisan budaya Indonesia. Keempat, wisatawan merasakan *refreshment* berupa relaksasi fisik dan mental setelah mencicipi jamu dan mengikuti *jamu making class*. Kelima, unsur *meaningfulness* hadir ketika wisatawan menyadari bahwa aktivitas ini tidak hanya bertujuan untuk rekreasi, tetapi juga melestarikan warisan budaya Indonesia. Keenam, *involvement* tampak dari partisipasi aktif wisatawan dalam proses pembuatan jamu melalui *jamu making class*. Terakhir, unsur *knowledge* terwujud melalui informasi mendalam yang diperoleh wisatawan mengenai manfaat kesehatan dari rempah-rempah yang digunakan, juga pengetahuan mengenai warisan budaya Indonesia.

Analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunities and Threats*)

***Strength* (Kekuatan)**

Kekuatan jamu sebagai pengalaman wisata di *Samabe Suites and Villas* adalah eksklusifitas yang ditawarkan dari produk jamu yang autentik. Produk jamu itu sendiri memiliki keistimewaan sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia yang menyehatkan karena berasal dari rempah-rempah dan bahan organik lainnya.

***Weakness* (Kelemahan)**

Kelemahan jamu sebagai pengalaman wisata di *Samabe Suites and Villas* terletak pada perbedaan selera wisatawan akan rasa yang muncul dari rempah rempah bahan dasar pembuatan jamu.

***Opportunities* (Peluang)**

Peluang jamu sebagai pengalaman wisata di *Samabe Suites and Villas* diantaranya kolaborasi dengan aspek yang ada di Samabe terkait budaya dan kesehatan. Samabe juga memiliki peluang untuk berkolaborasi dengan influencer untuk mengenalkan lebih jauh mengenai produk jamu yang ada di *Samabe Suites and Villas*.

***Threats* (Ancaman)**

Ancaman jamu sebagai pengalaman wisata di *Samabe Suites and Villas* yaitu kurang meratanya pemahaman dari staff sehingga pengetahuan mengenai jamu tidak tersampaikan dengan baik kepada wisatawan. Ancaman lainnya yaitu persaingan dengan akomodasi lain yang mempunyai produk wisata budaya serupa.

SIMPULAN

Jamu memiliki potensi yang besar sebagai pengalaman wisata di *Samabe Suites and Villas*, Bali. Dengan kekayaan rempah rempah yang dimiliki Indonesia akan terkesan mewah jika disajikan dengan konsep modern pada akomodasi *five star*. Banyak wisatawan yang sudah mencoba jamu di Samabe dan kembali memesan di kemudian hari. Jamu sebagai pengalaman wisata di *Samabe Suites and Villas* didapatkan wisatawan melalui special drink saat *breakfast*, jamu *making class* dan interaksi langsung dengan staff Samabe.

Potensi yang dimiliki ini hendaknya lebih diperhatikan untuk memaksimalkan pengalaman wisata yang didapatkan oleh wisatawan. Diperlukan kerja sama yang baik diantara staff maupun manager Samabe untuk lebih lanjut mengatasi ancaman dan kelemahan, juga mengembangkan kekuatan dan memanfaatkan peluang yang dimiliki. Dengan begitu, warisan budaya yang dimiliki Indonesia akan semakin lestari dan dikenal di berbagai belahan dunia. Penelitian selanjutnya dapat dikembangkan dengan penambahan responden dengan lokasi daerah yang berbeda beda dan memiliki produk jamu pada suatu akomodasi. Peneliti yang lain dapat pula melanjutkan penelitian dengan objek produk wisata budaya lainnya untuk menganalisis pengalaman wisata di dalamnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriati, A., & Wahjudi, R. M. T. (2016). Tingkat penerimaan penggunaan jamu sebagai alternatif penggunaan obat modern pada masyarakat ekonomi rendah-menengah dan atas. *Masyarakat, Kebudayaan dan Politik*, 29(3), 133–145. <https://doi.org/10.20473/mkp.V29I32016.133-145>
- Brata, I. B., Rai, I. B., Rulianto, & Wartha, I. B. N. (2020). Pelestarian warisan budaya dalam pembangunan pariwisata Bali yang berkelanjutan. *Prosiding Seminar Nasional Webinar Nasional Peranan Perempuan/Ibu Dalam Pemberdayaan Remaja di Masa Pandemi Covid-19*, 49–60. <https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/prosidingwebinarwanita/article/view/1241>
- Chandrawati, N. E., Nugroho, R. N. S., & Hermawan, H. (2021). Meningkatkan kualitas pengalaman wisatawan dengan pelayanan kependamuan dan penerapan protokol kesehatan di Desa Wisata Nglanggeran. *Uncle*, 1(1), 45–64. <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4672>
- Isnawati, L. D. (2021). Minuman jamu tradisional sebagai kearifan lokal masyarakat di Kerajaan Majapahit pada abad ke-14 Masehi. *AVATARA, e-Journal Pendidikan Sejarah*, 11(2), 305. https://doi.org/10.1007/978-3-540-71095-0_5698
- Kim, J. H., Ritchie, J. R. B., & McCormick, B. (2012). Development of a scale to measure memorable tourism experiences. *Journal of Travel Research*, 51(1), 12–25. <https://doi.org/10.1177/0047287510385467>
- Kurniawan, A., Piliang, Y. A., & Budiwaspada, A. E. (2023). Taste perception from jamu drinks color for younger generation by using photo products. *International Journal of Management, Entrepreneurship, Social Science and Humanities*, 6(1), 1–13. <https://doi.org/10.31098/ijmesh.v6i1.1338>
- Kusumah, A. H. G. (2018). Desain pengalaman desa wisata. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*, 15(1), 49–58. <https://doi.org/10.17509/jurel.v15i1.11294>
- Nusi, A. F., Talib, D., & Sunarti, S. (2022). Potensi Pantai Kurenai sebagai daya tarik wisata bahari di Kabupaten Gorontalo. *Tulisan Ilmiah Pariwisata (TULIP)*, 5(2), 50–57. <https://doi.org/10.31314/tulip.5.2.50-57.2022>
- Pujiastuti, E., Palupi, D. A., Primadevi, S., Erliani, D., Sari, M., & Sugiarti, L. (2021). Pembinaan program pendidikan kesehatan dan pelayanan kesehatan di usia sekolah dasar. *[Nama jurnal tidak dicantumkan]*, 4(1), 71–77.
- Raswadiyanto, D. A. K. N., & Pujiyanto, W. E. (2023). Recovery jamu tradisional menjadi produk berdaya saing global. *Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, 2(3), 71–82. <https://doi.org/10.30640/dewantara.v2i3.1308>