

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Usaha jamu tradisional di Indonesia telah menjadi bagian integral dari budaya kesehatan masyarakat sejak zaman dahulu. Jamu diolah dari bahan-bahan alami berupa bagian tumbuhan seperti rimpang / akar, daun- daunan, kulit batang, serta buah. Macam-macam jamu tradisional di Indonesia yang telah dikenal oleh masyarakat, seperti jamu beras kencur, shinom, kunci sirih, temulawak, kunir dan masih banyak lagi. Salah satu produk jamu yang populer adalah jamu kunyit asem. Kenapa jamu kunyit asem, karena jamu kunyit asem dikenal sebagai minuman yang memiliki khasiat dalam menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh, sehingga minuman kesehatan tradisional ini masih dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat (Bährle-Rapp, 2021).

Menurut BPS Kabupaten Jember (2024), tentang data tanaman rimpang kunyit di Kabupaten Jember pada tahun 2023 terdapat luas panen 31.702 m<sup>2</sup> dan produksinya 77.389 kg. Selain itu tanaman rimpang berupa kunyit yang dibudidayakan di Kabupaten Jember pada tahun 2023 bahwa produksi rimpang kunyit mencapai 31.702 ton. Adanya ketersediaan bahan baku kunyit yang melimpah, maka bahan baku ini dapat digunakan sebagai usaha jamu.

Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) adalah tanaman herbal dari keluarga Zingiberaceae yang bersifat tahunan (perennial) dan tersebar luas di wilayah tropis. Di Jawa Barat, tanaman ini dikenal dengan sebutan koneng, sedangkan di Jawa Tengah dan Jawa Timur disebut kunir. Kunyit dapat tumbuh dengan baik secara liar di hutan maupun di kebun. Tanaman ini termasuk jenis rumput-rumputan dengan tinggi mencapai sekitar 1 meter. Bunganya muncul dari ujung batang semu, memiliki panjang sekitar 10 hingga 15 cm, serta berwarna putih. (Caron & Markusen, 2016).

Kunyit merupakan salah satu bahan baku obat-obatan tradisional yang cukup murah dan mudah didapatkan. Kunyit mengandung senyawa berkhasiat obat yaitu kurkuminoid yang terdiri dari kurkumin, dalam beberapa penelitian menyebutkan manfaat dari konsumsi jamu kunyit yaitu salah satunya jamu kunyit asem telah banyak dibuktikan melalui berbagai penelitian ilmiah. Kunyit mengandung kurkumin, yang memiliki sifat anti-inflamasi dan antioksidan, sementara asam jawa dikenal dapat membantu dalam detoksifikasi dan meningkatkan pencernaan. Kombinasi dari kedua bahan ini menjadikan jamu kunyit asem sebagai minuman kesehatan yang efektif untuk meningkatkan daya tahan tubuh dan mencegah berbagai penyakit. (Kurniawan et al., 2021)

Peminat jamu kunyit asem "Ndoro Ayu" mencakup berbagai kalangan, mulai dari anak muda hingga orang tua, yang peduli dengan kesehatan alami. Inovasi yang dilakukan oleh usaha "Ndoro Ayu" meliputi pengembangan kemasan yang lebih modern dan praktis. Kemasan yang digunakan tidak hanya menarik secara visual tetapi juga memastikan produk tetap segar dan higienis. Produk jamu kunyit asem ini tersedia dalam kemasan botol plastik yang ramah lingkungan, serta dikemas dalam ukuran yang bervariasi sesuai kebutuhan konsumen. Jamu kunyit asem ini diproduksi dikelurahan Kaliwates Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. Produk ini dibuat untuk mengevaluasi strategi bisnis dan pemasaran yang diterapkan untuk mempertahankan dan mengembangkan pasar di tengah persaingan industri jamu, selain itu usaha jamu kunyit asem "Ndoro Ayu" membutuhkan analisis yang baik.

Karena usaha jamu kunyit asem ini masih baru berjalan kurang lebih 2 bulan, maka usaha ini tergolong baru, oleh karena itu perlu dilakukan analisis kelayakan usaha dan penentuan saluran pemasaran yang efektif. Harapannya produk jamu kunyit asem "Ndoro Ayu" ini dapat diterima oleh konsumen hingga usaha menjadi layak dan terus berkembang sama halnya dengan pemasaran, analisis usaha bagi usaha baru juga sangat diperlukan. Analisis usaha bertujuan untuk mengetahui berapa modal awal, berapa produk yang dihasilkan, dan berapa nilai jual serta keuntungan yang didapatkan.