

Pengalaman Wisatawan dalam Konsumsi Jamu Tradisional sebagai Produk *Wellness Tourism* di Yogyakarta: Pendekatan *Memorable Tourism Experience*

Azis Fitri Profita Aznam¹, Setya Mukti Mahanani²

Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti ¹
Universitas Udayana ²

Email: fifiprofita@akparda.ac.id

ABSTRAK

Perkembangan wellness tourism mendorong munculnya produk wisata berbasis kesehatan dan budaya lokal. Jamu tradisional sebagai minuman herbal warisan budaya Indonesia memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari atraksi wellness tourism di Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengalaman wisatawan dalam mengonsumsi jamu tradisional sebagai produk kesehatan berbasis budaya. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan pengumpulan data melalui kuesioner berdasarkan tujuh dimensi *Memorable Tourism Experience* (MTE). Hasil penelitian menunjukkan bahwa wisatawan memiliki pengalaman positif dalam mengonsumsi jamu, yang tercermin melalui aspek kesenangan, kesegaran, pengalaman budaya, serta peningkatan pengetahuan mengenai minuman herbal tradisional. Keberadaan warung jamu tradisional dan café jamu modern menunjukkan adanya keberlanjutan serta inovasi dalam pengembangan produk jamu sebagai bagian dari wisata kesehatan berbasis budaya.

Kata Kunci : jamu tradisional, *wellness tourism*, *memorable tourism experience*, pengalaman wisatawan

ABSTRACT

The growth of wellness tourism has encouraged the development of tourism products based on health and local cultural heritage. Traditional herbal drink known as jamu represents an Indonesian cultural asset with potential to support wellness tourism in Yogyakarta. This study aims to analyze tourist experiences in consuming traditional jamu as a culture-based health product. The research applies a descriptive quantitative approach using questionnaires based on seven dimensions of the Memorable Tourism Experience (MTE). The findings show that tourists have positive experiences when consuming jamu, reflected through enjoyment, physical refreshment, cultural engagement, and increased knowledge of traditional herbal drink. The presence of traditional jamu stalls and modern jamu cafés reflects sustainability and innovation in developing jamu as a culture-based wellness tourism product.

Keywords: traditional jamu, *wellness tourism*, *memorable tourism experience*, tourist experience

1. PENDAHULUAN

Perkembangan *wellness tourism* mendorong wisatawan untuk mencari pengalaman wisata yang tidak hanya bersifat rekreatif, tetapi juga mendukung kesehatan fisik dan mental. Tren ini muncul seiring meningkatnya kesadaran masyarakat global terhadap gaya hidup sehat, pencegahan penyakit, serta pencarian pengalaman wisata yang memberikan manfaat holistik bagi tubuh dan pikiran. *Wellness tourism* tidak hanya menekankan pada aktivitas relaksasi, tetapi juga mengintegrasikan unsur kesehatan tradisional, budaya lokal, serta produk alami sebagai bagian dari pengalaman wisata yang autentik.

Di Indonesia, jamu sebagai obat herbal tradisional menjadi bagian penting dari budaya kesehatan masyarakat, terutama di daerah pedesaan dimana tanaman obat lebih mudah diakses (Hartati, 2011). Selama bertahun-tahun, jamu berkembang sebagai warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun dan membentuk citra pengobatan tradisional Indonesia. Keberadaan jamu tidak hanya mencerminkan praktik kesehatan tradisional, tetapi juga menunjukkan hubungan masyarakat dengan alam melalui pemanfaatan tanaman herbal sebagai sumber pengobatan dan pemeliharaan kesehatan.

Berdasarkan data Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (2019), secara khusus untuk Provinsi Jawa Tengah, sebanyak 48,8% anggota rumah tangga pernah memanfaatkan pelayanan kesehatan tradisional dalam satu tahun terakhir. Selain itu, ditemukan bahwa 13,0% anggota rumah tangga melakukan pengobatan tradisional secara mandiri, seperti pembuatan jamu gendong, jamu godok, serta obat tradisional lainnya (Hartati, 2011). Pemanfaatan obat tradisional tersebut didorong oleh berbagai faktor, antara lain nilai tradisi, persepsi keamanan produk alami, upaya pencegahan penyakit, efektivitas pengobatan, serta kepercayaan masyarakat dalam menjaga kesehatan secara alami (Sastroatmojo, 2006). Hal ini menunjukkan bahwa jamu merupakan produk kesehatan yang memiliki nilai sosial, budaya, dan ekonomi, serta berpotensi mendukung keberlanjutan di tengah perubahan gaya hidup masyarakat modern.

Seiring perkembangan globalisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat, konsep jamu mengalami transformasi melalui inovasi produk dan pengolahan modern. Jamu tidak lagi hanya diproduksi secara tradisional, tetapi mulai

dikemas dalam bentuk yang lebih praktis, higienis, dan sesuai dengan preferensi generasi muda. Modernisasi jamu juga terlihat melalui munculnya kafe jamu, produk minuman herbal siap konsumsi, serta pengemasan yang lebih menarik dan mengikuti tren gaya hidup sehat. Transformasi ini menunjukkan bahwa jamu memiliki kemampuan adaptasi terhadap dinamika pasar, sekaligus membuka peluang integrasi jamu dalam sektor pariwisata, khususnya *wellness tourism*.

Yogyakarta sebagai destinasi wisata budaya memiliki potensi besar dalam mengembangkan *wellness tourism* berbasis kearifan lokal, salah satunya melalui produk jamu tradisional. Jamu tidak hanya dipandang sebagai minuman kesehatan semata, tetapi juga menjadi representasi budaya dan identitas lokal yang memberikan pengalaman wisata autentik. Namun, keberhasilan jamu sebagai produk *wellness tourism* sangat dipengaruhi oleh persepsi wisatawan terhadap manfaat kesehatan, keunikan budaya, serta pengalaman konsumsi yang ditawarkan.

Persepsi wisatawan tersebut akan memengaruhi tingkat ketertarikan, minat konsumsi, serta potensi jamu untuk dikembangkan sebagai bagian dari atraksi *wellness tourism* di Yogyakarta. Oleh karena itu, pemetaan persepsi wisatawan terhadap pengalaman mengonsumsi jamu menjadi penting sebagai dasar pengembangan UMKM jamu dan strategi pengembangan pariwisata *wellness* berbasis budaya lokal.

1.1 Fokus Penelitian

Penelitian ini berfokus pada analisis persepsi dan pengalaman wisatawan terhadap konsumsi jamu tradisional sebagai bagian dari *wellness tourism* di Yogyakarta. Penelitian ini menyoroti transformasi jamu dari produk kesehatan tradisional menjadi bagian dari pengalaman wisata berbasis budaya dan gaya hidup sehat. Selain itu, penelitian ini mengkaji pengalaman wisatawan dalam mengonsumsi jamu menggunakan pendekatan *Memorable Tourism Experience* (MTE) yang mencakup aspek *hedonism*, *refreshment*, *local culture*, *meaningfulness*, *knowledge*, *involvement*, dan *novelty*. Melalui pendekatan tersebut, penelitian ini bertujuan mengidentifikasi bagaimana pengalaman wisatawan dalam mengonsumsi jamu dapat memengaruhi potensi pengembangan jamu sebagai produk pendukung *wellness tourism*.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengalaman wisatawan dalam mengonsumsi jamu tradisional ditinjau berdasarkan dimensi *Memorable Tourism Experience*?
- b. Bagaimana pengalaman wisatawan terhadap jamu tradisional sebagai produk kesehatan berbasis budaya dalam mendukung *wellness tourism* di Yogyakarta?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai karakteristik wisatawan yang mengonsumsi jamu tradisional selama berwisata di Yogyakarta, persepsi wisatawan terhadap jamu tradisional sebagai produk kesehatan berbasis budaya, serta pengalaman wisatawan dalam mengonsumsi jamu berdasarkan dimensi *Memorable Tourism Experience*. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan potensi jamu tradisional sebagai produk pendukung *wellness tourism* di Yogyakarta.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tren Wellness Tourism

Wellness tourism merupakan salah satu segmen pariwisata yang mengalami pertumbuhan secara global seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan fisik dan mental. Perjalanan wisata tidak lagi hanya berorientasi pada rekreasi, tetapi juga diarahkan pada pengalaman yang mendukung peningkatan kualitas hidup melalui pendekatan preventif dan perawatan berbasis *wellness*.

Health and wellness tourism dipandang sebagai sektor pariwisata yang dinamis dan terus berkembang. Perkembangan ini didorong oleh meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kesehatan fisik dan mental, kemajuan teknologi di bidang kesehatan, serta perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin menempatkan kesehatan sebagai prioritas dalam perencanaan perjalanan wisata (Bardukova, 2024). Dalam konteks ini, wisatawan cenderung mencari pengalaman perjalanan yang memberikan manfaat kesehatan sekaligus pengalaman yang bersifat personal dan bermakna.

Pengembangan *wellness tourism* juga berkaitan dengan pemanfaatan budaya lokal dan praktik kesehatan tradisional sebagai bagian dari daya tarik destinasi. *Wellness Tourism Strategy Industry Toolkit* (2024) menyebutkan bahwa

integrasi budaya lokal dan praktik tradisional dalam produk *wellness tourism* dapat mendorong pertukaran budaya serta berkontribusi pada pelestarian nilai dan tradisi masyarakat setempat.

Dalam konteks Indonesia, kekayaan biodiversitas dan tradisi pengobatan herbal menjadi potensi utama dalam pengembangan *wellness tourism*. Indonesia memiliki berbagai praktik kesehatan tradisional yang berbasis pemanfaatan tanaman herbal, salah satunya adalah jamu. Jamu diracik dari berbagai bahan alami seperti rimpang dan rempah-rempah yang secara tradisional digunakan untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh. Keberadaan jamu sebagai produk herbal tradisional menunjukkan keterkaitan antara praktik kesehatan lokal dengan tren global pariwisata *wellness*.

Seiring dengan perkembangan *wellness tourism*, produk jamu juga mengalami perubahan dalam bentuk penyajian dan distribusi. Inovasi dalam pengolahan dan pengemasan jamu memungkinkan produk ini lebih mudah diterima oleh wisatawan dan masyarakat urban. Konsumsi jamu dalam konteks pariwisata tidak hanya berkaitan dengan manfaat kesehatan, tetapi juga dengan pengalaman yang mencerminkan interaksi wisatawan dengan budaya dan praktik kesehatan tradisional.

2.2 Eksistensi Jamu di Yogyakarta

Jamu merupakan minuman herbal tradisional Indonesia yang telah diwariskan secara turun-temurun dan digunakan sebagai bagian dari pengobatan tradisional untuk menjaga kesehatan, mencegah penyakit, serta membantu terapi berbagai gangguan kesehatan (Estiasih et al., 2025). Secara historis, jamu berkembang dari budaya masyarakat Jawa dan diracik menggunakan bahan-bahan alami seperti rimpang, daun, buah, dan rempah-rempah yang banyak ditemukan di Indonesia (Handayani et al., 2001). Praktik konsumsi jamu tidak hanya memiliki nilai kesehatan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat yang tercermin melalui tradisi pembuatan serta pola distribusinya, seperti jamu gendong yang dahulu banyak diajakan oleh masyarakat lokal.

Yogyakarta dikenal sebagai salah satu daerah yang memiliki tradisi konsumsi jamu yang cukup kuat. Berbagai jenis jamu dapat ditemukan melalui warung jamu tradisional yang tersebar di pasar tradisional maupun

kawasan permukiman masyarakat. Model penjualan jamu di Yogyakarta berkembang dalam berbagai bentuk usaha, mulai dari pedagang jamu berskala kecil hingga pedagang yang memproduksi jamu dalam jumlah yang lebih besar. Keberadaan warung jamu tradisional tersebut menunjukkan bahwa jamu masih menjadi bagian dari kebiasaan konsumsi masyarakat serta bagian dari praktik pengobatan tradisional.

Eksistensi jamu juga didukung oleh kandungan senyawa bioaktif yang terdapat dalam bahan-bahan herbal yang digunakan. Beberapa jenis jamu seperti kunyit asam, beras kencur, dan wedang jahe diketahui mengandung senyawa seperti kurkumin dan gingerol yang memiliki aktivitas antioksidan, antiinflamasi, dan antimikroba sehingga berperan dalam menjaga sistem imun tubuh (Estiasih et al., 2025). Selain itu, pemanfaatan jamu masih cukup tinggi di masyarakat. Data Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan menunjukkan bahwa sebagian masyarakat masih memanfaatkan pengobatan tradisional sebagai upaya menjaga kesehatan, baik melalui konsumsi jamu yang diperoleh dari penjual jamu maupun melalui pembuatan jamu secara mandiri (Hartati, 2011; Sastroatmojo, 2006).

Perkembangan sosial dan perubahan pola konsumsi masyarakat turut memengaruhi dinamika keberadaan jamu. Meskipun obat-obatan modern semakin berkembang, jamu masih diproduksi secara tradisional menggunakan bahan-bahan alami oleh para penjual jamu (Sumarni, 2019). Di sisi lain, modernisasi dalam proses produksi dan pemasaran jamu mendorong munculnya inovasi produk jamu dalam bentuk kemasan yang lebih praktis serta penyajian yang lebih higienis.

Perkembangan gaya hidup masyarakat, khususnya generasi muda di perkotaan, turut memengaruhi dinamika eksistensi jamu. Tren minuman kekinian yang berkembang pesat di era milenial menjadi tantangan bagi keberlanjutan budaya konsumsi jamu tradisional (Khisti, 2021). Fenomena modernisasi gaya hidup tersebut juga melahirkan budaya baru yaitu aktivitas “ngafe” yang identik dengan konsumsi kopi dan minuman modern sebagai bagian dari aktivitas sosial masyarakat urban (Widiyaningsih, 2022).

Keberadaan warung jamu tradisional dan kafe jamu modern menunjukkan adanya perkembangan bentuk distribusi dan penyajian jamu di Yogyakarta yang dipengaruhi oleh

perubahan sosial dan pola konsumsi masyarakat.

2.3 *Memorable Tourism Experience* pada *Wellness Tourism*

Konsep *memorable wellness tourism experience* (MWTE) dipahami sebagai pengalaman wisata yang bersifat multidimensional, mencakup aspek fisik, mental, dan sosial yang saling berinteraksi dalam membentuk pengalaman yang bermakna dan berkesan (Dahanayake et al., 2023; Liu et al., 2023). Dalam konteks *wellness tourism*, pengalaman tersebut tidak semata-mata terbentuk melalui konsumsi layanan atau produk kesehatan, tetapi melalui proses kognitif dan afektif yang melibatkan persepsi, emosi, dan memori wisatawan. Oleh karena itu, elemen-elemen yang mampu menghadirkan pengalaman holistik dan autentik menjadi krusial dalam membangun MWTE.

Minuman herbal tradisional seperti jamu memiliki potensi signifikan dalam konteks ini. Selain dikenal karena khasiat terapeutiknya, jamu juga merepresentasikan warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Konsumsi minuman herbal dalam aktivitas *wellness tourism* dapat memperkaya pengalaman wisatawan melalui kenikmatan sensori, relaksasi fisik, serta interaksi sosial yang muncul dalam proses penyajian dan konsumsi. Efek terapeutik jamu berkontribusi langsung pada kesejahteraan fisik wisatawan dan meningkatkan kualitas pengalaman secara keseluruhan (Singh et al., 2022; Liu et al., 2023). Sejumlah studi menunjukkan bahwa keterlibatan minuman herbal tradisional dalam pengalaman *wellness tourism* meningkatkan kepuasan wisatawan karena dipersepsikan sebagai praktik kesehatan lokal yang autentik (Parakkal et al., 2024; Rahmawati et al., 2023).

Dari perspektif sensori, kombinasi rasa, aroma, dan tekstur minuman herbal berperan penting dalam membangun pengalaman yang mudah diingat dan berkontribusi pada memorabilitas pengalaman wisata (Cheung et al., 2021). Pada saat yang sama, jamu juga merefleksikan nilai budaya dan praktik lokal, sehingga menjadi bagian integral dari pengalaman kultural yang dicari wisatawan *wellness* (Rahmawati et al., 2023; Irawati & Siahaan, 2024).

Namun demikian, kajian MWTE hingga kini masih didominasi pendekatan kuantitatif berbasis model kausal yang berfokus pada anteseden seperti kebaruan, *experience co-*

creation, *experiencescape*, penyegaran (*refreshment*), dan keterlibatan wisatawan, serta konsekuensi berupa *subjective well-being* dan niat berkunjung kembali (Sthapit et al., 2023; Sthapit, Björk, & Coudounaris, 2023; Sthapit et al., 2022). Orientasi ini cenderung menempatkan pengalaman sebagai objek pengukuran, sementara proses pemaknaan, negosiasi, dan representasi pengalaman dalam konteks spesifik, misalnya pada minuman tradisional kesehatan seperti jamu, masih kurang dieksplorasi.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan paradigma positivisme, yang bertujuan untuk menggambarkan fenomena penelitian secara objektif berdasarkan data numerik yang diperoleh dari responden. Penelitian ini bersifat deskriptif-eksploratif, yaitu berfokus pada penyajian gambaran awal mengenai karakteristik dan persepsi pengunjung terhadap warung jamu tradisional dan café jamu tradisional di Yogyakarta tanpa bertujuan melakukan generalisasi hasil penelitian.

3.2 Sampel Penelitian

Unit analisis dalam penelitian ini adalah pengunjung yang mengunjungi warung jamu tradisional dan café jamu tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta. Pemilihan lokasi pengambilan data dilakukan secara purposif berdasarkan rating tertinggi di Google Maps, dengan asumsi bahwa lokasi tersebut memiliki tingkat kunjungan yang relatif tinggi. Berdasarkan hasil penelusuran ulasan Google Maps, lokasi penelitian ditetapkan pada Wirateja Spices Bar sebagai representasi café jamu dan Jamu Ginggang sebagai representasi warung jamu tradisional.

Perbedaan utama antara kedua lokasi tersebut terletak pada menu yang ditawarkan. Warung jamu tradisional menyajikan jamu dengan komposisi penuh rempah-rempah, sedangkan café jamu tradisional menyajikan jamu yang telah dikombinasikan dengan bahan lain seperti buah, kopi, dan susu.

Penelitian ini menggunakan teknik non-probability sampling dengan pendekatan accidental sampling, yaitu teknik penentuan sampel yang didasarkan pada unsur kebetulan, di mana responden dipilih dari individu yang secara insidental bertemu dengan peneliti dan dipandang sesuai sebagai sumber data

(Sugiyono, 2017). Dalam konteks penelitian ini, responden adalah pengunjung yang secara kebetulan datang ke lokasi penelitian dan bersedia berpartisipasi dalam pengisian kuesioner. Teknik ini dipilih karena jumlah populasi pengunjung tidak diketahui secara pasti serta selaras dengan tujuan penelitian yang bersifat deskriptif-eksploratif. Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 20 orang, yang digunakan untuk memperoleh gambaran awal mengenai fenomena yang diteliti.

3.3 Dimensi *Memorable Tourism Experience*

Data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data primer yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner terstruktur secara langsung kepada responden. Instrumen penelitian mengadaptasi dimensi *Tourism Memorable Experience*, yang terdiri atas enam dimensi, yaitu hedonisme (4 aitem), Refreshment (3 aitem), local culture (2 aitem), Meaningfulness (4 aitem), knowledge (2 aitem), involvement (3 aitem), Novelty (3 aitem).

Respon terhadap setiap item diukur menggunakan skala Likert lima poin, dengan rentang nilai 5 = sangat setuju, 4 = setuju, 3 = netral, 2 = tidak setuju, dan 1 = sangat tidak setuju. Penggunaan kuesioner terstruktur bertujuan untuk memperoleh data yang konsisten serta memudahkan proses pengolahan dan analisis data secara kuantitatif.

3.4 Analisis Data

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan analisis deskriptif kuantitatif untuk menggambarkan karakteristik responden dan distribusi jawaban pada setiap indikator penelitian. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan visualisasi dalam bentuk diagram serabi guna memudahkan pemahaman dan interpretasi temuan penelitian.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil responden menjadi sangat krusial karena persepsi terhadap *Memorable Tourism Experience* (MTE) sering kali dipengaruhi oleh latar belakang sosial dan kedekatan geografis terhadap objek wisata. Adapun distribusi profil responden berdasarkan domisili dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Distribusi Domisili Responden	
Wilayah Asal	Persentase
Yogyakarta	50%
Jawa Tengah	27,8%

Jawa Timur	16,7%
DKI Jakarta	5,6%

Sumber: Hasil olah data penulis (2025)

Berdasarkan Tabel 1, mayoritas responden berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta (50%). Hal ini mengonfirmasi bahwa masyarakat lokal memiliki aksesibilitas yang kuat serta keterikatan kultural terhadap produk jamu tradisional. Namun, temuan yang cukup signifikan adalah kontribusi responden dari luar DIY (Jawa Tengah, Jawa Timur, dan DKI Jakarta) yang secara kolektif mencapai 50%. Komposisi ini mengindikasikan bahwa jamu tradisional tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi rutin masyarakat setempat, tetapi juga telah bergeser menjadi komoditas daya tarik wisata domestik, khususnya dalam kerangka pengembangan *wellness tourism* di Yogyakarta.

Tingkat keterjangkauan dan akseptabilitas jamu di wilayah ini tergolong sangat tinggi. Hasil survei menunjukkan bahwa 95% responden (19 dari 20 orang) pernah mengonsumsi jamu selama berada di Yogyakarta. Hal ini menegaskan bahwa jamu telah terintegrasi dalam pengalaman kuliner dan kesehatan wisatawan. Pemanfaatan jamu sebagai produk kesehatan tradisional juga didukung oleh diversitas saluran distribusinya. Responden tidak hanya memanfaatkan warung tradisional untuk menjaga otentisitas pengalaman, tetapi juga mulai beralih ke café jamu. Fenomena munculnya café jamu ini mencerminkan adanya transformasi pola konsumsi yang lebih modern, menyesuaikan dengan gaya hidup masyarakat urban yang mengedepankan aspek kenyamanan dan estetika tempat.

Secara spesifik, preferensi menu menunjukkan bahwa jenis jamu *Kunyit Asam* dan *Beras Kencur* tetap menjadi pilihan dominan. Meskipun demikian, terdapat kecenderungan minat terhadap variasi olahan berbasis rempah lainnya seperti jahe dan temulawak, hingga inovasi perpaduan dengan buah-buahan. Keragaman preferensi ini menunjukkan bahwa meskipun jamu memiliki basis resep klasik yang kokoh, inovasi pada variasi rasa dan metode penyajian menjadi faktor krusial yang memperluas segmentasi konsumen di pasar kontemporer.

4.1 Pengalaman Wisatawan dalam Dimensi *Memorable Tourism Experience* (MTE)

Tabel 2. Hasil Olah Data Penulis

Indikator	Rata-rata Skor (Likert 1-4)	Kategori
Hedonism	3,48	Sangat Baik
Refreshment	3,35	Baik
Local Culture	3,52	Sangat Baik
Meaningfulness	3,45	Sangat Baik
Knowledge	3,21	Baik
Involvement	3,24	Baik
Novelty	3,22	Baik

Sumber: Hasil olah data penulis (2025)

1) Hedonism (Hedonisme)

Dimensi hedonisme dalam penelitian ini mengukur tingkat kesenangan dan kepuasan emosional wisatawan saat mengonsumsi jamu. Berdasarkan hasil survei terhadap empat butir pernyataan, diperoleh rata-rata skor sebesar 3,48. Wisatawan cenderung sangat setuju bahwa cita rasa jamu dan suasana tempat menikmatinya memberikan kesenangan tersendiri yang mendukung gaya hidup sehat.

Munculnya variasi menu jamu yang lebih inovatif, terutama pada café jamu yang menawarkan kombinasi rasa, tampilan penyajian yang lebih menarik, serta suasana tempat yang lebih nyaman. Inovasi tersebut memungkinkan jamu diterima oleh kelompok wisatawan yang sebelumnya kurang familiar dengan cita rasa herbal tradisional. Sementara itu, warung jamu tradisional tetap mempertahankan keaslian rasa dan metode penyajian yang memberikan pengalaman autentik bagi wisatawan. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi jamu bukan lagi sekadar pemenuhan kebutuhan fungsional kesehatan, melainkan telah menjadi aktivitas rekreasional yang menyenangkan bagi wisatawan selama berada di Yogyakarta.

2) Refreshment (Kesegaran)

Indikator *refreshment* mengukur sejauh mana pengalaman mengonsumsi jamu mampu memberikan efek revitalisasi bagi fisik dan pikiran. Rata-rata skor yang diperoleh adalah 3,35. Responden merasa bahwa setelah mengonsumsi jamu, tubuh mereka terasa lebih bugar dan pikiran menjadi lebih rileks. Hasil ini menegaskan peran jamu sebagai

sarana pemulihan (*recovery*) bagi wisatawan di tengah padatnya aktivitas perjalanan, yang memberikan kontribusi signifikan terhadap terciptanya memori positif.

3) Local Culture (Budaya Lokal)

Interaksi dengan budaya setempat melalui media jamu menghasilkan skor rata-rata 3,52. Angka ini merupakan salah satu yang tertinggi, menunjukkan bahwa wisatawan sangat setuju bahwa jamu adalah bagian penting dari identitas budaya Yogyakarta. Warung jamu berperan sebagai media pelestarian tradisi, terutama melalui penggunaan resep turun-temurun dan interaksi langsung antara penjual dan pembeli. Wisatawan tidak hanya meminum jamu, tetapi juga merasa sedang mengonsumsi nilai-nilai tradisi dan kearifan lokal. Pemahaman akan manfaat herbal dan apresiasi terhadap warisan budaya ini memperkuat keunikan pengalaman mereka dibandingkan destinasi lainnya.

4) Meaningfulness (Kebermaknaan)

Dimensi kebermaknaan menggali nilai personal dan kedekatan emosional wisatawan dengan gaya hidup sehat. Dari pernyataan yang dianalisis, diperoleh skor rata-rata sebesar 3,45. Wisatawan merasa bahwa pengalaman mencoba jamu di tempat yang otentik memberikan kesan berbeda yang tidak ditemukan di kafe arus utama (*mainstream*). Pengalaman ini memberikan rasa keterhubungan dengan gaya hidup sehat, sehingga kunjungan mereka dirasa memiliki nilai lebih dari sekadar berwisata biasa.

5) Knowledge (Pengetahuan)

Aspek edukasi mengenai bahan herbal dan kesehatan berbasis tradisi mendapat hasil skor rata-rata 3,21. Meskipun berada dalam kategori baik, skor ini menunjukkan bahwa aspek transfer pengetahuan masih memiliki ruang untuk ditingkatkan dibandingkan dimensi lainnya. Wisatawan merasa mendapatkan wawasan baru mengenai bahan-bahan jamu, namun intensitas edukasi yang diterima sangat bergantung pada bagaimana pengelola tempat jamu mengomunikasikan nilai-bahan tersebut kepada pengunjung.

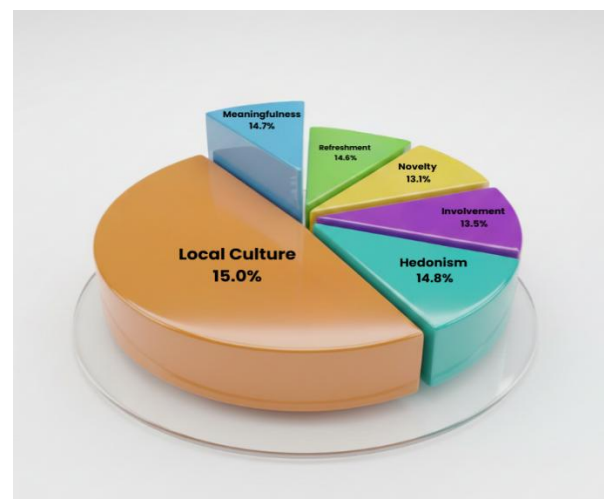
6) Involvement (Keterlibatan)

Indikator keterlibatan mengukur niat dan ketertarikan wisatawan untuk berpartisipasi lebih dalam pada aktivitas terkait jamu. Wisatawan menunjukkan minat yang cukup kuat untuk mengunjungi tempat wisata yang menawarkan pengalaman jamu tradisional secara khusus, bahkan mengikuti kelas pembuatan jamu. Hal ini menandakan adanya potensi pengembangan wisata minat khusus berbasis herbal yang melibatkan partisipasi aktif wisatawan secara langsung.

7) Novelty (Kebaruhan)

Dimensi terakhir, kebaruan, mengukur keunikan dan aspek "pertama kali" dari pengalaman yang dirasakan dengan rata-rata skor 3,22. Bagi sebagian besar responden, mencoba berbagai varian jamu merupakan pengalaman unik yang belum pernah mereka rasakan sebelumnya. Aspek kebaruan ini sangat krusial dalam membentuk *memorable tourism experience*, karena sesuatu yang baru dan berbeda cenderung akan tersimpan lebih lama dalam ingatan jangka panjang wisatawan.

Secara kumulatif, lebih dari 85% responden berada pada kategori positif.



Gambar 1. Diagram Dominasi Dimensi pada Memorable Tourism Experience
Sumber: Hasil olah data penulis (2025)

Diagram pada gambar 1 menunjukkan bahwa pengalaman wisata jamu di Yogyakarta didominasi oleh dimensi *Local Culture* (Budaya

Lokal) dan Hedonisme, yang menegaskan bahwa kekuatan utama pengalaman wisata ini terletak pada representasi identitas budaya lokal serta kenikmatan rasa yang dirasakan wisatawan. Hal tersebut mengindikasikan bahwa jamu tidak hanya dipandang sebagai produk kesehatan tradisional, tetapi juga sebagai simbol kearifan lokal yang mampu memberikan pengalaman emosional yang menyenangkan bagi pengunjung.

Selain itu, dimensi *Knowledge* (Pengetahuan) dan *Novelty* (Kebaruan) juga memberikan kontribusi yang cukup besar dalam membentuk pengalaman wisatawan. Wisatawan merasakan adanya unsur kebaruan serta memperoleh wawasan baru terkait manfaat herbal dan konsep *wellness* tradisional. Namun, temuan ini juga menunjukkan bahwa aspek edukatif masih memiliki peluang untuk dikembangkan agar mampu memberikan pengalaman yang lebih mendalam dan berkesan.

Sementara itu, dimensi *Involvement* menunjukkan proporsi yang relatif lebih rendah dibandingkan dimensi lainnya. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun wisatawan tertarik menikmati dan mengenal jamu, tidak semua pengunjung memiliki kesiapan untuk terlibat dalam aktivitas yang membutuhkan partisipasi lebih intensif, seperti mengikuti kelas atau pelatihan pembuatan jamu. Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa pengalaman wisata jamu di Yogyakarta telah berhasil menciptakan pengalaman yang positif, dengan kekuatan utama pada aspek budaya, kesenangan konsumsi, serta potensi pengembangan pada aktivitas partisipatif dan edukatif.

4.2 Pengalaman Wisatawan terhadap Jamu Tradisional sebagai Produk Wellness Tourism Berbasis Budaya di Yogyakarta

Pengalaman wisatawan dalam mengonsumsi jamu tradisional di Yogyakarta menunjukkan bahwa jamu tidak hanya dipersepsikan sebagai minuman kesehatan, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman wisata berbasis budaya. Mayoritas responden menyatakan pernah mengonsumsi jamu, baik di warung jamu tradisional maupun café jamu, yang mengindikasikan bahwa jamu masih memiliki eksistensi kuat dalam kehidupan masyarakat dan aktivitas wisata di Yogyakarta. Keberadaan warung jamu tradisional tetap menjadi pilihan utama karena dianggap merepresentasikan keaslian budaya dan tradisi

lokal, sementara café jamu mulai berkembang sebagai ruang konsumsi alternatif yang menawarkan kenyamanan, suasana modern, serta variasi menu yang lebih inovatif.

Eksistensi warung jamu tradisional dalam konteks tersebut menunjukkan peran penting sebagai ruang pelestarian budaya dan praktik kesehatan tradisional. Warung jamu tidak hanya berfungsi sebagai tempat penjualan, tetapi juga sebagai sarana interaksi sosial dan transfer pengetahuan antar generasi. Keaslian metode penyajian, penggunaan bahan alami, serta nilai historis yang melekat pada warung jamu menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang mencari pengalaman autentik.

Munculnya café jamu dengan berbagai olahan berbasis rempah dan kombinasi rasa menunjukkan adanya adaptasi produk jamu terhadap perubahan preferensi konsumen, khususnya generasi muda dan wisatawan. Variasi menu seperti kunyit asam, beras kencur, hingga jamu dengan sentuhan modern memberikan pilihan baru tanpa menghilangkan karakter tradisionalnya. Hal ini mencerminkan keberlanjutan eksistensi jamu melalui proses inovasi yang selaras dengan tren gaya hidup sehat.

Di sisi lain, perkembangan café jamu menunjukkan adanya transformasi pola konsumsi jamu yang menyesuaikan dengan perubahan preferensi masyarakat modern. Café jamu menawarkan konsep penyajian yang lebih inovatif, suasana yang lebih nyaman, serta variasi menu yang dikombinasikan dengan pendekatan gaya hidup sehat. Kehadiran café jamu memperluas segmentasi pasar, khususnya bagi generasi muda dan wisatawan urban yang cenderung mencari pengalaman konsumsi yang lebih modern tanpa meninggalkan nilai tradisional.

Dalam perspektif pengembangan pariwisata, integrasi antara warung jamu tradisional dan café jamu dapat menciptakan diversifikasi produk wellness tourism yang lebih variatif. Warung jamu berperan dalam mempertahankan autentisitas budaya, sedangkan café jamu berkontribusi dalam inovasi produk dan strategi pemasaran. Kombinasi kedua bentuk usaha tersebut dapat mendukung pengembangan atraksi wisata berbasis kesehatan yang tidak hanya menawarkan manfaat kesehatan, tetapi juga pengalaman budaya yang berkelanjutan.

Pengalaman wisatawan dalam mengonsumsi jamu tradisional juga

menunjukkan keterkaitan dengan tren *wellness tourism* yang menekankan pada pencarian keseimbangan kesehatan fisik, mental, dan emosional melalui pengalaman wisata yang berbasis budaya lokal. Keberadaan jamu sebagai produk herbal tradisional memungkinkan Yogyakarta untuk mengembangkan produk wisata kesehatan yang memadukan praktik kesehatan tradisional dengan inovasi modern. Dalam konteks tersebut, pengalaman wisatawan terhadap jamu dapat menjadi salah satu elemen pendukung dalam pengembangan *wellness tourism* yang berbasis kearifan lokal dan keberlanjutan budaya.

5. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa jamu tradisional di Yogyakarta tidak hanya dipersepsikan sebagai minuman kesehatan, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman wisata berbasis budaya yang mendukung perkembangan *wellness tourism*. Berdasarkan hasil survei, mayoritas responden memiliki pengalaman positif dalam mengonsumsi jamu, baik melalui warung jamu tradisional maupun café jamu modern. Hal ini menunjukkan bahwa jamu masih memiliki eksistensi yang kuat di tengah perubahan pola konsumsi masyarakat.

Pengalaman wisatawan dalam mengonsumsi jamu dapat dijelaskan melalui tujuh dimensi *Memorable Tourism Experience* (MTE). Dimensi hedonisme dan refreshment menunjukkan bahwa konsumsi jamu memberikan sensasi kesenangan serta kesegaran bagi wisatawan. Dimensi local culture dan meaningfulness memperlihatkan bahwa jamu dipandang sebagai representasi budaya lokal yang memiliki nilai kesehatan sekaligus nilai tradisi. Selain itu, dimensi *knowledge* dan *involvement* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman wisatawan terhadap bahan herbal serta keterlibatan mereka dalam proses konsumsi jamu. Sementara itu, dimensi *novelty* mencerminkan bahwa konsumsi jamu memberikan pengalaman baru, khususnya bagi wisatawan yang belum terbiasa dengan minuman herbal tradisional.

Eksistensi warung jamu tradisional tetap berperan sebagai sarana pelestarian budaya dan praktik kesehatan tradisional, sedangkan perkembangan café jamu menunjukkan adanya inovasi produk yang menyesuaikan dengan preferensi wisatawan modern. Integrasi antara kedua bentuk usaha tersebut menunjukkan bahwa jamu memiliki potensi untuk

dikembangkan sebagai produk *wellness tourism* berbasis kearifan lokal di Yogyakarta.

6. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, pengembangan jamu sebagai bagian dari *wellness tourism* dapat dilakukan melalui sinergi antara pelaku usaha, pemerintah, dan masyarakat. Pelaku usaha warung jamu tradisional diharapkan dapat mempertahankan keaslian resep, metode penyajian, serta nilai budaya yang menjadi daya tarik utama bagi wisatawan. Sementara itu, pelaku café jamu dapat terus mengembangkan inovasi produk, pengemasan, serta konsep penyajian yang menyesuaikan dengan tren gaya hidup sehat tanpa menghilangkan identitas tradisional jamu.

Pemerintah daerah dan pemangku kepentingan pariwisata dapat mendorong pengembangan jamu sebagai bagian dari atraksi wisata kesehatan melalui promosi, pelatihan pelaku UMKM, serta integrasi jamu dalam paket wisata budaya dan *wellness tourism*. Upaya ini dapat memperkuat positioning Yogyakarta sebagai destinasi wisata berbasis budaya dan kesehatan.

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji lebih lanjut potensi ekonomi dan strategi pengembangan jamu dalam industri pariwisata, termasuk pengaruh pengalaman wisatawan terhadap minat kunjungan ulang dan loyalitas wisatawan. Selain itu, penelitian dengan jumlah responden yang lebih luas dan pendekatan metode campuran dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai peran jamu dalam pengembangan *wellness tourism* di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurelia, A., & Zuki, C. D. (2024). Analisis Masalah Identitas Visual Kedai Suwe Ora Jamu sebagai Upaya Pembaharuan Identitas Visual melalui Representasi Kultural. *IMATYPE: Journal of Graphic Design Studies*, 3(1), 18-24.
- Australia's South West Regional Tourism Organisation (ASW RTO) in partnership with Tourism WA (2024), *Wellness tourism strategy industry Toolkit*, pp.1-25.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2019). *Laporan*

- Nasional Riskesdas 2018*.
<https://layanandata.kemkes.go.id/katalogdata/riskesdas/ketersediaan-data/riskesdas-2018>
- Bardukova, L. (2024). Health and wellness tourism: Current trends and strategies in the Bulgarian tourism industry. *Economics and Computer Science*, 10(2), 22–36. Knowledge and Business Varna.
- Dahanayake, S., Wanninayake, B., & Ranasinghe, R. (2025). Memorable wellness tourism experiences: Scale development and validation. *Journal of Vacation Marketing*, 0(0). <https://doi.org/10.1177/13567667241310886>
- Estiasih, T., Maligan, J. M., Witoyo, J. E., Mu'alim, A. A. H., Ahmadi, K., Mahatmanto, T., & Zubaidah, E. (2025). Indonesian traditional herbal drinks: diversity, processing, and health benefits. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 7.
- Handayani L, Suparto H, Suprpto A. Traditional system of medicine in Indonesia. In: Chaudhury RR, Rafei UM, editors. *Traditional Medicine in Asia*, New Delhi: World Health Organization—Regional Office for SouthEast Asia; 2001, p. 115–134.
- Hartati, I. (2011). *Peran masyarakat dalam revitalisasi jamu sebagai warisan budaya Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama
- Sastroatmojo, S. (2006). *Citra diri orang Jawa*. Yogyakarta: Narasi.
- Sthapit, E., Björk, P., & Coudounaris, D. N. (2023). Towards a better understanding of memorable wellness tourism experience. *International Journal of Spa and Wellness*, 6(1), 1–27. <https://doi.org/10.1080/24721735.2022.2136120>
- Sumarni, W., Sudarmin, S., & Sumarti, S. S. (2019). The scientification of jamu: a study of Indonesian's traditional medicine. *Journal of Physics Conference Series*, 1321(3), 032057. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1321/3/032057>
- Widiyaningsih, D. S. (2022). Meaning of Cafe for Millennial Y Makna Kafe Bagi Remaja Milenial Sebagai Bentuk Citra Diri Di Media Sosial. *Jurnal Publiciana*, 15(01), 12-18. <https://doi.org/10.36563/publiciana.v1>