



KEMENTERIAN AGAMA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
Jalan Gajayana 50 Malang 65144 Telpepon/ Faksimile (0341) 558933

Nomor : Un.3.6 / TL.00/331/2011  
Hal : Ijin Penelitian

14 Maret 2011

Kepada  
Yth. Kepala BAKESBANGPOL dan LINMAS Bojonegoro  
Jl. Trunojoyo Bojonegoro

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dengan hormat, sehubungan dengan penelitian mahasiswa kami:

Nama : Mala Auliya I.  
N I M : 07620065  
Jurusan : Biologi  
Judul : Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Bahan Baku Jamu Gendong di  
Desa Ngablak Kabupaten Bojonegoro dan Uji Kualitas Dengan  
Analisis Mikrobiologi  
Dosen Pembimbing : Evika Sandi Savitri, MP.  
Waktu Penelitian : Maret – Mei 2011

Maka kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan ijin pada mahasiswa tersebut untuk melakukan penelitian di BAKESBANGPOL dan LINMAS Bojonegoro.

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terimakasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb*

a.n. Dekan,  
Pembantu Dekan Bidang Akademik  
  
Dr. H. Agus Mulyono, S.Pd., M.Kes  
NIP. 19750808 199903 1 003





**KEMENTERIAN AGAMA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG**  
**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI**  
Jalan Gajayana 50 Malang 65144 Telpepon/ Faksimile (0341) 558933

Nomor : Un.3.6 / TL.00/440/2011  
Hal : **Ijin Penelitian**

04 April 2011

Kepada  
Yth. Kepala Laboratorium BIOMETRIK  
Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Malang  
Jl. Bendungan Sutami 188A Malang

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dengan hormat, sehubungan dengan penelitian mahasiswa kami:

Nama : Mala Auliya I.  
N I M : 07620065  
Jurusan : Biologi  
Judul : Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Bahan Baku Jamu Gendong di  
Desa Ngablak Kabupaten Bojonegoro dan Uji Kualitas Dengan  
Analisis Mikrobiologi  
Dosen Pembimbing : Evika Sandi Savitri, MP.  
Waktu Penelitian : 04-24 April 2011

Maka kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan ijin pada mahasiswa tersebut untuk melakukan penelitian di Laboratorium BIOMETRIK Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Malang.

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terimakasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb*



an. Dekan,  
Pembantu Dekan Bidang Akademik

Dr. H. Agus Mulyono, S.Pd., M.Kes  
NIP. 19750808 199903 1 003



PEMERINTAH KABUPATEN BOJONEGORO  
BADAN KESATUAN BANGSA, POLITIK DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT  
Jl. Trunojoyo No. 12 Telepon / Fax. (0353) 893526  
BOJONEGORO

Bojonegoro, 21 Maret 2011

Kepada Yth :  
Sdr. Camat Dander  
Di  
**DANDER**

**SURAT-PENGANTAR**  
Nomor : 072 /134 /204.412 / 2011

**Dasar :**

1. Peraturan Bupati Bojonegoro Nomor 31 Tahun 2005 Tentang Perubahan Kedua Atas Keputusan Bupati Nomor 59 Tahun 2001 Tentang Tugas Pokok Dan Fungsi Badan Dan Kantor Kab.Bojonegoro
2. Surat Edaran Bupati Bojonegoro No.188/1896/412.12/2005 tanggal 10 November 2005 Tentang Pemrosesan Perijinan.
3. Surat Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang No. Un.3.6 / TL.00/331/2011 tanggal 7 Maret 2011 perihal permohonan ijin penelitian

**Dengan ini menerangkan bahwa :**

1. Nama : **MALA AULIYA I.**
2. N I M : 07620065
3. Fak / Jurusan : Fakultas Sains dan Teknologi / Biologi
4. Judul : Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Bahan Baku Jamu Gendong di Desa Ngablak Kabupaten Bojonegoro dan Uji Kualitas Dengan Analisis Mikrobiologi
5. Tempat Penelitian : Desa Ngablak Kecamatan Dander Kabupaten Bojonegoro
6. Waktu : Tmt 21 Maret 2011 s/d 20 Juni 2011

Sehubungan dengan hal tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan/fasilitasi untuk kepentingan **Penelitian**, dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Dalam jangka waktu 1 x 24 jam tiba ditempat yang dituju diwajibkan melaporkan kedatangannya kepada Kecamatan/Kantor Instansi setempat.
2. Mentaati ketentuan yang berlaku dalam daerah hukum/instansi setempat.
3. Menjaga tata tertib keamanan dan kesusilaan serta menghindari pernyataan-pernyataan baik lisan maupun tulisan yang dapat melukai / menyinggung perasaan atau menghina Agama, Bangsa dan Negara dari suatu golongan penduduk.
4. Tidak diperkenankan menjalankan kegiatan-kegiatan diluar ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan sebagai tersebut diatas.
5. Setelah berakhirnya dilakukan tugas diwajibkan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Kecamatan/Kantor Instansi setempat mengenai selesainya pelaksanaan tugas tersebut sebelum meninggalkan daerah tempat dimaksud.
6. **Setelah melakukan kegiatan diwajibkan/diharuskan untuk memberikan/ mengirimkan 1 buah hasil penelitian/ survey/ reserch/ KKN, kepada Bupati Bojonegoro melalui Badan Kesatuan Bangsa, Politik dan Perlindungan Masyarakat Kab. Bojonegoro.**
7. Surat pengantar ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata bahwa pemegang surat pengantar ini tidak memenuhi ketentuan tersebut diatas.

Demikian untuk menjadikan maklum dan untuk dipegunakan sebagaimana mestinya

An.KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA, POLITIK  
DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT  
KABUPATEN BOJONEGORO  
**Kabid. Pengmas Strada**

**Tembusan Yth :**

1. Sdr. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
2. Yang bersangkutan
3. Arsip





PEMERINTAH KABUPATEN BOJONEGORO  
KECAMATAN DANDER

Jalan Raya Dander – Temayang Nomor 53 Telepon (0353) 882342

DANDER

Dander, 22 Maret 2011

K e p a d a

Yth. Kepala Desa. Ngablak

di -

NGABLAK

Nomor : 072 / ~~639~~ /412.51.5/2011  
Sifat : Penting  
Lampiran : -  
Perihal : Izin Penelitian

Berdasarkan surat dari Kepala Bakesbanglinmas Kabupaten Bojonegoro tanggal : 21 Maret 2011 Nomor : 072/134/204.412/2011 perihal Pengantar Izin survay / Penelitian, maka bersama ini dimohon dengan hormat kepada Saudara untuk membantu :

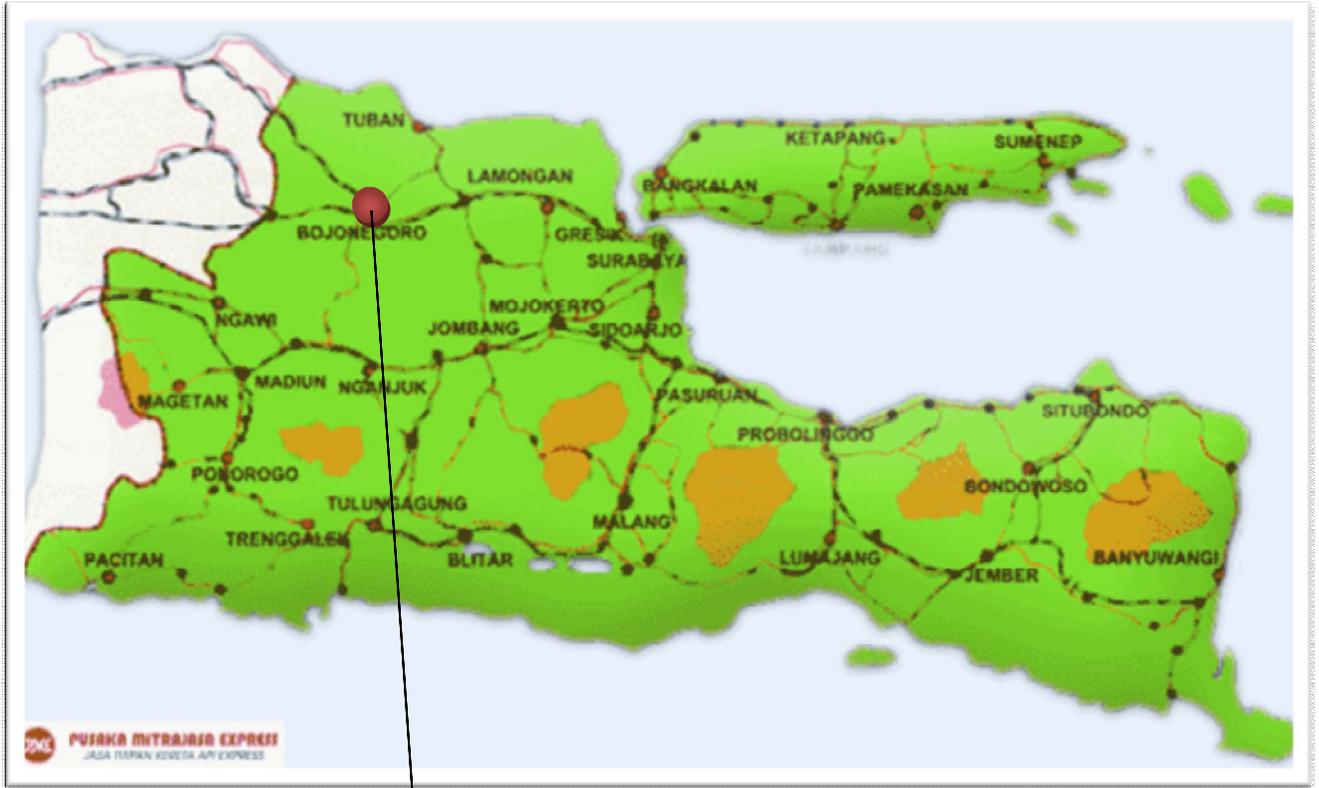
1. N a m a : **MALA AULIYA I.**
2. NIM : 07620065
3. Mahasiswa : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Tempat Penelitian : Desa Ngablak Kecamatan Dander
4. Judul : Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Bahan baku Jamu Gendong.
5. Waktu : 21 Maret s / d 20 Juni 2011.

Dalam melaksanakan kegiatan dimaksud, dengan tetap mematuhi ketentuan yang berlaku di wilayah saudara.

Demikian untuk menjadikan maklum

CAMAT DANDER  
  
**ADJI YULIANTO, S.Sos**  
Pembina  
NIP. 19560701 197803 1 010

## LAMPIRAN: 5 PETA LOKASI PENELITIAN



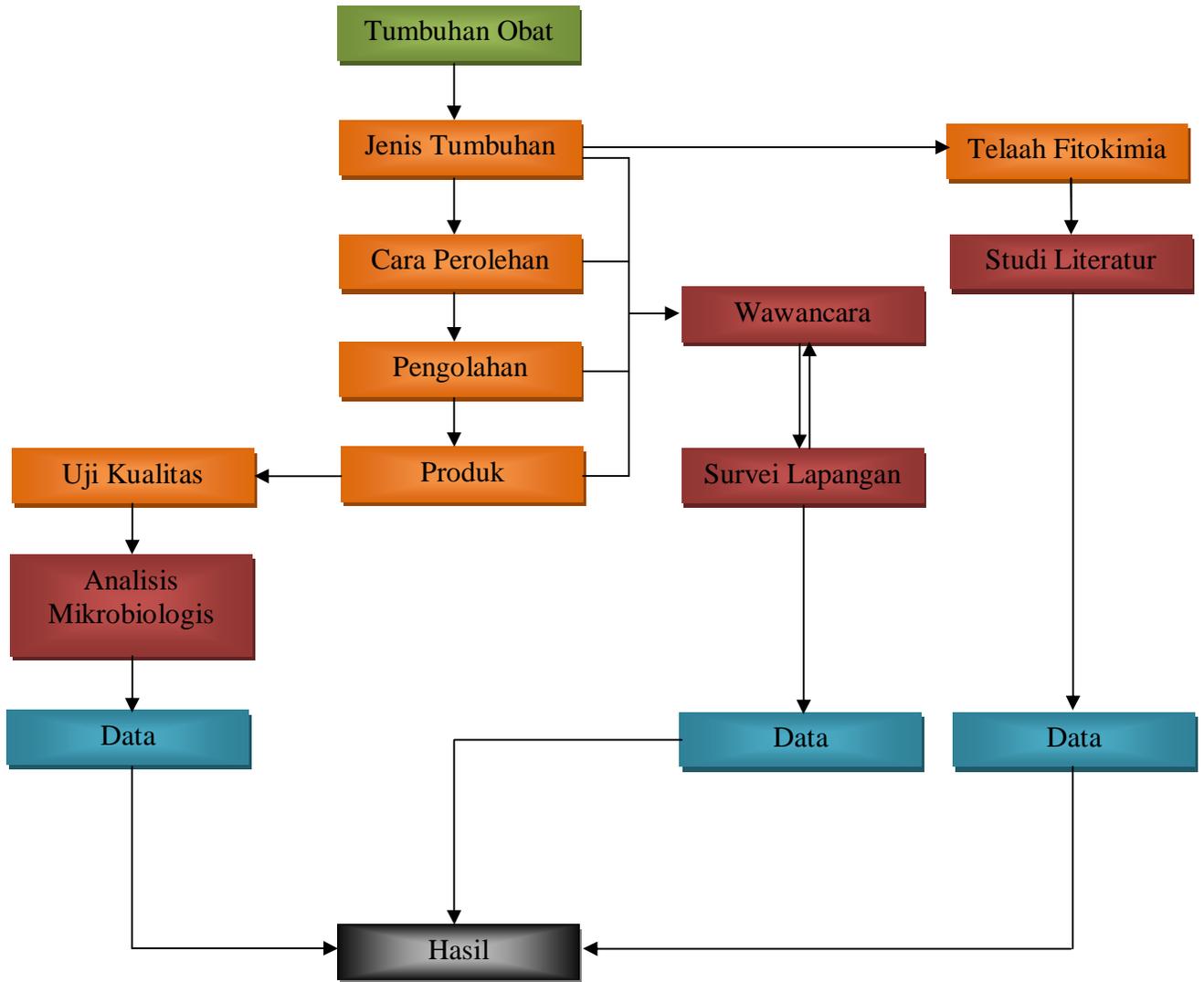
PETA KABUPATEN BOJONEGORO

PETA DESA NGABLAK



**LAMPIRAN 6: DIAGRAM ALUR PENELITIAN**

Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Baku Jamu Gendong Dan Uji Kualitas Dengan Analisis Mikrobiologi (Studi Di Desa Ngablak Kecamatan Dander Kabupaten Bojonegoro)



Keterangan:

- : Masukan
- : Rangkaian Penelitian
- : Pengambilan Data
- : Data Awal
- : Hasil Penelitian

**LAMPIRAN 7: LEMBAR WAWANCARA**

## A. BIODATA DIRI

1. Nama Responden : \_\_\_\_\_
2. Umur : \_\_\_\_ thn
3. Jenis Kelamin :
4. Tempat lahir : di kota ini/luar kota ini
5. Status : belum kawin/kawin/cerai
6. Jumlah anggota keluarga: \_\_\_\_ orang
7. Bahasa yang dikuasai:
  - a. Indonesia
  - b. Madura
  - c. Jawa
  - d. lainnya: \_\_\_\_\_
8. Pendidikan terakhir Bapak/Ibu/Sdr:
  - a. SD
  - b. SMP
  - c. SMA
  - d. Perguruan Tinggi
9. Suku: a. madura b. jawa c. lainnya
10. pekerjaan Ibu/Bapak/Saudara:
  - a. Petani
  - b. Pedagang
  - c. PNS
  - d. lainnya: \_\_\_\_\_
11. Lokasi Berjualan :

## B. PRODUSEN SEKALIGUS PENJUAL JAMU: *Usaha Jamu Gendong*

### INDUSTRI RUMAH TANGGA JAMU GENDONG

1. Berapa lama Bapak/Ibu mengusahakan jamu gendong?
2. Apa yang mendasari Bapak/Ibu membuat jamu?
  - a. peluang pasar terbuka
  - b. banyaknya permintaan
  - c. sebagai ciri khas daerah
  - d. lainnya \_\_\_\_\_
3. Dari mana Bapak/Ibu mempelajari tata cara meracik jamu?
  - a. diturunkan oleh orang tua
  - b. baca buku
  - c. mengikuti pelatihan
  - d. saudara
  - e. teman/rekan
  - f. lainnya, \_\_\_\_\_
4. Apa saja produk jamu yang Ibu/Bapak/Saudara produksi dan tumbuhan apa saja yang digunakan dalam pembuatan jamu tersebut?

No	Jenis jamu	Komposisi	Bagian yang digunakan	Manfaat jamu	Sumber diperoleh	Produksi tiap hari (botol)	Manfaat Tumbuhan selain bahan jamu
1							
2							
3							
dst							

5. Jenis jamu gendong apa yang paling banyak diminati pembeli?
6. Apa alasan mereka lebih senang mengkonsumsi jamu tersebut tersebut?
7. Dari mana sumber tumbuhan tersebut diperoleh?
  - a. budidaya sendiri
  - b. dari tumbuhan liar
  - c. Membeli
  - d. Lainnya, \_\_\_\_\_
8. Apakah ada usaha untuk membudidayakan tanaman tersebut? jika ada bagaimana caranya?
9. Jika dari tumbuhan liar, bagaimana untuk mempertahankan tumbuhan tersebut?
10. Usaha apa yang bapak/ibu/saudara lakukan agar tumbuhan bahan baku jamu gendong tersebut tidak habis?
11. Dari mana Ibu/Bapak/Saudara memperoleh air untuk pengolahan jamu gendong tersebut?
  - a. PDAM
  - b. sumur
  - c. sungai
  - d. Lainnya, \_\_\_\_\_

## LAMPIRAN 8: TABULASI DATA HASIL PENELITIAN

### A. Tumbuhan Yang Digunakan Sebagai Bahan Baku Jamu Gendong

*%Tumbuhan Bahan Baku Jamu Gendong*

$$= \frac{\sum \text{responden yang menyebutkan 1 jenis tumbuhan}}{\sum \text{seluruh responden}} \times 100\%$$

1. <i>Kunyit</i>	$= \frac{30}{30} \times 100\% = 100\%$	17. <i>Bawang putih</i>	$= \frac{18}{30} \times 100\% = 60\%$
2. <i>Asam</i>	$= \frac{30}{30} \times 100\% = 100\%$	18. <i>Sembukan</i>	$= \frac{24}{30} \times 100\% = 80\%$
3. <i>Padi</i>	$= \frac{30}{30} \times 100\% = 100\%$	19. <i>Sangketan</i>	$= \frac{5}{30} \times 100\% = 17\%$
4. <i>Kencur</i>	$= \frac{30}{30} \times 100\% = 100\%$	20. <i>Pinang</i>	$= \frac{13}{30} \times 100\% = 43\%$
5. <i>Sirih</i>	$= \frac{29}{30} \times 100\% = 93\%$	21. <i>Tapak Liman</i>	$= \frac{4}{30} \times 100\% = 13\%$
6. <i>Kunci</i>	$= \frac{28}{30} \times 100\% = 93\%$	22. <i>Mengkudu</i>	$= \frac{3}{30} \times 100\% = 10\%$
7. <i>Puyang</i>	$= \frac{4}{30} \times 100\% = 0,8\%$	23. <i>Pepaya Gantung</i>	
8. <i>Jaka</i>	$= \frac{29}{30} \times 100\% = 97\%$		$= \frac{6}{30} \times 100\% = 20\%$
9. <i>Lengkuas</i>	$= \frac{21}{30} \times 100\% = 70\%$	24. <i>Surikaya</i>	$= \frac{2}{30} \times 100\% = 7\%$
10. <i>Lada</i>	$= \frac{24}{30} \times 100\% = 80\%$	25. <i>Katu'</i>	$= \frac{4}{30} \times 100\% = 13\%$
11. <i>Beluntas</i>	$= \frac{29}{30} \times 100\% = 97\%$	26. <i>Asa - asa</i>	$= \frac{2}{30} \times 100\% = 7\%$
12. <i>Sambiloto</i>	$= \frac{29}{30} \times 100\% = 97\%$	27. <i>Lampes</i>	$= \frac{1}{30} \times 100\% = 3\%$
13. <i>Temulawak</i>	$= \frac{11}{30} \times 100\% = 37\%$	28. <i>Alang - alang</i>	$= \frac{1}{30} \times 100\% = 3\%$
14. <i>Jambu Biji</i>	$= \frac{27}{30} \times 100\% = 90\%$	29. <i>Meniran</i>	$= \frac{1}{30} \times 100\% = 3\%$
15. <i>Sidaguri</i>	$= \frac{23}{30} \times 100\% = 77\%$	30. <i>Temu Hitam</i>	$= \frac{1}{30} \times 100\% = 3\%$
16. <i>Lempuyang</i>	$= \frac{3}{30} \times 100\% = 10\%$	31. <i>Wortel</i>	$= \frac{1}{30} \times 100\% = 3\%$

- |                      |                                     |                         |                                       |
|----------------------|-------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 32. <i>Saga</i>      | $= \frac{1}{30} \times 100\% = 3\%$ | 35. <i>Kumis Kucing</i> | $= \frac{3}{30} \times 100\% = 10\%$  |
| 33. <i>Jeringu</i>   | $= \frac{1}{30} \times 100\% = 3\%$ | 36. <i>Kunyit Putih</i> | $= \frac{2}{30} \times 100\% = 7\%$   |
| 34. <i>Brotowali</i> | $= \frac{2}{30} \times 100\% = 7\%$ | 37. <i>Temu Gepyok</i>  | $= \frac{16}{30} \times 100\% = 53\%$ |

## B. Organ Tumbuhan Yang Digunakan Sebagai Bahan Baku Jamu Gendong

$$\% \text{ Organ Tumbuhan} = \frac{\sum \text{1 organ tumbuhan yang disebutkan oleh responden}}{\sum \text{semua organ yang disebutkan seluruh responden}} \times 100\%$$

- |                 |   |                      |   |
|-----------------|---|----------------------|---|
| 1. <i>Daun</i>  | $= \frac{215}{685} \times 100\% = 31,4\%$ | 5. <i>Akar</i>       | $= \frac{17}{685} \times 100\% = 2,5\%$ |
| 2. <i>Bunga</i> | $= \frac{5}{685} \times 100\% = 0,7\%$    | 6. <i>Batang</i>     | $= \frac{14}{685} \times 100\% = 2,2\%$ |
| 3. <i>Buah</i>  | $= \frac{155}{685} \times 100\% = 22,6\%$ | 7. <i>Umbi Lapis</i> | $= \frac{8}{685} \times 100\% = 1,2\%$  |
| 4. <i>Biji</i>  | $= \frac{30}{685} \times 100\% = 4,4\%$   | 8. <i>Rimpang</i>    | $= \frac{240}{685} \times 100\% = 35\%$ |

## C. Sumber Perolehan Tumbuhan Bahan Baku Jamu Gendong

$$\% \text{ Sumber Perolehan Tumbuhan}$$

$$= \frac{\sum \text{1 sumber perolehan yang disebutkan responden}}{\sum \text{seluruh sumber perolehan yang disebutkan responden}} \times 100\%$$

- |                    |   |
|--------------------|---|
| 1. <i>Membeli</i>  | $= \frac{545}{670} \times 100\% = 81,3\%$ |
| 2. <i>Budidaya</i> | $= \frac{52}{670} \times 100\% = 7,8\%$   |
| 3. <i>Liar</i>     | $= \frac{73}{670} \times 100\% = 10,9\%$  |

### % Jenis Jamu yang Diproduksi

$$= \frac{\sum 1 \text{ jenis jamu yang disebutkan responden}}{\sum \text{ jenis jamu yang disebutkan responden}} \times 100\%$$

$$1. \text{ Kunyit Asam} = \frac{65}{433} \times 100\% = 15\%$$

$$7. \text{ Gepyo'an} = \frac{147}{433} \times 100\% = 34\%$$

$$2. \text{ Beras Kencur} = \frac{84}{433} \times 100\% = 19,4\%$$

$$8. \text{ Tape Laos} = \frac{11}{433} \times 100\% = 2,5\%$$

$$3. \text{ Suruh Kunci} = \frac{57}{433} \times 100\% = 13,2\%$$

$$9. \text{ Kates Gantung} = \frac{5}{433} \times 100\% = 1,1\%$$

$$4. \text{ Cabe Puyang} = \frac{28}{433} \times 100\% = 6,5\%$$

$$10. \text{ Pacekap} = \frac{1}{433} \times 100\% = 0,2\%$$

$$5. \text{ Pahitan} = \frac{29}{433} \times 100\% = 6,7\%$$

$$11. \text{ Kunir Putih} = \frac{1}{433} \times 100\% = 0,2\%$$

$$6. \text{ Temu Lawak} = \frac{3}{433} \times 100\% = 0,7\%$$

$$12. \text{ Wortel} = \frac{2}{433} \times 100\% = 0,5\%$$

### E. Cara Pembuatan Jamu Gendong

$$\% \text{ cara Pembuatan} = \frac{\sum 1 \text{ cara pembuatan yang disebutkan responden}}{\sum \text{ cara pembuatan yang disebutkan responden}} \times 100\%$$

$$1. \text{ Ditumbuk} = \frac{110}{155} \times 100\% = 71\%$$

$$2. \text{ Diblender} = \frac{18}{155} \times 100\% = 11,6\%$$

$$3. \text{ Direbus} = \frac{27}{155} \times 100\% = 17,4\%$$

**LAMPIRAN 9: DATA RESPONDEN PRODUSEN SEKALIGUS PENJUAL  
JAMU GENDONG DESA NGABLAK KECAMATAN  
DANDER KABUPATEN BOJONEGORO**

No	Biodata Diri	Foto
1.	<p>Nama : Pasri  Usia : 40 tahun  Jenis Kelamin : Perempuan  Alamat : Desa Ngablak RT. 18  Lokasi berjualan : Desa Njampet dan Ngantru  Kecamatan Ngasem  Lama Usaha : 21 tahun</p>	
2.	<p>Nama : Rubi'ah  Usia : 34 tahun  Jenis Kelamin : Perempuan  Alamat : Desa Ngablak RT. 18  Lokasi berjualan : Desa Tobo kecamatan Ngasem  Lama Usaha : 16 tahun</p>	
3.	<p>Nama : Murni  Usia : 43 tahun  Jenis Kelamin : Perempuan  Alamat : Desa Ngablak RT. 18  Lokasi berjualan : Ngasem dan Nglingi  Lama Usaha : 20 tahun</p>	
4.	<p>Nama : Romlah  Usia : 54 tahun  Jenis Kelamin : Perempuan  Alamat : Desa Ngablak RT. 18  Lokasi berjualan : Desa Mojoranu dan Ngraseh  Lama Usaha : 24 tahun</p>	
5.	<p>Nama : Jumiaty A  Usia : 40 tahun  Jenis Kelamin : Perempuan  Alamat : Desa Ngablak RT. 13  Lokasi berjualan : Desa Purwosari  Lama Usaha : 12 tahun</p>	

No	Biodata Diri	Foto
6.	Nama : Umi Hanik Usia : 42 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 13 Lokasi berjualan : Desa Nemon Kecamatan Dander Lama Usaha : 17 tahun	
7.	Nama : Jumiati B Usia : 39 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT.13 Lokasi berjualan : Desa Ceweng dan Sendangrejo Lama Usaha : 16 tahun	
8.	Nama : Subaidah Usia : 43 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 14 Lokasi berjualan : Desa Purwosari, Tlatah, Punggur, Gledegan Lama Usaha : 11 tahun	
9.	Nama : Yuli Supriatuningsih Usia : 25 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Ngablak RT. 14 Lokasi berjualan : Desa Mojoranu dan Sumbertlaseh Lama Usaha : 2 tahun	
10.	Nama : Ngatinah Usia : 45 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 14 Lokasi berjualan : Desa Purwosari dusun Ngrejog, Sogo, Nglegok Lama Usaha : 7 tahun	
11.	Nama : Dasri Usia : 52 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 17 Lokasi berjualan : Desa Sumberarum dan Kunci Lama Usaha : 26 tahun	

No	Biodata Diri	Foto
12.	Nama : Siti Untari Usia : 43 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 17 Lokasi berjualan : Kalianyar dan Sumbang Lama Usaha : 27 tahun	
13.	Nama : Murtini Usia : 46 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 17 Lokasi berjualan : Pasar Pumpungan Lama Usaha : 24 tahun	
14.	Nama : Yatimah Usia : 46 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 15 Lokasi berjualan : Desa Plosorejo Lama Usaha : 15 tahun	
15.	Nama : Sukijah Usia : 47 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 15 Lokasi berjualan : Desa Kedung Rejo Lama Usaha : 18 Tahun	
16.	Nama : Sarmini Usia : 42 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 16 Lokasi berjualan : Kedung Rejo Lama Usaha : 25 tahun	
17.	Nama : Siti Munisah Usia : 32 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 19 Lokasi berjualan : Kecamatan Malo Lama Usaha : 15 Tahun	

No	Biodata Diri	Foto
18.	Nama : Daimah Usia : 54 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 19 Lokasi berjualan : Desa Mbedahan Kecamatan Kalitidu Lama Usaha : 20 tahun	
19.	Nama : Watini Usia : 33 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 19 Lokasi berjualan : Desa Purwosari, Clangap, Ngulanan Lama Usaha : 20 tahun	
20.	Nama : Sugiyah Usia : 49 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 02 Lokasi berjualan : Kecamatan Malo dan Tobo Lama Usaha : 21 tahun	
21.	Nama : Sukemi Usia : 49 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 03 Lokasi berjualan : Desa Clangap dan Nglebak Kecamatan Malo Lama Usaha : 20 tahun	
22.	Nama : Samilah Usia : 65 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 05 Lokasi berjualan : Desa Kemiri Kecamatan Malo dan Ngraho Lama Usaha : 29 tahun	
23.	Nama : Sumini Usia : 40 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 08 Lokasi berjualan : Kecamatan Padangan Lama Usaha : 19 tahun	

No	Biodata Diri	Foto
24.	Nama : Sukilah Usia : 50 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 09 Lokasi berjualan : Desa Ngambon Lama Usaha : 15 tahun	
25.	Nama : Asmah Usia : 51 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 11 Lokasi berjualan : Desa Sumberejo dan Pandanwangi Lama Usaha : 13 tahun	
26.	Nama : Surati Usia : 42 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 20 Lokasi berjualan : Desa Sumberejo dan Margoagung Lama Usaha : 13 tahun	
27.	Nama : Panirah Usia : 42 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 20 Lokasi berjualan : Kecamatan Kalitidu Lama Usaha : 6 tahun	
28.	Nama : Warsi Usia : 50 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 20 Lokasi berjualan : Desa Kedungrejo Lama Usaha : 15 tahun	
29.	Nama : Jami Usia : 50 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 21 Lokasi berjualan : Tinggang Kecamatan Ngraho Lama Usaha : 20 tahun	

<b>No</b>	<b>Biodata Diri</b>	<b>Foto</b>
30.	Nama : Siswati Usia : 32 tahun Jenis Kelamin : Perempuan Alamat : Desa Ngablak RT. 21 Lokasi berjualan : Tinggang dan Tobo Lama Usaha : 13 tahun	 A portrait photograph of a woman with dark hair, wearing a white t-shirt with a blue logo. The photo is positioned in the right-hand column of the table.

**LAMPIRAN 10: PROSES WAWANCARA DENGAN RESPONDEN DAN  
PENGAMBILAN SAMPEL TUMBUHAN BAHAN BAKU  
JAMU GENDONG**



**Keterangan Gambar:**

1,2 : Proses Wawancara Dengan Responden

3,4 : Proses Pengambilan Sampel Bahan Baku Jamu Gendong

**LAMPIRAN 11: PROSES PEMBUATAN JAMU GENDONG**





Keterangan:

1. Pencucian bahan
2. Bahan dimasukkan ke dalam *alu*
3. Bahan ditumbuk hingga halus
4. Pengambilan hasil tumbukan
5. Pengambilan sari-sari tumbuhan dengan memeras
6. Penambahan asam dalam ramuan jamu
7. Penyaringan setelah ditambahkan asam
8. Penambahan garam
9. Penambahan gula
10. Jamu dituangkan dalam panci
11. Proses perebusan
12. Proses perebusan
13. Jamu telah mendidih
14. Jamu dituang dan
15. Disaring kemudian dikemas

**LAMPIRAN 12: RESEP JAMU GENDONG YANG DIPRODUKSI OLEH  
MASYARAKAT DESA NGABLAK KECAMATAN  
DANDER KABUPATEN BOJONEGORO**

1. Kunyit Asam

Jamu ini tersusun dari 2 jenis tumbuhan, yaitu kunyit (*Curcuma longa* L.) 100 gram dan asam (*Tamarindus indica* L.) 50 gram. Pertama kali kedua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering kedua bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

2. Beras Kencur

Resep 1

Jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan antara lain yaitu beras atau padi (*Oryza sativa* L.) 125 gram, rimpang dari kencur (*Kaempferia galanga* L.) 50 gram. Pertama kali kedua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

Resep 2

Jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan antara lain yaitu beras atau padi (*Oryza sativa* L.) 75 gram, rimpang dari kencur (*Kaempferia galanga* L.) 50 gram, dan jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) seukuran 2 ruas ibu jari. Pertama kali

semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

### 3. Suruh Kunci

#### Resep 1

Jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu sirih (*Piper bettle* L.) 30 lembar, kunci pepet (*Kaempferia angustifolia* Roscoe) 50 gram, buah pinang atau jambe (*Areca cathecu* L.) 5 butir. Pertama kali semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 2

Jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu sirih (*Piper bettle* L.) 30 lembar, kunci pepet (*Kaempferia angustifolia* Roscoe) 50 gram, dan kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram. Pertama kali semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

### Resep 3

Jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu sirih (*Piper bettle* L.) 30 lembar, kunci pepet (*Kaempferia angustifolia* Roscoe) 50 gram, buah pinang atau jambe (*Areca cathecu* L.) 6 butir, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram. Pertama kali semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

### Resep 4

Jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu sirih (*Piper bettle* L.) 20 lembar, kunci pepet (*Kaempferia angustifolia* Roscoe) 50 gram dan beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 2 genggam. Pertama kali semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

### Resep 5

Jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu sirih (*Piper bettle* L.) 30 lembar, kunci pepet (*Kaempferia angustifolia* Roscoe) 50 gram dan asam (*Tamarindus indica* L.) 50 gram. Pertama kali semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan.

Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 6

Jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu sirih (*Piper bettle* L.) 30 lembar, kunci pepet (*Kaempferia angustifolia* Roscoe) 50 gram. Pertama kali semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### 4. Cabe Puyang

##### Resep 1

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah puyang (*Piper retrofractum*) 1 genggam kecil, jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 2 ruas ibu jari, kunyit (*Curcuma longa* L.) 1 buah, lada (*Piper nigrum* L.) 1 genggam kecil, lengkuas (*Alpinia galanga* L.) 2 ruas ibu jari dan asam (*Tamarindus indica* L.) 50 gram. Pertama kali semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

##### Resep 2

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah puyang (*Piper retrofractum*) 1 jimpit, jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 1 buah,

kunyit (*Curcuma longa* L.) 1 buah, lengkuas (*Alpinia galanga* L.) 2 ruas ibu jari dan asam (*Tamarindus indica* L.) 50 gram. Pertama kali semua bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan ditambahkan gula 75 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### 5. Pahitan

##### Resep 1

Secara umum jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu daun sambiloto (*Andrographis paniculata* Nees) 6 lembar. Pertama kali bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut direbus dengan air hingga mendidih. Selanjutnya disaring dan jamu siap dikemas dan dijual.

##### Resep 2

Secara umum jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu daun, batang dan akar sambiloto (*Andrographis paniculata* Nees) 1 buah. Pertama kali bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut direbus dengan air hingga mendidih. Selanjutnya disaring dan jamu siap dikemas dan dijual.

##### Resep 3

Secara umum jamu ini tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain yaitu sambiloto (*Andrographis paniculata* Nees) 5 lembar, brotowali (*Tinospora*

*tuberculata* Beumee) 2 ruas, daun pepaya gantung (*Carica papaya* L.) 3 lembar, temu hitam (*Curcuma longa* L.) 1 ruas, daun kumis kucing (*Orthosiphon stamineus* Benth) 3 lembar. Pertama kali bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut direbus dengan air hingga mendidih. Selanjutnya disaring dan jamu siap dikemas dan dijual.

#### 6. Temulawak

Jamu temulawak adalah jamu yang hanya tersusun dari 1 jenis tumbuhan yaitu temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) 50 gram. Pertama kali bahan tersebut dicuci hingga bersih, kemudian dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan dan direbus hingga mendidih, selanjutnya jamu siap dikemas dan dijual.

#### 7. Gepyok

##### Resep 1

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan daun sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 5 lembar, daun beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, daun asam (*Tamarindus indica* L.) 1 genggam. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

## Resep 2

Bahan baku jamu ini antara lain adalah, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.) 1 buah, dan asam (*Tamarindus indica* L.) 1 genggam. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

## Resep 3

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, dan daun asam (*Tamarindus indica* L.) 1 genggam, sidaguri (*Sida rhombifolia* L.) 1 genggam, temu putri atau temu gepyok (*Curcuma petiola* Roxb.) 50 gram. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 1,5 gelas belimbing, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

## Resep 4

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, dan asam (*Tamarindus indica* L.)

125 gram, sangket (*Achyranthes aspera* L.) 1 genggam, sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 1 genggam. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 5

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, dan asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 1 genggam, tapak liman (*Elephantopus scaber* L.) 5 lembar, sidaguri (*Sida rhombifolia* L.) 1 genggam. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 6

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, sidaguri (*Sida rhombifolia* L.) 1 genggam. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring

menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 7

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, daun asam (*Tamarindus indica* L.) 1 genggam, sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 7 lembar, srikaya (*Annona squamosa* L.) 5 lembar, sidaguri (*Sida rhombifolia* L.) 1 genggam, katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) 1 genggam. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 8

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.), daun asam (*Tamarindus indica* L.) 1 genggam, sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 5 lembar, tapak liman (*Elephantopus scaber* L.) 5 lembar, sidaguri (*Sida rhombifolia* L.) 1 genggam, sangket (*Achyranthes aspera* L.) 7 lembar, temu putri atau temu gepyok (*Curcuma petiola* Roxb.) 50 gram. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut

dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 9

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, daun asam (*Tamarindus indica* L.) 1 genggam, sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 5 lembar, tapak liman (*Elephantopus scaber* L.) 5 lembar, sidaguri (*Sida rhombifolia* L.) 1 genggam, cukilan (*Allophylus cobbe* (L.) Raeusch.) 5 lembar, katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) 1 genggam, temu putri atau temu gepyok (*Curcuma petiola* Roxb.) 50 gram. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 10

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 7 lembar, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 3 lembar, sidaguri (*Sida rhombifolia* L.) 1 genggam, lampes (*Ocimum sanctum* L.) 5 lembar, sogok tunteng (*Abrus precatorius* L.) 10 butir, alang-alang (*Imperata cylindrica* (L.) 5 buah,

sangket (*Achyranthes aspera* L.) 5 lembar. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 11

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 1 genggam, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, dan asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 3 lembar, sangket (*Achyranthes aspera* L.) 5 lembar, temu putri atau temu gepyok (*Curcuma petiola* Roxb.) 50 gram, dringu (*Acorus calamus* L.) 3 lembar. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 12

Jamu gepyok tersusun dari berbagai macam tumbuhan, antara lain beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) 1 genggam, daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) 7 lembar, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, sembu'an atau daun kentut (*Paederia scandens*) 3 lembar, tapak liman (*Elephantopus scaber* L.) 3 lembar, sidaguri (*Sida rhombifolia* L.) 1 genggam,

sangket (*Achyranthes aspera* L.) 5 lembar, temu putri atau temu gepyok (*Curcuma petiola* Roxb.) 50 gram, meniran (*Phyllanthus niruri* L.) 1 genggam. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### 8. Tape Laos

##### Resep 1

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 125 gram, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, lada (*Piper nigrum* L.) 100 gram, lengkuas (*Alpinia galanga* L.) 250 gram, asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, lempuyang (*Zingiber zerumbet* Linn) 50 gram, bawang putih (*Allium sativum* L.) 1 bonggol dan mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) 2 buah. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

##### Resep 2

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah, jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 2 bonggol, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, lada (*Piper nigrum* L.) 3 sendok makan, dan asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) 2 bonggol. Pertama, semua bahan

dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 1,5 gelas belimbing, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

### Resep 3

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 125 gram, kunyit (*Curcuma longa* L.) 50 gram, lada (*Piper nigrum* L.) 100 gram, lengkuas (*Alpinia galanga* L.) 3 buah, asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, lempuyang (*Zingiber zerumbet* Linn) bonggol, bawang putih (*Allium sativum* L.) 1 bonggol. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

### Resep 4

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 3 bonggol, kunyit (*Curcuma longa* L.) 2 bonggol, lada (*Piper nigrum* L.) 3 jimpit, lengkuas (*Alpinia galanga* L.) 3 bonggol, asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram, bawang putih (*Allium sativum* L.) 1 bonggol. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring

menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 5

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 2 bonggol, lengkuas (*Alpinia galanga* L.) 3 bonggol dan mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) 3 buah. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 6

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 2 bonggol, lengkuas (*Alpinia galanga* L.) 3 bonggol asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram. Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### Resep 7

Jamu cabe puyang tersusun dari beberapa jenis tumbuhan, antara lain adalah jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 3 buah, lada (*Piper nigrum* L.) 3 sendok makan, lengkuas (*Alpinia galanga* L.) 3 buah, asam (*Tamarindus indica* L.) 125 gram.

Pertama, semua bahan dicuci dengan air, setelah bersih bahan tersebut dikeringkan. Setelah kering bahan tersebut dihaluskan. Selanjutnya disaring menggunakan air matang yang telah direbus dengan gula putih 75 gram, gula jawa 125 gram dan garam secukupnya. Jamu siap dikemas dan dijual.

#### 9. Kates Gantung

Kates gantung adalah jamu yang hanya tersusun dari satu jenis tumbuhan saja, yaitu papaya gantung (*Carica papaya L.*). Bahan yang digunakan untuk pembuatan jamu ini adalah daun papaya 5 lembar, bunga I genggam dan *babakan* akar seukuran 2 ruas ibu jari. Cara pembuatan jamu ini adalah, pertama kali bahan dicuci, kemudian ditumbuk hingga halus. Setelah halus diperas menggunakan air matang dan disaring.

#### 10. Pacekap

Pacekap adalah jamu yang dibuat dari buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) sebanyak 5 buah. Cara pembuatan jamu ini adalah, pertama kali bahan dicuci, kemudian ditumbuk hingga halus. Setelah halus diperas menggunakan air matang dan disaring.

#### 11. Kunir Putih

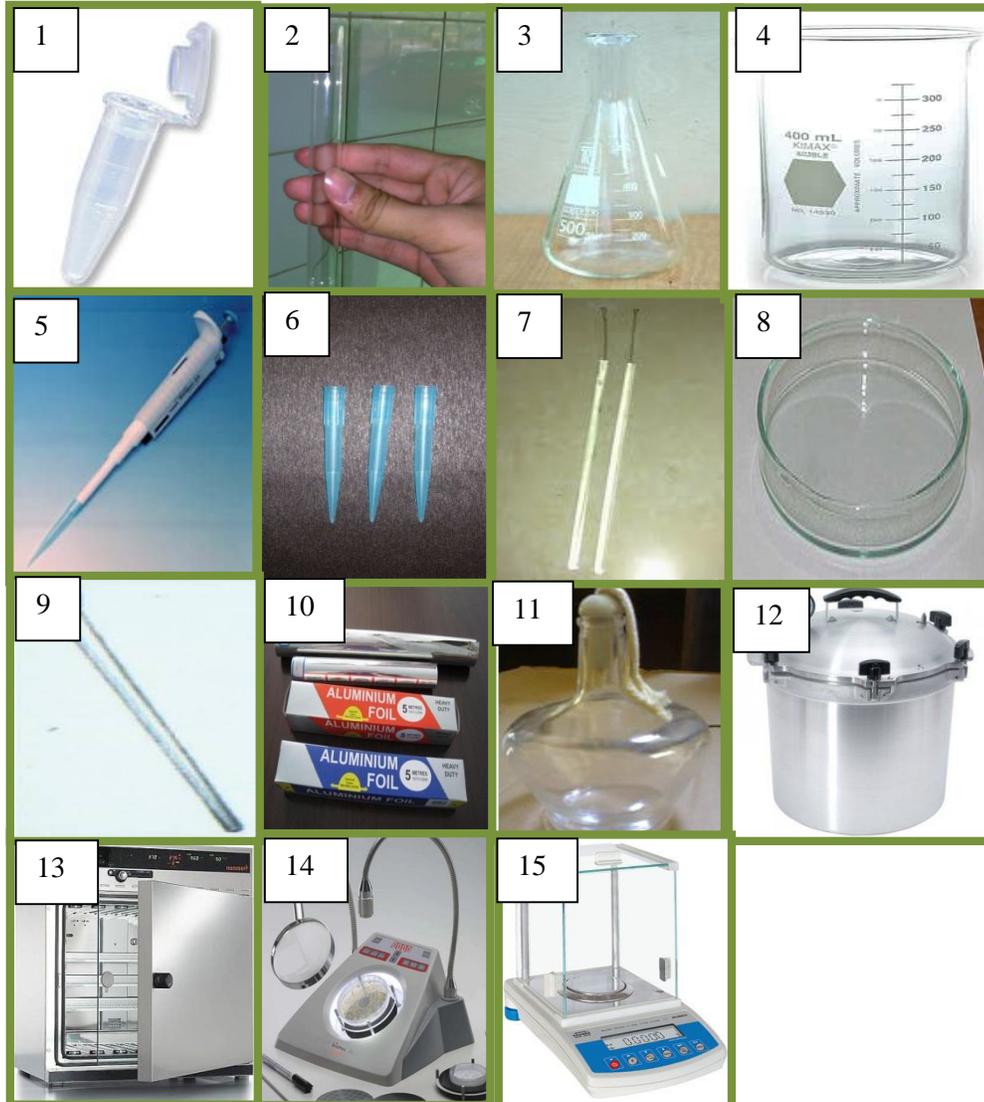
Kunir putih adalah jamu yang dibuat dari satu macam tumbuhan saja, yaitu kunyit putih (*Curcuma zedoaria (Berg.) Roscoe*) sebanyak 50 gram. Cara pembuatan jamu ini adalah, pertama kali bahan dicuci, kemudian ditumbuk hingga halus. Setelah halus diperas menggunakan air matang dan disaring.

## 12. Wortel

Wortel adalah jamu yang dibuat dari bahan tumbuhan wortel (*Daucus carota* L.) sebanyak 5 buah. Cara pembuatan jamu ini adalah, pertama kali bahan dicuci, kemudian diparut. Setelah halus diperas menggunakan air matang dan disaring.

**Keterangan:** Seluruh resep tersebut kecuali jamu pahitan merupakan cara pembuatan jamu gendong tanpa direbus. Sedangkan untuk cara pembuatan jamu gendong dengan direbus, proses dan komposisi jamu sama, kecuali pada proses penyaringan. Pada proses tersebut air yang digunakan adalah air mentah, kemudian direbus bersama sari-sari tumbuhan tersebut.

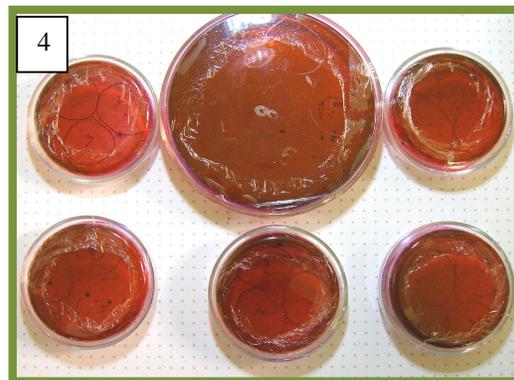
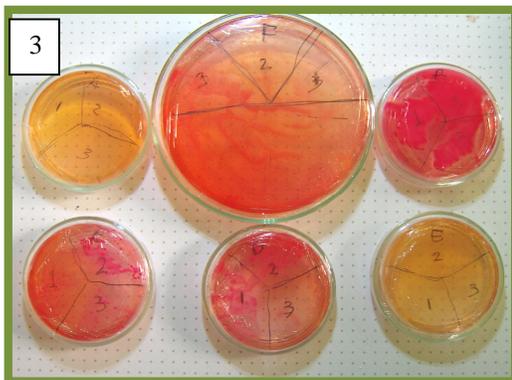
### LAMPIRAN 13: ALAT-ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PENELITIAN



#### Keterangan

1. Tabung Sampel
2. Tabung Reaksi
3. Erlenmeyer
4. Gelas Ukur
5. Mikro Pipet
6. *Blue Tip*
7. Jarum Ose
8. Cawan Petri
9. Kaca Pengaduk
10. Alumunium Foil
11. Bunsen
12. Autoklaf
13. Oven
14. Coloni Counter
15. Timbangan Analitik

## LAMPIRAN 14: HASIL UJI KUALITAS JAMU GENDONG JENIS GEPLYOK



Keterangan:

1. Sampel Jamu Gendong Jenis Gep yok
2. Uji *Salmonella* Tahap Pengayaan dengan Media *Lactose Broth* (LB)
3. Uji *Salmonella* dengan Media SS-Agar
4. Uji *Escherichia coli* dengan media EMB Agar

