

INOVASI ES KRIM BERBAHAN DASAR JAMU PENAMBAH DAYA TARIK GENERASI Z

¹Naurah Yusuf, ²Kezia Elsty, ³Vincentia Allexa Virgie Wiedyanti
Culinary Arts, Pradita University

Email: naurah.yusuf@student.pradita.ac.id, kezia.elsty@pradita.ac.id,
vincentia.allexa@student.pradita.ac.id

Abstrak

Jamu merupakan obat tradisional berbahan alami warisan budaya yang telah diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi untuk kesehatan, berbahan dasar berupa tumbuhan. Jamu dipercaya memiliki khasiat besar terhadap kesehatan baik untuk pencegahan juga pengobatan terhadap penyakit maupun dalam hal menjaga kebugaran, kecantikan serta meningkatkan stamina tubuh. Namun tidak semua kalangan menyukai mengkonsumsi Jamu, khususnya adalah kalangan anak muda karena rasa dan aroma yang cenderung pahit. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan Jamu menjadi makanan yang lebih diminati oleh konsumen muda, yaitu es krim. Metode yang digunakan adalah menguji beberapa bahan dasar jamu seperti beras kencur, kunyit, jahe, dan yang paling cocok untuk di inovasikan menjadi es krim. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Jamu yang dikembangkan menjadi es krim lebih cocok di kalangan konsumen muda dibandingkan dengan Jamu itu sendiri. Pengembangan ini membuktikan bahwa menginovasikan Jamu menjadi es krim dapat menjadi wadah pelestarian jamu kepada generasi muda.

Kata Kunci: es krim, jamu, konsumen muda

Abstract

Jamu is a traditional medicine made from natural cultural heritage that has been passed down from generation to generation for health, made from plants. Jamu itself is believed to have significant benefits for health, both for the prevention and treatment of a disease and in terms of maintaining fitness and beauty and increasing body stamina. However, not all people like to consume Jamu, especially young consumers because the taste and aroma tend to be bitter. This study aims to develop Jamu into a food that is more in demand by young consumers, namely ice cream. The method used is to test several basic ingredients of jamu such as beras kencur, turmeric, ginger, and the most suitable to be innovated into ice cream. The results of the study showed that Jamu which was developed into ice cream was more suitable for young consumers compared to Jamu itself. This development proves that innovating Jamu into ice cream can be a means of preserving jamu for the younger generation.

Keywords: ice cream, jamu, young consumer

PENDAHULUAN

Jamu merupakan obat tradisional yang diproses tanaman dari akar-akarnya, daun-daunnya, dan lainnya. Tanaman obat herbal adalah tanaman atau tanaman obat yang dapat digunakan untuk pengobatan obat tradisional penyakit. Sejak zaman dahulu kala, tanaman herbal berkhasiat obat telah dimanfaatkan masyarakat Jawa. Jamu secara garis besar dikonsumsi dengan cara di minum. Adat minum jamu kini sudah semakin malah, terutama dalam kalangan anak muda yang dikenal dengan istilah generasi milenial (Mulyani dalam Rosadi, 2023).

Jamu merupakan minuman tradisional Indonesia yang dikenal memiliki banyak khasiat bagi kesehatan, karena terbuat dari bahan-bahan alami seperti kunyit, jahe, kencur, temulawak, dan rempah-rempah Indonesia lainnya. Meskipun memiliki khasiat yang baik, jamu seringkali kurang diminati oleh generasi muda karena rasanya yang pahit atau baunya yang menyengat. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam bentuk penyajian jamu untuk meningkatkan minat konsumsi, khususnya pada generasi muda/kaum muda.

Di era modern saat ini, minat masyarakat dalam mengkonsumsi jamu sudah sangat jarang ditemui, oleh karena itu perlu diciptakan jamu milenial dengan harapan masyarakat dapat antusias untuk minum jamu, khususnya di kalangan anak muda atau gen z juga para pembaca. Untuk itu, perlu diciptakan suatu inovasi produk minuman herbal yang dapat meningkatkan

citra dan nilai jual jamu di masyarakat (Citra dalam Rosadi, 2023).

Salah satu inovasi yang diminati adalah es krim jamu, atau perpaduan antara cita rasa jamu yang khas dengan tekstur es krim yang lembut. Dengan memadukan manfaat kesehatan jamu dan daya tarik es krim yang tinggi, es krim jamu dapat menjadi pilihan yang tepat sebagai alternatif makanan fungsional yang sehat namun tetap menyenangkan. Inovasi ini tidak hanya bertujuan untuk melestarikan budaya tradisional, tetapi juga membuatnya sesuai dengan gaya hidup modern.

TINJAUAN PUSTAKA

Jamu adalah tanaman herbal asli Indonesia digunakan masyarakat Indonesia dalam mengurus kesehatan seperti mengobati gangguan (Pratama, 2020). Jamu adalah ramuan asli kuno dari bahan ramuan, tumbuhan, maupun mineral dengan cara dikampur dan dalam hal itu dalam jenis minuman berkhasiat, telah digunakan turun-temurun dalam pengobatan dan mampu digunakan dengan cara sesuai dengan masyarakat Yang berlaku. Diselingi sebagai pengganti obat modern, Namun tidak semua suka dengan hal tersebut khususnya adalah kalangan masyarakat muda atau yang dikenal sebagai Gen Z (Elfahmi, 2014).

Widjaja menjelaskan (dalam Pusparini, 2017) bahwa ia percaya obat herbal memang berkaitan dengan kehidupan masyarakat Indonesia meskipun kita sudah berada di era globalisasi, era modern ditandai dengan pergeseran gaya hidup yang berdampak

pada konsumsi obat herbal. Didukung oleh Bernard (dalam Pusparini, 2017) semua orang dan semua kelompok perlu mengangkat perhatian terkait hal ini di depan publik serta kesehatan, perdagangan, industri, pendidikan, pemuda, dan budaya, karena herbal atau jamu adalah warisan tradisional unik umat manusia yang perlu dilestarikan.

Rumah Riset Obat Hortus Medicus (RRJ) adalah klinik yang fokus pada riset dan pengembangan sebagai jenis riset berbasis layanan. Stuntifikasi Jamu adalah hasil dari upaya Kementerian Kesehatan untuk memberikan jawaban yang valid secara ilmiah mengenai efektivitas dan keamanan obat herbal (Zulkarnain, 2020). Mengulas artikel, Gatra.com (2021), Deputi Obat Tradisional, Suplemen Kesehatan, dan Kosmetik Badan Pengawas Obat dan Makanan Nasional (Badan POM RI) Reri Indriani menyatakan bahwa generasi milenial tidak nyaman mengonsumsi obat herbal dan minuman karena itu adalah minuman untuk orang tua dengan rasa asam dan pahit serta rasa yang sudah ketinggalan zaman. Generasi milenial atau generasi z perlu dikenalkan dengan produk jamu yang sesuai dengan kebutuhan mereka agar dapat menyasar target pasar generasi milenial maka produk jamu atau herbal perlu disesuaikan dengan preferensi mereka, baik dari segi bentuk produk, tempat kemasan, rasa, hingga cara penyajian. (Tamara, 2019).

Alasan mengapa generasi muda atau generasi z tidak menyukai jamu adalah karena jamu lebih disukai sebagai minuman orang tua, kedua anggapan bahwa jamu

memiliki rasa pahit yang biasa, namun Jamu sendiri sangat bervariasi sehingga jamu tidak akan mentolerir rasa pahit, terbatasnya generasi muda yang kurang memiliki pengetahuan terkait tersebut. Selain itu menurunnya popularitas jamu mengakibatkan terbatasnya akses untuk memperoleh jamu tersebut, hal ini menyebabkan terjadi penurunan jumlah pedagang jamu yang lalu lalang di pemukiman (Setyanti, 2014).

Beras kencur itu sendiri telah banyak membawa keuntungan di dalam tubuh, Beras kencur memang sudah populer luas sebagai minuman bangsa sendiri asli Indonesia yang berasal dari bahan-bahan herbal segala. Utamanya kandungan beras dan akar kencur memiliki senyawa fenolik dengan fungsi sebagai pelumas (antioksidan) (Latifah, 2014). Minuman beras kencur rasanya panas, baunya baunya herbal kuat dan digelari

Dalam produksi beras kencur di samping beras pun termasuk bahan penambah berupa kencur, jahe kecil putih, dan jeruk nipis dengan kandungan antioksidan alam. Meskipun kandungan senyawa antioksidannya beras putih relatif rendah namun dengan pendamping bahan di atas minuman

Penelitian yang dilakukan Nur Jannatul Latifah dari Universitas Tanjungpura menemukan kencur beras jamu menunjukkan aktivitas antidiabetes pada tikus Wistar yang diinduksi streptozotocin. Pemberian jamu beras kencur menurunkan konsentrasi glukosa darah, penambahan

berat badan, dan arsitektur pulau Langerhans pankreas menjadi lebih baik. Ekstrak etanol kencur rimpang (*Kaempferia galanga* L.) menunjukkan aktivitas antibakterial terhadap *klebsiella pneumoniae* yang resisten terhadap antibiotik. aktivitas antibakterial ditingkatkan dengan meningkatnya konsentrasi ekstrak yang digunakan. Daya asumsi banggunya muncul munculnya inovasi baru ini pun termaksud demikian pun demikian menjamurkan jamunya tersebut dengan cara mamerjamkan es krim dengan bahan herbal alaminya bermanfaat dan berkhasiat.

Kartajawa (2010) juga mengamini kebaruan muda mengupayakan permintaan, agar keinginannya dan keinginannya bisa membahagiakan. Hal ini terlihat dari munculnya minat remaja terhadap ketersediaan inovasi dalam kehidupan makan-minum, misalnya ketersediaan makanan di restoran dengan hadiah-hadiah menarik. Salah satu per_hubungan es krim dan jamu merupakan salah satu inovasi kuliner yang bertujuan untuk meningkatkan daya tarik konsumen jamu, khususnya pada komunitas anak muda dan anak-anak, komunitas anak muda. Meskipun jamu dijadikan bahan tambahan pada es krim, khasiat jamu tetap dapat dikonsumsi dengan cara baru yang modern dan menghibur (Putri dan Nugroho, 2021).

Senyawa aktif bredelan dalam selai seperti kurkumin dalam kunyit, gingerol dalam jahe, dan antioksidan lain dalam rempah-rempah lain mungkin masih memiliki manfaat kesehatan meskipun telah diolah seperti es krim.

1. Menurut Gay dan Diehl (1992), dalam penelitian deskriptif, sampelnya adalah 10% dari populasi yang ada. Untuk penelitian korelasional, paling sedikit adalah tiga puluh elemen populasi, untuk penelitian perbandingan kausal (causal comparative), tiga puluh elemen per kelompoknya, juga sebagai penelitian eksperimen lima belas elemen per kelompok.
2. Ada syarat dari pengumpulan sampel data, yaitu sampel yang diperoleh harus mewakili populasi. Agar data tersebut valid, maka sampel harus representatif. Menurut Soegeng dalam Tahir (2023), mengatakan bahwa syarat-syarat terpenting dalam pengambilan sampel yaitu: Sampel harus mewakili populasi (representative) mencerminkan sifat-sifat populasi.
3. Sampel harus dapat menentukan presisi, tingkat ketepatan, kesalahan baku yang ditentukan oleh perbedaan hasil yang didapatkan dari sampel dibandingkan dengan populasi (Dengan syarat kedua metode yang dilaksanakan sama). Pengambilan sampel perlu sederhana dan juga mudah dilaksanakan, pengambilan sampel harus dapat memberi banyak keterangan dengan biaya minimal, pengambilan sampel kemudian dikelompokkan menjadi dua, yaitu probability sampling dan nonprobability sampling.

Resep Asli Jamu beras kencur

METODE PENELITIAN

Secara dasar proses produksi es krim dengan penambahan jamu tidak jauh berbeda dengan proses pembuatan es krim yang terjadi pada umumnya, hanya saja dalam pembuatan ini peneliti harus menurunkan kadar air yang didapat dari ekstrak jamu beras kencur agar es krim yang dihasilkan dapat mempunyai tekstur yang lebih lembut, kristalisasi air yang membeku apabila memiliki kandungan air banyak. Berikut ini merupakan resep yang digunakan dalam pembuatan es krim dengan menggunakan bahan campur jamu beras kencur yaitu: krim, susu, beras, kencur, jahe, gula merah, pandan.

Metode penelitian yang kami terapkan adalah metode eksperimen, penelitian literatur dan metode kuesioner. Kami menerapkan metode eksperimen untuk mengembangkan dan menguji produk es krim jamu. Tujuan utama dari metode ini adalah untuk menguji formula terbaik dalam menciptakan es krim berbahan dasar jamu yang tetap mempertahankan khasiat herbalnya namun dengan rasa yang dapat diterima konsumen. Melalui metode kuesioner kami sebarikan kepada 50 mahasiswa, untuk mengetahui pandangan dan selera mereka terhadap jamu serta bentuk inovasi yang diinginkan.



Sumber : (Allofresh)
Gambar 1. Jamu Beras Kencur

Tabel 1. Resep Asli Jamu beras kencur

No.	Bahan Unit	Kuantitas
1.	Beras gr	200
2.	Kencur gr	200
3.	Jahe gr	50
4.	Gula merah gr	100
5.	Gula pasir gr	50
6.	Air ml	1500

Sumber : (segari.id)

Metode Pembuatan :

1. Panaskan air di panci dengan irisan kencur, jahe, gula jawa serta gula pasir. Masak menggunakan api kecil hingga mendidih serta gula benar-benar larut merata. Saring ampasnya lalu tiriskan.
2. Masukkan beras dan sisa irisan kencur ke dalam blender. Tambahkan sedikit air rebusan rempah agar bahan lebih mudah dihaluskan lalu blender kembali dan kencur hingga benar-benar memiliki tekstur halus.
3. Tuang campuran beras dan kencur ke dalam air rebusan rempah tadi dan aduk-aduk hingga semua bahan merata.
4. Diamkan beberapa saat hingga sari pati beras mengendap di dasar air rebusan lalu saring kembali Jamu Beras Kencur.
5. Jamu Beras Kencur siap untuk disantap.

Tabel 2. Resep Inovasi Es Krim Beras Kencur

No.	Bahan	Kuantitas	Unit
Bahan Jamu Beras Kencur			
1.	Beras	140	gr
2.	Kencur	140	gr
3.	Jahe	50	gr
4.	Gula merah	140	gr
5.	Gula Pasir	100	gr
6.	Pandan	1	pcs
7.	Air	1500	ml
Bahan Es Krim Beras Kencur			
8.	Beras kencur	150	ml
9.	Ampas Jamu	100	ml
10.	Whip cream	250	ml
11.	Madu	25	ml
12.	Gula merah	50	gr
13.	Vanilla essence	$\frac{1}{4}$	sdt
14.	Garam	$\frac{1}{2}$	sdt

Sumber : (Dokumen Pribadi,202

Resep Inovasi Jamu Beras Kencur



Sumber: (ChatGPT)

Gambar 2. Sketsa Es Krim Beras Kencur

Inovasi Jamu Beras Kencur menjadi Es krim Jamu

Upaya kreatif dan inovatif yang dilakukan adalah dengan mengolah jamu beras kencur yang dikenal memiliki banyak manfaat kesehatan menjadi produk modern berupa es krim. Inovasi ini tidak hanya mempertahankan cita rasa khas jamu, tetapi juga menyajikannya dalam bentuk yang lebih menarik, segar, sehingga akan disukai oleh kalangan generasi z, anak-anak, maupun orang dewasa. Dengan tekstur yang lembut, dingin, dan rasa manis-rempah khas jamu beras kencur. Es krim jamu beras kencur ini menjadi alternatif sehat mengonsumsi jamu dengan bentuk yang lebih menarik.

CARA MEMBUAT JAMU BERAS KENCUR

- a. Siapkan semua bahan-bahan yang terdiri dari kencur, beras jahe, pandan, gula merah, gula pasir.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 14. Bahan Jamu Beras Kencur

- b. Panaskan air, masukkan jahe yang sudah di geprek dan juga daun pandan.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 15. Rebusan Air Jahe

- c. Tambahkan gula merah dan gula pasir ke dalam air jahe.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 16. Rebusan Air Jahe

- d. Aduk hingga gula larut dan biarkan mendidih.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 17. Rebusan Air Jahe

- e. Sembari menunggu air jahe mendidih, sangrai beras yang sudah direndam hingga kecoklatan.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 18. Beras Sangrai

- g. Saring beras dan kencur yang sudah di blender sebanyak 3 kali, dan sisihkan ampasnya.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 20. Proses Penyaringan

- f. Blender beras yang sudah di sangrai dan juga kencur, tambahkan sedikit air rebusan jahe sebagai pelarut.



Sumber

: Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 19. Proses Penghalusan

- h. Masukkan campuran beras dan kencur yang sudah disaring, ke dalam larutan air jahe.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 21. Proses Pencampuran

- i. Ambil daun pandan di dalam larutan kemudian, aduk hingga tercampur rata.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 22. Proses Perebusan Jamu

- j. Apabila sudah tercampur, matikan kompor, saring kembali jamu beras kencur sebanyak 3 kali, jamu beras kencur sudah siap apabila ingin dikonsumsi langsung.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 23. Proses Penyaringan Jamu

CARA MEMBUAT ES KRIM BERAS KENCUR

- a. Siapkan whipping cream cair dalam keadaan dingin, kocok hingga agak mengembang.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 24. Whipping Cream

- b. Lalu tambahkan madu, vanilla essence, garam dan jamu beras kencur, mixer kembali



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 25. Pencampuran Cream

- c. Sementara itu blender kembali sisa dari ampas beras kencur dengan gula merah hingga tercampur.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 26. Penghalusan Ampas

- e. Mixer kembali hingga tercampur rata, dan soft peaks.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 28. Proses Pencampuran Akhir

- d. Tambahkan ampas beras kencur yang sudah dihaluskan kedalam campuran whipping cream.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 27. Pencampuran Ampas

- f. Tuang kedalam cup es krim, dan biarkan di freezer selama semalaman atau sampai mengeset.



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023

Gambar 29. Proses Pembekuan

Hasil Uji Kesukaan Es Krim Beras Kencur

Uji hedonik didefinisikan sebagai evaluasi nilai atau kualitas suatu produk. Evaluasi ini dilakukan ketika pemilihan satu dari berbagai alternatif adalah tujuannya. Jenis evaluasi ini dilakukan dalam proses pengembangan produk dibandingkan dengan produk lain. Dalam pengujian hedonik, juri sering kali dibatasi untuk memilih satu dari sejumlah opsi yang diberikan. Dengan demikian, produk yang tidak dipilih dapat menunjukkan apakah produk tersebut disukai atau tidak disukai.

Uji hedonik adalah uji yang paling sering dilakukan untuk mengukur atau menilai suatu produk. Derajat kesukaan tersebut diberi nama skala hedonik, misalnya: sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan seterusnya. Skala hedonik dapat diperpendek ataupun direntangkan sesuai kebutuhan. Dalam analisis data, skala hedonik dijadikan angka dengan pengkodean yang bertambah sesuai dengan semakin suka

Tabel 3. Nilai sifat sensoris uji kesukaan Es krim beras kencur

Produk	Mean Hasil Uji Kesukaan				
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Keseluruhan
Es krim jamu beras kencur	3.27	3.30	3.24	3.30	3.24

Pada penelitian hedonik yang dilakukan terhadap produk es krim jamu beras kencur, diperoleh nilai rata-rata untuk atribut rasa 3,27; warna 3,30; aroma 3,24; tekstur 3,30; dan keseluruhan 3,24. Setiap penilaian berada di atas angka 3, artinya produk ini cukup disukai hingga disukai oleh para panelis. Respons paling positif para panelis berada pada atribut warna dan tekstur yang memberikan penilaian tertinggi. Hal ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan penilaian terhadap penampilan serta sensasi mulut dari es krim sangat disukai.

Atribut rasa serta penilaian rata-rata keseluruhan menunjukkan stabilitas kesukaan yang juga tinggi dan mendekati tertinggi. Aroma meskipun berada di peringkat paling bawah tetap memperoleh kategori diterima. Hasil tersebut menunjukkan bahwa formulasi es krim dengan jamu beras kencur diterima secara kasar dari sisi visual, tekstur, serta rasa. Penggunaan bahan beras dan kencur yang merupakan bahan tradisional ternyata bukan merupakan halangan terhadap penilaian resept es krim, malah justru memperkuat inovasi produk tersebut. Karakteristik organoleptik yang memberikan alasan mengapa es krim jamu beras kencur layak dikembangkan lebih lanjut, dipandang dari potensi produk jamu modern yang akan menarik perhatian konsumen, termasuk kaum muda atau generasi Z.

HASIL AKHIR



Sumber : Dokumen Pribadi, 2023
Gambar 30. Es Krim Jamu
Beras Kencur



Sumber : Dokumen Pribadi,
2023
Gambar 31. Packaging Es krim

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pengolahan data yang dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwasanya, Jamu merupakan minuman tradisional yang terbuat dari bahan-bahan alami, dan baik untuk kesehatan, namun sebagian dari kalangan muda kurang tertarik dalam mengonsumsi jamu.

Maka dari itu diperlukan inovasi terhadap Jamu agar dapat menarik konsumen khususnya kalangan muda. Es krim jamu merupakan contoh dari inovasi jamu itu sendiri, dimana sesuai data yang didapatkan, responden khususnya kalangan muda merasa tertarik dengan adanya bentuk lain dari jamu yakni, Es krim jamu, dengan menggunakan jamu beras kencur sesuai dengan data yang didapatkan.

Berdasarkan pembahasan diatas juga terdapat saran mengenai inovasi dari jamu beras kencur ini yaitu, tetap pertahankan cita rasa dan identitas dari minuman tradisional ini, saat melakukan inovasi tetap harus mempertahankan rasa dan ciri khas jamu tersebut, dan diharapkan dengan inovasi es krim jamu beras kencur, jamu akan tetap terlestarikan dan diminati oleh semua kalangan khususnya kalangan muda.

Bibliografi

- Ahmad, K. (2021). Kuesioner adalah Instrumen untuk Mengumpulkan Data Ketahui jenis dan kelebihanannya. Merdeka.com.
- Andri, Zaenab, Indah dan Safna. 2023. Pengenalan pengolahan jamu tradisional menjadi jamu millenial. Universitas Islam Malang.
- Costa, D. F. S. Sari, N.W. (2024). Modifikasi Jamu Sebagai Potensi Wisata Gastronomi Untuk Generasi Muda Di Jakarta Pusat. Menulis Artikel untuk Jurnal Ilmiah. Universitas Pradita.
- Erlita Layina Sulistiyowati, Nailus Amany Melinda, Dewi Indah Ayu Ardiyanti Fistalia, Devi Ristian Octavia. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Toga Menjadi Jamu Milenial. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Gondokesumo, Marisca Evalina and Budipramana, Krisyanti and Aini, Silmi Qurrotu (2021). Study of Jamu as Indonesian Herbal Medicine for Covid-19 Treatment. The Faculty of Pharmacy, Universitas Andalas.
- Kurniawati Darmaningrum, Rahmatya Widyaswati, Istinganah Eni Maryanti. 2023. Pelatihan Manajemen Produksi dan Digital Marketing Untuk Inovasi Jamu Tradisional "Larasati" dalam Menghadapi Era Kompetisi Ekonomi Digital. Jurnal Pengabdian Undikma.
- Mubarok, F. F. (2022). Pengaruh Desain Produk Dan Inovasi Produk Terhadap Minat Beli Obat-Obatan Herbal Atau Jamu Tradisional. Universitas Islam Indonesia.
- Murdijati Gardjito, Eni Harmayani, Kamilia Indraputri Suharjono. 2022. JAMU: *Authentic Indonesian Healthcare, A Legacy for the Nation*. Google books.
- Nurul Amanah, Rina Saputri, Muhammad Jafar Ridho, Luthfi Luthfi, Syifa Nur Zita. 2024. Inovasi Antidiabetes Jamu Instan Kombinasi Ekstrak Daun Ramania Dan Daun Binjai Terhadap Penurunan Kadar Glukosa. *Journal Of Pharmascientech*.
- Pratama, K. (2022). Penggunaan Jamu Sinom Sebagai Bahan Pembuatan Es Krim. Jurnal Pariwisata Dan Bisnis.
- Pusparini. (2017). Jamu Produk Indonesia yang Sepertinya Mulai Hilang.
- Rosadi, S. J. Nurwahid, H. Muhammad, F. & Putra, A. (2023). Inovasi Minuman Jamu Milenial Dari Bahan Rempah. *Community development journal*.
- Segari. (2023). Resep Asli Jamu Beras kencur. Diakses tanggal 2 maret.
- Stiassa, C. M. (2021). Inovasi Dan Uji Kualitas Ice Cream Jamu Kunyit Asam. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta.
- Waras Nurcholis, Rini Arianti, 2024. Jamu as Indonesian Cultural Heritage and Modern Health Innovation. Jurnal Jamu Indonesia.