



acaraki[®]
THE ART OF JAMU

Acaraki adalah gelar kehormatan untuk para peracik jamu yang tercatat dalam Bahasa Sansekerta di Prasasti Madhawapura, peninggalan dari jaman Majapahit.

Terinspirasi dari makna kata acaraki, Kedai Jamu Acaraki didirikan dan mulai ber-operasi pada Juli 2018 di Kota Tua, Jakarta Utara. Dengan visi 'Menjamu Dunia', Acaraki berjuang untuk memperkenalkan jamu warisan budaya leluhur Indonesia kepada masyarakat dunia.

Acaraki menyajikan jamu kami di hadapan pelanggan dengan menggunakan berbagai teknik penyeduhan yang menjunjung tinggi kualitas bahan, presisi penyajian serta higienitas proses. #TheArtOfJamu

Besar harapan kami agar dapat mengajak semua pihak untuk menjadikan jamu sebagai bagian dari gaya hidup sehat. #JamuNewWave

Selain di Kota Tua, outlet kedua kami Acaraki Table hadir di Jl Kemang Raya No 122, Jakarta Selatan. Di Acaraki Table, kami menyediakan makanan ringan dan berat dengan memanfaatkan berbagai rempah-rempah khas Indonesia untuk mendampingi menu jamu kami.

Pengalaman jamu yang disajikan oleh Acaraki dapat juga dinikmati oleh pelanggan di rumah dengan membeli produk jamu serbuk dalam kemasan dengan merek dagang Acaraki.

Untuk mengangkat filosofi di balik 8 jenis jamu yang menjadi cikal bakal jamu gendong, kami menghadirkan Wilwatikta; jamu yang dikemas dengan filter agar dapat diseduh langsung seperti Coffee drip.

Jahe

Jamu serbuk Acaraki menggabungkan 3 (tiga) jenis jahe Indonesia untuk memperoleh perpaduan rasa dan aroma yang seimbang (balanced). Jahe Gajah dengan rimpangnya yang besar dan gemuk, mempunyai rasa dan aroma yang tidak setajam Jahe Emprit dengan seratnya yang kecil. Keduanya dipadukan dengan Jahe Merah yang memiliki aroma paling tajam dan rasa yang paling pedas.

Jamu serbuk Acaraki mengandung 100% jahe alami yang dikeringkan tanpa tambahan pengawet, aditif, pemanis atau bahan kimia lainnya. Komitmen kami terhadap kualitas produk berawal dari hulu sampai ke hilir. Kami melakukan seleksi yang berkesinambungan untuk mendapatkan bahan dari para petani yang melakukan penanaman secara organik. Selanjutnya, pengolahan setelah panen yang mencakup pemilihan, pencucian, pemotongan dan pengeringan bahan yang dilakukan secara higienis di pabrik yang telah memiliki standar tinggi GMP (Good Manufacturing Practice), Halal MUI dan ISO9001:2015.



Jamu Acaraki Kunyit

Dijuluki sebagai 'Rempah Emas' (The Golden Spice), kunyit bukan hanya memiliki warna kuning yang memikat, tetapi juga segudang manfaat yang didukung oleh berbagai penelitian di seluruh penjuru dunia. Selain dapat di-konsumsi sebagai minuman, kunyit dapat dipakai sebagai bumbu masak, masker muka, lulur tubuh bahkan pewarna alami.

Jamu serbuk Acaraki mengandung 100% kunyit alami yang dikeringkan tanpa tambahan pengawet, aditif, pemanis atau bahan kimia lainnya. Komitmen kami terhadap kualitas produk berawal dari hulu sampai ke hilir. Kami melakukan seleksi yang berkesinambungan untuk mendapatkan bahan dari para petani yang melakukan penanaman secara organik. Selanjutnya, pengolahan setelah panen yang mencakup pemilihan, pencucian, pemotongan dan pengeringan bahan yang dilakukan secara higienis di pabrik yang telah memiliki standar tinggi GMP (Good Manufacturing Practice), Halal MUI dan ISO9001:2015.



Jamu Acaraki

Kuteja

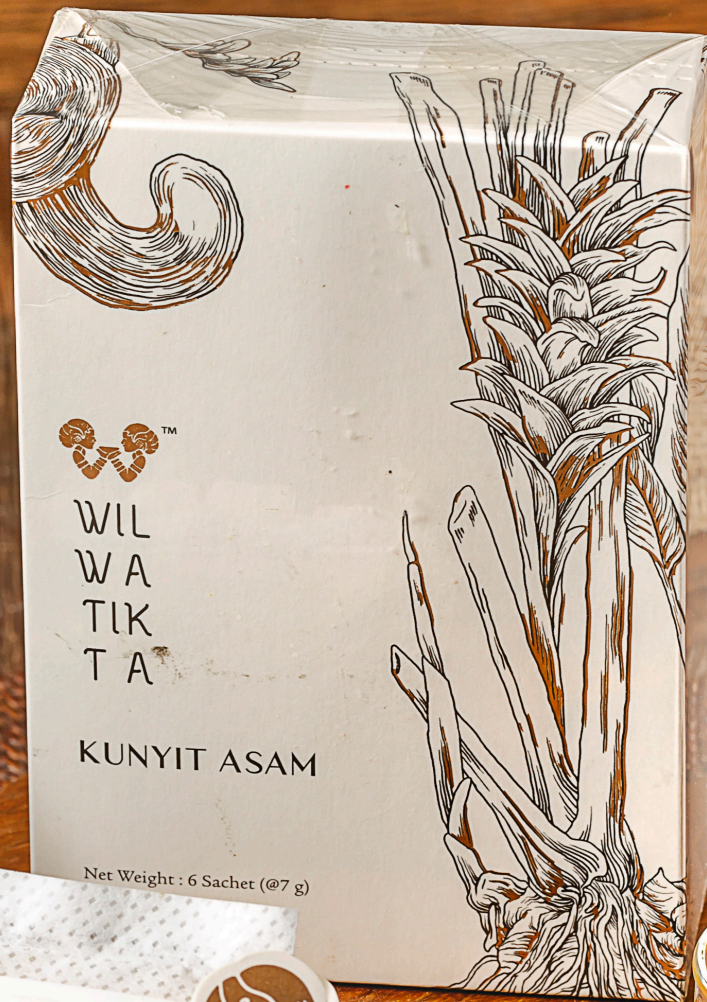
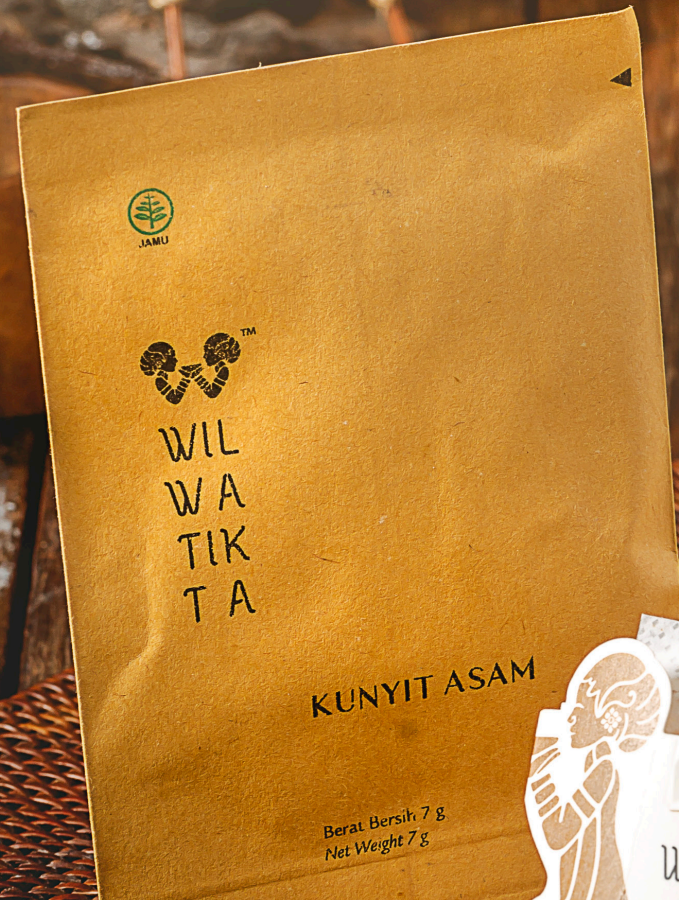
Kuteja merupakan singkatan dari Kunyit, Temulawak dan Jahe yang menjadi komposisi jamu ini. Dipopulerkan oleh Bapak Joko Widodo, Presiden Republik Indonesia ke-6 (enam), kombinasi ketiga bahan ini dipercaya dapat membantu menjaga daya tahan tubuh jika dikonsumsi secara rutin.

Jamu serbuk Acaraki mengandung 100% bahan alami yang dikeringkan tanpa tambahan pengawet, aditif, pemanis atau bahan kimia lainnya. Komitmen kami terhadap kualitas produk berawal dari hulu sampai ke hilir. Kami melakukan seleksi yang terus berkesinambungan untuk mendapatkan bahan dari para petani yang melakukan penanaman secara organik. Selanjutnya, pengolahan setelah panen yang mencakup pemilihan, pencucian, pemotongan dan pengeringan bahan yang dilakukan secara higienis di pabrik yang telah memiliki standar tinggi GMP (Good Manufacturing Practice), Halal MUI dan ISO9001:2015.

Keunikan Jamu Acaraki bisa dinikmati di Kedai Jamu Acaraki di Kota Tua, Jakarta Utara dan di Jl. Kemang Raya, Jakarta Selatan.

Disana para penikmat jamu dapat menikmati jamu yang dibuat di depan pengunjung langsung. Minuman jamu tersebut diseduh dengan menggunakan alat-alat kopi.

Jamu Acaraki juga menjual jamu kemasan yang diberi nama Jamu Wilwatikta. Konsep jamu Wilwatikta adalah diseduh dengan menggunakan filter, seperti Coffee drip.



Jamu Wilwatikta

Pada era Majapahit (Indonesia 1293-1500), peracik jamu terhormat yang dikenal sebagai Acaraki menciptakan ramuan yang dipercaya dapat membantu menyehatkan tubuh. Dengan penerapan riset intensif dan proses teknologi moderen, tim ahli kami memperbarui ramuan jamu tradisional tersebut untuk memproduksi Wilwatikta di bawah aturan farmasi. Wilwatikta adalah minuman yang diracik menggunakan bahan-bahan herba terbaik untuk kesehatan dan kesegaran tubuh.

Jamu Wilwatikta 100% alami, tanpa gula, tanpa bahan pengawet, dan tanpa bahan aditif lainnya. Konsep Jamu drip membuat Jamu Wilwatikta memberikan pengalaman menjamu yang unik dan menyenangkan.

KUNYIT ASAM

Dalam 1 dus terdapat
6 kantong Jamu Drip.
Tiap kantong (7g)
mengandung
Kunyit 6g
Asam Jawa 1g

**Khasiat : Membantu
menyegarkan badan**

Harga produk Rp 100.000

BERAS KENCUR

Dalam 1 dus terdapat
6 kantong Jamu Drip.

Tiap kantong (15g)
mengandung:
Kencur 7,5 g
Beras 7,5 g

**Khasiat : membantu
menyegarkan dan
menghangatkan badan**

Harga Produk Rp 100.000



Cara Penyimpanan

Disimpan pada tempat yang kering dengan suhu di bawah 30 C dan terlindung dari sinar matahari langsung

Masa Penyimpanan produk 1,5 tahun

Kontak

Hardiana Prasanti
Hardianaprasanti42@gmail.com
Atau anna@acaraki.com