

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamu adalah obat tradisional yang terbuat dari bahan alami yang terdiri dari rimpang, daun, buah dan kulit tanaman. Pengertian jamu menurut Permenkes No. 003/Menkes/Per/I/2010 adalah obat tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan berupa tumbuhan yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan. Jamu banyak dijual oleh pedagang jamu gendong. Produsen jamu gendong membuat beberapa jenis varian jamu. Jamu beras kencur merupakan salah satu jenis dari jamu gendong (tradisional) yang pasti selalu dibuat dan populer dikalangan masyarakat. Rata-rata konsumen selalu menyukai jamu jenis beras kencur mulai dari anak-anak hingga dewasa. Beras kencur bahan bakunya terdiri dari beras, rimpang kencur, gula dan beberapa variasi komposisi lainnya (Utami, 2018).

Masyarakat di Kecamatan Kepanjen menyukai jamu beras kencur yang dijual oleh penjual jamu gendong keliling. Karena selain harga yang murah, jamu beras kencur ini bisa diminum oleh anak-anak hingga dewasa dan dipercaya memiliki khasiat untuk kesehatan tubuh. Beras kencur memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan, seperti mempertahankan gula darah normal, meredakan diare, meredakan batuk berdahak, membantu meningkatkan nafsu makan, membantu penyembuhan luka setelah persalinan (Toni Rohiman, 2018)

Pengambilan sampel untuk penelitian, penulis diambil berdasarkan cara proses pembuatan jamu gendong masih dilakukan secara tradisional dengan skala rumah tangga sehingga tidak ada proses pengawasan mutu yang baik. Jamu yang dibuat tanpa menerapkan Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB) dikhawatirkan memiliki tingkat keamanan yang buruk. Bakteri patogen pada minuman seringkali menjadi penyebab dari penyakit bawaan makanan yang terjadi setelah mengkonsumsi minuman, lebih tepatnya disebut keracunan minuman. Kapang khamir dapat menyebabkan kerusakan pada bahan pangan, dan dapat menyebabkan alergi dan infeksi. Kapang juga dapat menyebabkan keracunan karena mengkonsumsi senyawa mitoksin pada kapang secara berulang. Kapang khamir menyebabkan berbagai tingkat pembusukan pada makanan atau minuman (Meylisa Mutiara Dewi, 2016).

Rata-rata produsen jamu gendong menggunakan bahan baku yang diproses secara sederhana. Penggunaan air dan bahan baku yang tidak ada pengawasan mutu dapat beresiko adanya kontaminasi mikroorganisme pada produk jamu yang dihasilkan. Produsen jamu gendong beras kencur yang ditemui di Kecamatan Kepanjen ini pengelolaannya masih sederhana dan belum pernah diedukasi tentang pembuatan jamu tradisional secara baik dan higienis. Penggunaan bahan baku beras kencur ini menggunakan rimpang kencur dan beras, dengan tambahan air. Salah satu produsen yang ditemui di Kecamatan Kepanjen ini menggunakan air matang untuk pembuatan jamu tersebut. Sumber air yang didapatkan untuk membuat beras kencur berasal dari air sumur. Dengan survey yang telah dilakukan, dan berkedapatan produsen jamu gendong beras kencur pengolahannya seperti itu, maka dari itu sebagai dasar pengambilan

sampel jamu gendong tersebut. Karena penggunaan air sumur ini sangat beresiko adanya pencemaran mikroorganisme pada jamu gendong beras kencur diambang batas sehingga tidak seharusnya dikonsumsi (Utami, 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Berapakah nilai ALT dan AKK pada jamu gendong jenis beras kencur yang di jual di Kecamatan Kecamatan Kepanjen?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui nilai ALT dan AKK pada jamu beras kencur yang dijual di Kecamatan Kepanjen.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Manfaat penelitian ini adalah dapat menambah wawasan tentang cemaran mikroorganisme pada jamu gendong (tradisional) dan dapat memaksimalkan kompetensi yang sudah diberikan.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan edukasi kepada masyarakat baik dari pihak produsen jamu maupun para konsumen jamu agar mereka tahu bahwa kontaminasi bakteri pada jamu memberikan penyakit bagi tubuh jika dikonsumsi. Memberikan edukasi tentang pentingnya menjaga higienitas dalam proses pembuatan jamu. Penelitian ini juga memberikan informasi mengenai ada tidaknya kontaminasi cemaran mikroorganisme pada jamu gendong yang dijual di Kecamatan Kepanjen.

1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan

Pengambilan sampel jamu gendong beras kencur di Kecamatan Kepanjen dan melakukan pengenceran sampel untuk dianalisa cemaran mikroorganisme pada sampel jamu gendong beras kencur, yang meliputi pengujian Angka Lempeng Total (ALT) dan pengujian Angka Kapang Khamir (AKK).

Batasan dari penelitian ini adalah pengambilan sampel dilakukan dengan tidak memperhatikan formula yang dibuat oleh penjual jamu gendong.

1.6 Definisi Istilah

Penelitian cemaran mikroorganisme pada sampel jamu gendong beras kencur secara hampir keseluruhan menggunakan beberapa istilah, antara lain:

- a. Jamu gendong adalah bahan atau ramuan baan berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan serian (generic), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun-temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat (Kedokteran and Andalas, 2013).
- b. Cemaran mikroba merupakan cemaran dalam olahan pangan yang berasal dari mikoba yang membahayakan kesehatan manusia (Kedokteran and Andalas, 2013).
- c. Angka Lempeng Total merupakan pengujian untuk menghitung angka bakteri aerob yang terdapat dalam sampel (Ambrosius Destyawan Herdianta, 2021).
- d. Angka Kapang Khamir merupakan salah satu parameter cemaran mikroorganisme yang digunakan untuk mengetahui tingkat keamanan produk jamu (Ambrosius Destyawan Herdianta, 2021).

- e. Jamu beras kencur merupakan jamu tradisional yang terbuat dari bahan baku beras, rimpang kencur, gula dan tambahan varian bahan lainnya (Toni Rohiman, 2018).