

STUDI PERBEDAAN JUMLAH BAKTERI DAN KAPANG PADA JAMU GENDONG
JENIS BERAS KENCUR DENGAN PEMANASAN DAN TANPA PEMANASAN DI
KELURAHAN PENDALANGAN KECAMATAN BANYUMANIK KOTAMADIA
SEMARANG TAHUN 1999

IDA WAHYUNI -- E001950086
(2000 - Skripsi)

Pemerintah telah mengeluarkan beberapa petunjuk untuk pembinaan jamu dalam rangka meningkatkan mutu obat-obatan tradisional di Indonesia, termasuk didalamnya yang berupa jamu gendong, yaitu antara lain: dalam bentuk kering kadar airnya tidak boleh lebih dari 10%, jumlah kapang dan khamir tidak lebih dari 10.000 kol/gr, jumlah bakteri nonpatogen tidak lebih dari 1000.000 kol/gr dan bebas bakteri patogen (seperti Salmonell). Jamu gendong merupakan salah satu jenis minuman tradisional yang mempunyai risiko pencemaran yang cukup tinggi, karena sebagian besar pengolahannya masih kurang higienis dan selama ini belum terjangkau oleh pembinaan dan pengawasan dari instansi terkait.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan jumlah bakteri dan kapang pada jamu gendong jenis beras kencur dengan pemanasan dan tanpa pemanasan, serta kondisi dan fasilitas sanitasi pengolahan jamunya yang meliputi aspek sumber air, kondisi ruangan pengolahan, kondisi bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengelolaan sampah, kondisi alat-alat pengolahan, penyimpanan alat dan hygiene penjamah di Kelurahan Pedalangan th 1999.

penelitian ini bersifat penjelasan dengan pendekatan belah lintang dan menggunakan metode survei dilakukan pada 30 sampel jamu beras kencur yang diambil secara purposif dengan 15 sampel jamu yang diolah dengan pemanasan dan 15 sampel jamu yang diolah tanpa pemanasan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata jumlah bakteri pada jamu beras kencur yang diolah dengan pemanasan adalah $0,3 \times 10^7$ sedangkan pada jamu beras kencur yang diolah tanpa pemanasan adalah 5×10^7 , yang artinya melebihi persyaratan yang ditentukan. Pada jamu beras kencur yang diolah dengan pemanasan diperoleh rata-rata jumlah kapang 0,4 kol/ml sedangkan yang diolah tanpa pemanasan diperoleh rata-rata jumlah kapang 6,0 kol/ml yang artinya sudah memenuhi persyaratan jamu yang ditentukan. Kapang yang berhasil diidentifikasi pada jamu beras kencur dengan pemanasan adalah: *Aspergillus*, *Rhizopus*, *Penicillium* sedangkan jamu beras kencur tanpa pemanasan ditemukan *Aspergillus*, *Penicillium*, *Rhizopus*, dan *Monilia*. kondisi sanitasi pengolahan jamu beras kencur menunjukkan keadaan yang hampir sama antara yang diolah dengan pemanasan dan tanpa pemanasan. Sebagian besar kondisi sanitasinya masih kurang baik.

Hasil analisa dengan uji t diperoleh kesimpulan sbb: tidak ada perbedaan jumlah bakteri pada jamu gendong jenis beras kencur dengan pemanasan dan tanpa pemanasan ($p=0,267$) dan ada perbedaan jumlah kapang pada

jamu gendong jenis beras kencur dengan pemanasan dan tanpa pemanasan ($p=0,000$).

Perlu perbaikan sanitasi pada pengolahan jamu, karena hanya dengan pemanasan tanpa didukung dengan sanitasi yang baik belum dapat mengurangi jumlah bakteri sampai pada batas yang diperbolehkan . Perlu pula dukungan kevigakan kesehatan tentang pembinaan jamu, terutama jamu yang banyak di konsumsi , mengingat peningkatan penggunaan jamu oleh masyarakat yang cukup tinggi.

Kata Kunci: BAKTERI, KAPANG, PEMANASAN