

UJI KUALITAS MIKROBIOLOGI JAMU GENDONG YANG DIPRODUKSI UJI  
KUALITAS MIKROBIOLOGI JAMU GENDONG YANG DIPRODUKSI DI  
KELURAHAN PEDALANGAN KECAMATAN BANYUMANIK KOTA SEMARANG

ERMY MULIANINGSIH -- E2A004027  
(2008 - Skripsi)

Jamu gendong merupakan salah satu obat tradisional yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Proses pembuatan jamu gendong menggunakan alat-alat yang sederhana yang kurang memperhatikan tingkat sanitasi dan higiene. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas mikrobiologi jamu gendong dan mendeskripsikan kondisi bahan baku, higiene pembuat jamu gendong, sanitasi lingkungan serta kualitas fisik air yang digunakan oleh pembuat jamu gendong. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *survey* dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini adalah 10 pembuat jamu gendong yang diambil secara *purposive* dengan unit analisis jamu gendong jenis pahitan, beras kencur dan kunir asam yang diambil dari masing-masing pembuat jamu gendong. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan pemeriksaan laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hampir semua jamu gendong jenis pahitan dan beras kencur yang dijual oleh responden tidak memenuhi SNI 19-2897-1992 untuk parameter *Total Plate Count* (TPC), jumlah kapang dan khamir dan Kep.02/MENKLH/I/1998 untuk parameter *Most Probable Number* (MPN) koliform. Namun, jamu gendong jenis kunir asam menunjukkan sebagian besar tidak memenuhi persyaratan SNI 19-2897-1992 hanya untuk parameter jumlah kapang dan khamir. Adanya mikroorganisme pada jamu gendong jenis pahitan, beras kencur dan kunir asam yang dijual oleh responden kemungkinan karena bahan baku jamu gendong yang sudah berjamur, responden kurang memperhatikan hygiene dan sanitasi lingkungan serta kebersihan air yang digunakan dalam proses pembuatan jamu gendong. Disarankan perlunya pembinaan dari instansi terkait agar pembuat jamu gendong dapat menghasilkan jamu gendong yang memenuhi persyaratan kesehatan.

**Kata Kunci:** kualitas mikrobiologi, jamu gendong