

KUALITAS MIKROBIOLOGI JAMU GENDONG JENIS KUNIR ASEM YANG  
DIPRODUKSI DI KELURAHAN MERBUNG, KECAMATAN KLATEN SELATAN,  
KABUPATEN KLATEN

VERAWATI SHOLICHAH -- E2A005107  
(2012 - Skripsi)

Jamu gendong merupakan salah satu obat tradisional yang terkenal di Indonesia. Bahan baku jamu gendong terdiri dari air dan simplisia yang merupakan media yang relatif mudah membawa penyakit tular air. Jamu gendong merupakan industri rumah tangga yang proses pembuatannya kurang memperhatikan faktor sanitasi dan higiene. Faktor tersebut kemungkinan terkait dengan kontaminasi bakteri pada produk akhir jamu gendong. Kualitas jamu gendong ditentukan berdasarkan indikator mikrobiologi, yaitu *Total Plate Count*, *MPN Coliform* dan keberadaan bakteri *Escherichia coli*. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel penelitian ini berjumlah 16 penjual jamu gendong dengan unit analisis jamu gendong jenis kunir asem. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan syarat yang telah ditetapkan Departemen Kesehatan RI didapatkan sebesar 81,2% sampel tidak memenuhi syarat untuk *Total Plate Count* (TPC), 62,5% tidak memenuhi syarat untuk *Coliform* total, 50% sampel tidak memenuhi syarat untuk bakteri *Escherichia coli* dan hanya 1 sampel (6,3%) yang memenuhi syarat untuk dikonsumsi. Dinas Kesehatan dan instansi terkait hendaknya memberikan penyuluhan, pembinaan dan pengawasan kepada penjual jamu gendong tentang sanitasi dan higiene pembuatan jamu gendong.

**Kata Kunci:** Jamu gendong, kunir asem, kualitas mikrobiologi, Keruhan Merbung