BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan berbagai macam jenis tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan obat. Masih banyak masyarakat Indonesia yang mengkonsumsi obat-obat herbal salah satunya jamu, meskipun saat ini banyak juga beredar obat-obat dengan bahan kimia yang lebih praktis dan mudah ditemukan (Torri, 2013). Jamu adalah obat tradisional yang bahan bakunya simplisia yang sebagian besar belum ada standarisasi dan belum pernah diteliti, wujud sediaan masih sederhana berbentuk serbuk seduhan, rajangan untuk seduhan, dan sebagainya (Mayasari dan Retnowati, 2016).

Pada tahun 2017 jumlah kejadian kasus keracunan obat dan makanan secara Nasional yang dilaporkan oleh Balai Besar/Balai POM di seluruh Indonesia sebanyak 4643 kasus dan dilaporkan juga terdapat 18 kasus keracunan akibat obat tradisional (BPOM, 2017). Pada bulan Maret tahun 2018, tercatat 11 ibu menyusui dilarikan ke Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Muntilan, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah setelah mengkonsumsi jamu uyup-uyup (Kompas.com, 2018). Berdasarkan Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan, kasus keracunan yang dilaporkan selama tahun 2019 sebanyak 6.205 kasus dimana terdapat 67 kasus keracunan akibat obat tradisional (BPOM, 2019). Kasus keracunan akibat obat tradisional pernah dialami oleh 6 petani di Desa Cantel, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur setelah mengkonsumsi jamu racikan yang dibuat oleh penjual jamu keliling (Liputan6.com, 2019).

Jamu kunyit asam banyak dikonsumsi masyarakat di wilayah Kelurahan Sesetan dimana masyarakatnya bukan hanya berasal dari penduduk asli Kelurahan Sesetan saja namun banyak juga penduduk pendatang dari luar daerah yang tinggal dan menetap di wilayah ini. Oleh karena itu, masyarakat di wilayah Kelurahan Sesetan terdiri dari berbagai macam profesi yang salah satunya sebagai penjual jamu. Penjual jamu di wilayah ini menjual berbagai macam jamu seperti jamu kunyit asam, beras kencur, pahitan, kunci sirih, dan uyup-uyup. Penjual jamu ini menjajakan dagangannya dipasaran maupun berkeliling ke rumah-rumah menggunakan sepeda ataupun motor. Maka dari itu perlu dikhawatirkan adanya kontaminasi yang dapat berasal dari proses pendistribusian karena jamu dijajakan dan disajikan pada udara terbuka (Panjaitan, 2018).

Proses pembuatan jamu kunyit asam masih sederhana dan banyak dilakukan oleh industri rumah tangga. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan penulis, cara membuat jamu kunyit asam yaitu kunyit dikupas terlebih dahulu lalu dicuci dan dihaluskan dengan cara diparut/ditumbuk/diblender. Selanjutnya kunyit yang sudah dihaluskan, buah asam jawa, gula pasir/gula jawa, dan daun sirih dimasukkan ke panci yang sudah berisi air kemudian direbus hingga mendidih selama ± 30 menit-1 jam. Setelah selesai perebusan, lalu didinginkan dan ditambahkan sari jeruk nipis lalu disaring. Setelah itu dimasukkan ke wadah botol plastik. Menurut A'yunin dkk. (2019), dalam pembuatan jamu kunyit asam umumnya mengutamakan kualitas rasa dan mengesampingkan higienitas jamu yang dihasilkan. Mutu bahan, proses, dan sanitasi penjual dalam pembuatan jamu kunyit asam yang belum dilakukan dengan baik dapat memicu masalah keamanan pangan berupa cemaran mikroba seperti bakteri, jamur, dan mikrobiologis patogen lainnya.

Dalam penelitian Tivani dkk. (2018) menyatakan perlunya pencegahan peredaran obat tradisional yang tidak memenuhi persyaratan keamanan, kemanfaatan, dan mutu. Salah satu parameter keamanan obat dengan uji cemaran mikroorganisme adalah uji Angka Lempeng Total (ALT). Uji ALT digunakan untuk menghitung banyaknya bakteri yang tumbuh dan berkembang pada sampel, serta sebagai acuan yang bisa menentukan keamanan dan kualitas simplisia. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional menyatakan bahwa untuk ALT $\leq 10^6$ koloni/ml.

Pada penelitian Panjaitan (2018) tentang uji cemaran bakteriologis pada jamu tradisional yang dijajakan secara asongan di Kecamatan Medan Selayang menyatakan seluruh sampel jamu tercemar oleh bakteri *Bacillus subtilis*. Dan 11 dari 16 sampel tercemar bakteri patogen yaitu *Escherichia coli, Klebsiella oxytoca, Proteus mirabillis, Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus aureus*. Sedangkan 2 sampel tercemar *Staphylococcus epidermidis*. Hasil penelitian Puspitasari dkk. (2019) tentang uji angka lempeng total jamu beras kencur di Pasar Kecamatan Tulungagung yaitu 3 dari 6 sampel jamu beras kencur (50%) melebihi batas cemaran mikroba dengan jumlah total bakteri tertinggi 3 x 10⁷ koloni/ ml. Kontaminasi pada jamu dapat berasal dari penyimpanan bahan baku yang tidak higienis seperti menempatkan bahan baku pada lantai atau lemari yang tidak tertutup. Selain itu dapat juga berasal dari air yang digunakan untuk mencuci gelas dan botol serta pencucian alat yang kurang bersih.

Beberapa penelitian lain yang telah dilakukan sebelumnya terkait jamu gendong yaitu pada penelitian yang dilakukan oleh Dwisari (2021) menyatakan bahwa jamu

gendong kunyit asam di tiga pasar tradisional yang berada di Kabupaten "X" dari 3 sampel jamu terdapat 1 sampel (33,3%) yang tidak memenuhi syarat ALT dan semua sampel memiliki nilai angka kapang/khamir melebihi batas maksimum yang diperbolehkan. Hasil penelitian Dewi (2019) menyatakan bahwa ALT pada jamu kunyit asam di Kelurahan Renon sebanyak 6 sampel yang diperiksa terdapat 2 sampel jamu kunyit asam (33,3%) yang tidak memenuhi standar. Penelitian lain juga dilakukan oleh Dewi (2021) Di Kecamatan Kuta menyatakan angka lempeng total jamu tradisional dari 15 (41,57%) sampel jamu terdapat 2 (13.3%) sampel yang tidak memenuhi standar dan 13 (86,7%) masih memenuhi standar cemaran mikroba.

Diare merupakan salah satu penyakit yang disebabkan oleh mikroba yang terdapat pada minuman. Hal tersebut terjadi karena kurangnya perhatian tentang higienitas bahan baku dan alat yang digunakan, kualitas air yang digunakan, kebersihan wadah penyimpanan yang digunakan, hygiene penjual, serta kondisi lingkungan dalam proses pengolahan dan penyajian minuman (Pratiwi dkk., 2015). Dalam data Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2021), kasus diare di Kota Denpasar pada tahun 2019 adalah 8.004 kasus dimana pada tahun 2020 kasus ini meningkat menjadi 8.582 kasus. Menurut data Dinas Kesehatan Kota Denpasar (2021), penyakit diare pada tahun 2020 di Kecamatan Denpasar Selatan adalah 1.984 kasus dan kasus diare pada tahun 2020 di Puskesmas I Denpasar Selatan ditinjau dari tiga wilayah di Denpasar Selatan yaitu Kelurahan Sesetan, Desa Sidakarya dan Kelurahan Panjer tercatat 641 kasus dikalangan semua umur.

Dari hasil observasi dan wawancara yang penulis lakukan (terhadap 5 penjual jamu pada tanggal 24 dan 25 November 2021) di lingkungan Banjar Tengah dan

Pasar Batan Kendal ditemukan perilaku penjual jamu yang kurang memperhatikan higienitas. Pada saat pembuatan jamu kunyit asam, penjual tidak menggunakan alat pelindung diri (sarung tangan, masker, celemek) dan kuku tangan penjual nampak kotor. Selain itu air yang digunakan adalah air isi ulang maupun air sumur, pemakaian botol secara berulang, botol yang digunakan untuk menyajikan jamu kepada konsumen tidak dicuci bersih dan masih dalam keadaan basah. Penjual jamu juga tidak mempunyai tempat khusus untuk membuat jamu dan tempat pembuatan jamu agak berdekatan dengan kamar mandi sehingga tidak diketahui secara pasti jamu kunyit asam tersebut memiliki kualitas yang baik atau tidak.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk menguji kualitas dan keamanan jamu kunyit asam dilihat dari aspek mikrobiologi yaitu Gambaran Bakteriologis Jamu Kunyit Asam Yang Dijual Di Wilayah Kelurahan Sesetan Kecamatan Denpasar Selatan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan, maka dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu : "Bagaimanakah gambaran bakteriologis jamu kunyit asam yang dijual di wilayah Kelurahan Sesetan Kecamatan Denpasar Selatan?"

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Adapun tujuan penelitian adalah untuk mengetahui gambaran bakteriologis jamu kunyit asam yang dijual di wilayah Kelurahan Sesetan Kecamatan Denpasar Selatan.

2. Tujuan khusus

- Untuk menghitung jumlah bakteri jamu kunyit asam yang dijual di wilayah
 Kelurahan Sesetan Kecamatan Denpasar Selatan.
- Untuk mengetahui karakteristik jamu kunyit asam yang dijual di wilayah
 Kelurahan Sesetan Kecamatan Denpasar Selatan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

- a. Dapat digunakan sebagai tambahan informasi mengenai cemaran mikroba dalam jamu kunyit asam dengan uji ALT apakah memenuhi standar mutu obat tradisional atau tidak sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014.
- b. Sebagai referensi bagi calon penulis berikutnya dan digunakan sebagai pelengkap dari penelitian sejenis yang dilakukan.

2. Manfaat praktis

a. Manfaat bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman penelitian penulis khususnya tentang menguji kualitas jamu kunyit asam dengan metode ALT dan sebagai sumber belajar untuk menambah ilmu pengetahuan di bidang bakteriologi.

b. Manfaat bagi penjual

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan penjual jamu kunyit asam untuk memperbaiki kualitas pembuatan jamu kunyit asam dan juga lebih memperhatikan kebersihan dalam proses pembuatan jamu kunyit asam tersebut.

c. Manfaat bagi masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat terutama konsumen untuk bisa memilih produk obat tradisional dengan bijak yang memenuhi standar kesehatan khususnya jamu kunyit asam.