

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jamu gendong merupakan suatu ciri khas yang sangat terkenal di Indonesia. Produk jamu gendong merupakan warisan leluhur bangsa Indonesia, dalam perkembangannya jamu gendong merupakan suatu pemanfaatan dari tanaman obat (Pratiwi, 2005).

Penggunaan jamu gendong sebagai sarana pengobatan didasarkan pada pengalaman secara turun-temurun yang diperoleh seseorang dari leluhur mereka yang telah mewarisi cara pembuatan jamu gendong (Suharmiati dan Handayani, 1998). Jamu gendong disebut juga obat tradisional yang dalam kehidupan sehari-hari digunakan sebagai tindakan preventif untuk menjaga kesehatan dan terkadang juga digunakan untuk penyembuhan suatu penyakit (Pratiwi, 2005).

Obat tradisional merupakan obat yang bahan bakunya diperoleh dari tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian atau gelenik, atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman (Sampurno, 2005).

Pengolahan jamu tradisional sangat sederhana. Menurut Pratiwi (2005) ada dua cara dalam pembuatan jamu yang lazim digunakan di masyarakat, yaitu pertama dengan merebus semua bahan, kedua dengan memeras sari yang ada kemudian mencampurnya dengan air matang. Menurut Suriawiria (2003) keterlibatan manusia dalam pengolahan suatu produk industri akan membawa dampak yang tidak diinginkan misalnya timbulnya mikroba misalnya bakteri, jamur, dan mikroorganisme lainnya. Lebih lanjut Suriawiria (2003) menjelaskan bahwa suatu mikroba yang hinggap pada suatu produk pangan akan merubah warna, bau maupun rasanya. Tidak terkecuali jamu, produk ini apabila telah terkontaminasi oleh mikroba akan memperlihatkan bercak-bercak pada permukaan serta akan mengeluarkan lendir. Keadaan yang demikian ini

merupakan hasil dari dekomposisi mikroba dengan bahan yang dibuat untuk minuman jamu (Suriawiria, 2003).

Tercemarnya suatu produk minuman akan menurunkan kualitas atau manfaat yang dikandung oleh jamu. Nabi Muhammad SAW telah menjelaskan dalam suatu hadist yang diriwayatkan oleh Imam Baihaqi, sebagai berikut:

"Air itu suci, kecuali berubah baunya, rasanya atau warnanya atau sebab benda yang masuk di dalamnya " (H.R. Imam Baihaqi).

Jamu merupakan suatu produk olahan yang dalam pembuatannya digunakan air. Minuman ini sangat baik untuk kesehatan, oleh sebab itu minuman jamu bisa dikategorikan minuman yang halal dan baik. Suatu mikroba akan mudah sekali tumbuh pada substrat yang di dalamnya terdapat nutrisi untuk kebutuhan hidupnya. Air merupakan salah satu substrat yang penting bagi kehidupan mikroba. Air yang telah terkontaminasi oleh mikroba akan menimbulkan perubahan warna, bau, maupun rasanya, tidak terkecuali jamu. Hal ini sesuai dengan sabda Nabi Muhammad SAW, bahwa apabila air tersebut dalam hal ini jamu telah kemasukan benda baru, sehingga dengan masuknya benda tadi akan menimbulkan perubahan bau, rasa dan warnanya. Produk pangan tradisional termasuk jamu mempunyai kelemahan dalam hal mikrobiologis, produk jamu sangat mudah terkontaminasi mikroba karena proses yang kurang higienis. Jamu yang terkontaminasi oleh mikroba tidak selayaknya dikonsumsi oleh masyarakat, sebagaimana ketentuan pemerintah melalui Standart Nasional Indonesia (SNI) 19-2897-1992, yakni untuk jamur $< 10^{-6}$, dan untuk jamur $< 10^{-4}$ (Pratiwi, 2005).

Populasi mikroba dalam bahan pangan sangat bermacam jenisnya. Hal ini disebabkan karena adanya pengaruh selektif terhadap jumlah dan jenis mikroorganisme awal yang terdapat dalam suatu bahan pangan. Sumber-sumber mikroflora yang terdapat dalam bahan pangan berasal dari tanah, air permukaan, kotoran manusia atau hewan, debu lingkungan, udara dan lainnya (Supardi dan Sukanto, 1999). Pendistribusian jamu yang seringkali dijual bebas dipasaran akan memudahkan mikroba dalam mengkontaminasi produk jamu. Oleh sebab itu

kewaspadaan terhadap produk jamu perlu dijaga. Sebagaimana sabda Nabi Muhammad SAW sebagai berikut:

" Tutuplah wadahmu (tempat makananmu), dan tempatkan pada tempat yang aman, maka sesungguhnya di dalam suatu malam Allah akan menurunkan wabah (penyakit), wabah tersebut bukan tidak mungkin akan hinggap pada wadah yang tidak tertutup, dan tidak ada tempat yang aman pada makanan itu melainkan perlindungan dari yang memberikan wabah (Penyakit)" (H.R. Ahmad dan Muslim).

Hadist di atas betapa sangat dianjurkannya kepada kita agar senantiasa menutup wadah. Kata "*Wadah*" dapat berarti setiap tempat yang digunakan untuk bahan pangan atau minuman. Tempat yang tidak tertutup akan menyebabkan suatu mikroba tumbuh di dalamnya, mikroba tersebut terkadang membawa penyakit. Suatu makanan atau minuman yang di dalamnya terdapat mikroba melebihi standart yang telah ditetapkan maka produk tersebut tidak layak untuk di konsumsi (Saksono, 1986). Mikroba yang terdapat dalam produk jamu yang dijual oleh penjaja keliling di duga ada perbedaan. Hal ini dikarenakan ada perbedaan dalam pembuatannya dan cara pendistribusiannya, dimana suatu proses yang kurang higienis dan tempat yang kurang bersih akan sangat berpengaruh terhadap kontaminasi mikroba.

Data dari KOJAI menyebutkan bahwa anggotanya berjumlah 60 orang yang terdiri dari pengusaha jamu dan penjual jamu. Di pihak lain, ada juga beberapa pengusaha atau penjual jamu yang belum menjadi anggota KOJAI.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai "PEMERIKSAAN BAKTERI *Escherichia coli* DALAM AIR JAMU GENDONG DI PASAR NGUTER KABUPATEN SUKOHARJO"

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disebut di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu apakah produk jamu gendong yang dijual oleh penjual jamu gendong di Pasar Nguter kabupaten Sukoharjo mengandung bakteri

E.coli dan adakah hubungannya dengan tingkat pengetahuan tentang higienitas makanan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran keadaan kualitas jamu pahitan yang dijual di Pasar Nguter Kabupaten Sukoharjo telah memenuhi standar kelayakan atau tidak untuk dikonsumsi oleh masyarakat sekitarnya.

2. Tujuan Khusus

- Mengetahui ada tidaknya pencemaran oleh bakteri *Coliform* pada jamu pahitan
- Mengetahui kelayakan jamu pahitan untuk di konsumsi masyarakat.
- Mengidentifikasi faktor resiko yang berpengaruh terhadap kualitas bakteriologis jamu pahitan.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai sumbangan pikiran dan bahan masukan bagi masyarakat di Sukoharjo untuk Memberikan informasi kepada masyarakat tentang keamanan produk jamu di daerah tersebut.
2. Diharapkan di kemudian hari penelitian ini dapat dilanjutkan dan di kembangkan oleh kelompok peneliti.
3. Menambah wawasan ilmu pengetahuan penulis dalam menganalisa masalah keamanan produk jamu yang memenuhi syarat kesehatan.
4. Sebagai bahan informasi bagi instansi yang terkait dalam upaya meningkatkan kualitas keamanan produksi jamu gendong dan meminimalisir tercampurnya bakteri dalam pembuatan produk jamu serta memenuhi syarat kesehatan.