

UJI CEMARAN MIKROBA MELALUI ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA SEDIAAN JAMU CAIR BERAS KENCUR DI DESA WISATA JAMU KIRINGAN, KABUPATEN BANTUL, YOGYAKARTA

Maria Wilhelmina Gordiana Meo Finit¹, Dianita Febrina Leswara², Nofran Putra Pratama²

INTISARI

Latar Belakang: Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang mendukung pemanfaatan tanaman obat dalam pengobatan tradisional, salah satunya jamu. Jamu dibuat dari berbagai bagian tumbuhan, seperti akar, rimpang, dan daun, dengan bentuk sediaan yang beragam, termasuk serbuk, pil, dan cairan. Bentuk jamu cair, terutama jamu cair beras kencur, paling banyak dikonsumsi karena manfaatnya untuk Kesehatan. Jamu adalah bagian dari budaya kesehatan tradisional Indonesia yang juga berkembang sebagai produk usaha di berbagai daerah, salah satunya di Yogyakarta yang merupakan Provinsi dengan tingkat konsumsi jamu tertinggi ke dua di Indonesia. Namun, pengolahan jamu yang sederhana dan terbatas berpotensi menyebabkan kontaminasi mikroorganisme, sehingga perlu memenuhi persyaratan mutu obat tradisional sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM No. 32 Tahun 2019.

Tujuan Penelitian: Mengetahui keamanan jamu beras kencur di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta berdasarkan nilai ALT.

Metode Penelitian: Penelitian ini dilakukan pada sampel jamu cair beras kencur dari lima produsen jamu di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta. Pengujian ALT dilakukan dengan melakukan pengenceran bertingkat pada sampel jamu hingga pengenceran ke lima. Media uji yang digunakan pada penelitian ini yaitu media *Plate Count Agar* (PCA). Jumlah koloni yang tumbuh dihitung menggunakan alat *colony counter*. Dilakukan survei *hygiene* dan sanitasi terhadap masing-masing produsen jamu menggunakan form survei *hygiene*.

Hasil Penelitian: Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada jamu beras kencur berturut-turut adalah $2,9 \times 10^3$ CFU/mL; $7,4 \times 10^3$ CFU/mL; $2,7 \times 10^3$ CFU/mL; $1,4 \times 10^6$ CFU/mL; $1,0 \times 10^6$ CFU/mL. Hasil survei *hygiene* dan sanitasi menunjukkan bahwa kelima produsen jamu masuk dalam kategori sanitasi buruk.

Kesimpulan: Dua dari lima jamu beras kencur yang diproduksi di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta tidak memenuhi persyaratan BPOM No. 32 Tahun 2019 yaitu $\leq 10^5$ CFU/mL.

Kata Kunci: ALT, Jamu, Beras kencur

¹Mahasiswa Farmasi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

²Dosen Farmasi Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

**MICROBIAL CONTAMINATION TEST THROUGH TOTAL PLATE
COUNT (TPC) ON *BERAS KENCUR* HERBAL DRINK IN *JAMU*
TOURISM VILLAGE, KIRINGAN, BANTUL REGENCY,
YOGYAKARTA**

Maria Wilhelmina Gordiana Meo Finit¹, Dianita Febrina Leswara², Nofran Putra
Pratama²

ABSTRACT

Background: Indonesia has rich biodiversity that supports the use of medicinal plants in traditional medicine, one of which is jamu. Jamu is made from various parts of plants, such as roots, rhizomes, and leaves, in a variety of forms, including powders, pills, and liquids. The liquid form of jamu, especially rice and ginger jamu, is the most consumed due to its health benefits. Jamu is part of Indonesia's traditional health culture that has also developed as a business product in various regions, one of which is Yogyakarta, the province with the second-highest level of jamu consumption in Indonesia. However, the simple and limited processing of jamu has the potential to cause microorganism contamination, so it needs to meet the quality requirements for traditional medicine in accordance with the Head of BPOM Regulation No. 32 of 2019.

Objective: To determine the safety of *beras kencur* herbal drink in the Jamu Tourism Village of Kiringan, Bantul, Yogyakarta based on Total Plate Count (TPC) values.

Method: This study was conducted on *beras kencur* herbal drink samples obtained from five traditional herbal drink producers in the Jamu Tourism Village of Kiringan, Bantul, Yogyakarta. The Total Plate Count (TPC) test was carried out by performing serial dilutions of the samples up to the fifth dilution. The testing medium used in this study was Plate Count Agar (PCA). The number of colonies that grew was counted using a colony counter. A hygiene and sanitation survey was also conducted for each producer using a hygiene survey form.

Results: The Total Plate Count (TPC) results for the *beras kencur* herbal drink were 2.9×10^3 CFU/mL; 7.4×10^3 CFU/mL; 2.7×10^3 CFU/mL; 1.4×10^6 CFU/mL; and 1.0×10^6 CFU/mL, respectively. The hygiene and sanitation survey results indicated that all five herbal drink producers fell into the poor sanitation category.

Conclusion: Two of the five *beras kencur* herbal drinks produced in Jamu Kiringan Tourism Village, Bantul, Yogyakarta did not meet BPOM No. 32 of 2019 requirements, namely $\leq 10^5$ CFU/mL.

Keywords: TPC, Herbal Medicine, *Beras Kencur*

¹ Student of Pharmacy Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

² Lecturer of Pharmacy Universitas Jenderal achmad Yani Yogyakarta