

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal Negara dengan keanekaragaman hayati yang tinggi terutama tanaman yang berpotensi digunakan sebagai obat. Pemanfaatan tanaman sebagai pengobatan tradisional sudah diteruskan dari satu generasi ke generasi berikutnya oleh masyarakat di Indonesia (Hamida *et al.*, 2022). Obat tradisional yang populer dan sering digunakan di Indonesia yaitu jamu (Isnawati, 2021).

Jamu merupakan minuman herbal yang dihasilkan dari bahan alam yang berasal dari bagian tumbuhan seperti kulit batang, akar, rimpang, dan daun (Isnawati, 2021). Jamu terdiri dari beberapa macam yaitu dalam bentuk serbuk, cairan dan pil. Bentuk jamu yang banyak diminum masyarakat adalah jamu bentuk cairan (Asri & Octasari, 2024). Keberadaan jamu selain menjadi bagian dari budaya kesehatan tradisional, juga berkembang sebagai produk usaha di berbagai daerah. Banyak daerah di Indonesia yang memiliki usaha di bidang jamu, salah satunya adalah Yogyakarta. Yogyakarta dikenal sebagai daerah dengan banyak Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) termasuk di bidang jamu. Menurut data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 menyebutkan bahwa Daerah Istimewa Yogyakarta tercatat sebagai provinsi dengan tingkat konsumsi jamu tertinggi kedua di Indonesia, yaitu sebesar 78,50%. Jenis jamu yang populer dan banyak dikonsumsi masyarakat di Yogyakarta adalah jamu beras kencur. Jamu ini dibuat dari campuran beras dan rimpang kencur. Minuman ini memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti meredakan sakit perut, batuk, masuk angin, diare, dan mengatasi radang lambung (Wiratama & Arianty, 2023).

Desa di Yogyakarta yang masih mempertahankan proses pembuatan jamu secara tradisional adalah Desa Kiringan. Kiringan adalah desa yang dikenal banyak menghasilkan jamu, yang terlihat dari banyaknya ibu-ibu yang berprofesi sebagai produsen jamu rumahan. Desa Wisata Jamu Kiringan berlokasi di Dusun Kiringan, wilayah Canden, Jetis, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa ini

dikenal dengan jamu gendong sebagai ciri khasnya, yang diproduksi serta dipasarkan langsung oleh warga setempat (Suharto, 2024).

Dibalik banyaknya manfaat jamu untuk kesehatan, pengolahan jamu yang dilakukan dengan cara sederhana dan menggunakan peralatan yang terbatas menyebabkan jamu berpotensi terkontaminasi mikroorganisme (Pitriyanti & Rabbaniah, 2022). Menurut Peraturan Kepala BPOM No. 32 Tahun 2019, jamu tradisional yang baik harus memenuhi persyaratan mutu obat tradisional, salah satunya yaitu batas maksimal kontaminasi mikroba. Badan Pengawasan Obat dan Makanan mempersyaratkan batas maksimal kontaminasi mikroba pada sediaan jamu cair yang ditunjukkan melalui nilai ALT yaitu tidak boleh melebihi 10^5 CFU/mL (BPOM RI, 2019). Kontaminasi mikroba yang melebihi ambang batas yang telah ditetapkan dapat menurunkan kualitas produk dan memicu berbagai masalah kesehatan pada konsumen seperti infeksi, diare dan gangguan pencernaan (Maulana *et al.*, 2022).

Penelitian yang dilakukan Wulandari (2016) pada tiga pedagang jamu di pasar Sambilegi wilayah Maguwoharjo Yogyakarta pada sampel jamu beras kencur diperoleh hasil uji ALT ketiga pedagang tidak memenuhi syarat. sementara itu, penelitian lainnya yang dilakukan oleh Heridanta (2021) di tiga pasar tradisional di Kota Yogyakarta pada sampel jamu beras kencur diperoleh satu dari tiga pasar yang diteliti menunjukkan bahwa hasil nilai ALT yang tidak memenuhi syarat.

Warisan budaya dalam pembuatan jamu secara turun-temurun serta peran Desa Wisata Jamu Kiringan sebagai pusat produksi jamu menjadikannya lokasi yang menarik untuk diteliti. Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan pengujian ALT pada sampel jamu yang diproduksi di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Berapakah Nilai ALT pada sediaan jamu cair beras kencur di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta?

2. Apakah Hasil Uji ALT pada sediaan jamu cair beras kencur di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta memenuhi standar keamanan BPOM RI No. 32 tahun 2019 ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Mengetahui keamanan jamu cair beras kencur di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta.
2. Tujuan Khusus
 - a. Mengetahui nilai ALT pada sediaan jamu cair beras kencur di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta.
 - b. Mengetahui Hasil ALT pada sediaan jamu cair beras kencur di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta memenuhi standar keamanan BPOM RI No. 32 Tahun 2019.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis
Penelitian ini dapat menjadi referensi mengenai cemaran mikroba pada uji ALT dalam sediaan jamu cair beras kencur di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta.
2. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Penjual
Memberikan informasi kepada penjual jamu mengenai kontaminasi mikroba pada jamu agar penjual dapat lebih memperhatikan kebersihan dalam proses pengolahannya.
 - b. Bagi Masyarakat
Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai keamanan jamu cair beras kencur dari aspek cemaran mikroba yang diproduksi di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta.
 - c. Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi peneliti lain dalam melakukan uji ALT pada jamu.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian sebelumnya terkait uji ALT pada jamu telah dilakukan untuk mengetahui kondisi mikrobiologis jamu yang diuji. Hasil dari penelitian tersebut dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Judul Penelitian (Penulis dan tahun)	Hasil Penelitian	Perbedaan
1.	Uji Angka Kapang Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Gendong Beras Kencur di Pasar Tradisional yang berada di Kabupaten Y Yogyakarta (Herdianta, 2021)	Hasil penelitian diperoleh satu dari tiga pasar tradisional yang berada di Kabupaten Y, Yogyakarta tidak memenuhi syarat uji ALT.	Tempat pengambilan sampel pada penelitian sebelumnya adalah di tiga pasar tradisional yang berada di Kabupaten Y sedangkan penelitian ini di Desa Wisata jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta.
2.	Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Kapang/Khamir (AKK) pada Jamu Gendong Kunyit Asam di Pasar Tradisional yang berada di Kabupaten “X” Yogyakarta (Dwisari, 2021)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat sampel jamu yang mengandung cemaran mikroba dengan nilai ALT tidak memenuhi syarat.	<ol style="list-style-type: none"> Tempat pengambilan sampel pada penelitian sebelumnya yaitu di pasar tradisional yang berada di Kabupaten X, sedangkan pada penelitian ini di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta Sampel yang digunakan pada penelitian sebelumnya adalah jamu kunyit asam sedangkan pada penelitian ini menggunakan jamu beras kencur.
3.	Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan Identifikasi <i>Esherichia coli</i> dalam Jamu Gendong Beras Kencur yang dijual di Pasar	Hasil penelitian menunjukkan bahwa Angka Lempeng Total (ALT) di tiga pedagang tersebut	Tempat penelitian pada penelitian sebelumnya yaitu di pasar tradisional Sambilegi wilayah Maguwoharjo Kecamatan

No	Judul Penelitian (Penulis dan tahun)	Hasil Penelitian	Perbedaan
	Sambilegi Wilayah Maguwoharjo Kecamatan Depok Kabupaten Sleman Yogyakarta. (Wulandari, 2016)	tidak memenuhi syarat keamanan.	Depok Kabupaten Sleman Yogyakarta, sedangkan pada penelitian ini di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta.
4.	Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Temulawak di Desa Ngestiharjo, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. (Rahmadani, 2024).	Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai ALT 3 sampel jamu yang dijual di Desa Ngestiharjo tidak memenuhi syarat keamanan BPOM No. 32 Tahun 2019	<ol style="list-style-type: none"> Tempat pengambilan sampel pada penelitian sebelumnya yaitu di Desa Ngestiharjo, Kabupaten Bantul, DIY, sedangkan pada penelitian ini di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta. Sampel yang digunakan pada penelitian sebelumnya adalah jamu temulawak, sedangkan pada penelitian ini menggunakan jamu beras kencur.

Berdasarkan kajian literatur yang telah dilakukan, belum ada penelitian yang melakukan uji ALT pada jamu beras kencur di Desa Wisata Jamu Kiringan, Bantul, Yogyakarta.