

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan obat tradisional pada jamu gendong termasuk hal yang sangat penting untuk diperhatikan terutama dari segi mikrobiologi dan segi kimia karena hal tersebut dapat berpengaruh pada khasiat dari obat tradisional sehingga perlu diperhatikan dengan baik mengenai keamanannya. BPOM telah menyatakan bahwa terdapat SOP khusus yang harus diperhatikan para pelaku usaha jamu gendong yaitu harus menerapkan sanitasi dan higiene pada saat pembuatan jamu gendong. Sedangkan syarat keamanannya meliputi bahan yang memenuhi standar keamanan dan mutu antara lain pada saat proses pembuatan dengan menerapkan CPOTB, memenuhi persyaratan Farmakope Herbal Indonesia, dapat berkhasiat dan dapat dibuktikan secara turun temurun (Anonim, 2005).

Jamu gendong termasuk minuman tradisional yang masih dikonsumsi oleh masyarakat. Ada berbagai macam jenis jamu, salah satunya adalah jamu kunyit asem. Ditinjau dari segi mikrobiologinya dapat dilihat dari proses pembuatan yang masih sederhana serta kurangnya perhatian terhadap kebersihan menjadi salah satu penyebab jamu kunyit asem ini sering tercemar oleh mikroorganisme (Amellia, 2019). Sedangkan Peraturan BPOM RI No.12 Tahun 2014 menyatakan bahwa salah satu persyaratan obat tradisional tidak boleh mengandung mikroba pathogen dengan negatif/ml untuk bakteri *Escherichia coli*. Namun kenyataannya masih banyak ditemukan jamu tradisional yang mengandung bakteri *Escherichia coli* melebihi batas ketentuan yang telah dibuktikan oleh beberapa hasil penelitian.

Berdasarkan hasil penelitian Sholichah (2012) di Kelurahan Merbung, Kecamatan Klaten Selatan, Kabupaten Klaten menyatakan bahwa 50% jamu kunir asem positif mengandung bakteri *Escherichia coli*. Pada hasil penelitian lain yang dilakukan oleh Iin Indayani dan I Gede Herry Purnama (2014) di desa Pamecutan Kelot Denpasar Barat menunjukkan bahwa kualitas bakteriologi jamu kunyit asem 6 sampel (40%) positif mengandung *Escherichia coli*.

Demikian juga dengan hasil penelitian Maulida dkk (2015) di Jalan Sumatera Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember juga didapatkan hasil sebanyak 4 sampel (26,7%) jamu kunyit positif mengandung bakteri *Escherichia coli*. Sama halnya dengan penelitian Syahfitri (2016) di Kecamatan Medan Selayang didapatkan hasil sebanyak 50% sampel jamu kunyit asem positif mengandung bakteri *Escherichia coli* yang melebihi batas syarat dan sampai pada tahun 2019 penelitian yang dilakukan oleh Tivani dkk di Kabupaten Tegal didapatkan kesimpulan bahwa pada 4 sampel jamu kunyit asem yang diteliti yang diambil dari beberapa tempat di kabupaten Tegal semuanya positif mengandung Bakteri *Escherichia Coli*.

Pemanis buatan sering ditambahkan ke dalam makanan dan minuman sebagai pengganti gula murni karena mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan dengan pemanis alami, selain rasanya lebih manis dan harganya lebih murah, pemanis buatan juga dapat membantu mempertajam penerimaan terhadap rasa manis (Suratmono, 2009). Menurut Peraturan BPOM No. 32 Tahun 2019 tentang Persyaratan Keamanan dan Mutu Obat Tradisional jika ditinjau dari segi kimianya penggunaan bahan tambahan pangan berupa pemanis buatan pada jamu kunyit asem seperti halnya pemanis buatan siklamat masih diizinkan namun terdapat batas konsumsi siklamat pada obat tradisional yaitu 1,250 g/L. Akan tetapi masih saja ditemukan penggunaan pemanis buatan siklamat pada jamu kunyit asem melebihi ambang batas yang telah dibuktikan oleh beberapa hasil penelitian.

Dari hasil penelitian Lestari (2011) di Kota Semarang menunjukkan hasil bahwa dalam jamu gendong yang dijual di pasar Gubug telah menambahkan pemanis buatan yang berupa siklamat pada sebagian jamu yang mereka jual. Dengan kadar bervariasi yaitu pada sampel kunir asam A (9,82 g/L), Sampel kunir asam B (1,84 g/L), dan sampel kunir asam C (3,99 g/L). Dari ketiga kadar siklamat dalam kunir asam tersebut maka semua sampel melebihi ambang batas yang telah ditetapkan. Pada hasil penelitian Akbar dkk (2015) di Kota Makassar menyatakan bahwa Sampel jamu kunyit asem yang diujikan terbukti mengandung pemanis siklamat. Dengan kadar sebesar 7,0588 g/L menandakan kadar siklamat melebihi ambang batas.

Berdasarkan dari latar belakang di atas, penulis tertarik untuk meneliti cemaran bakteri *Escherichia coli* dan menganalisis zat pemanis buatan siklamat yang digunakan pada jamu kunyit asem yang beredar di beberapa Pasar Tradisional Kota Malang.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah keamanan obat tradisional pada jamu kunyit asem di beberapa Pasar Tradisional Kota Malang?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui cemaran bakteri *Escherichia coli* dan kandungan bahan tambahan pemanis siklamat pada Jamu Kunyit Asem yang diperdagangkan di beberapa Pasar Tradisional Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

Adapun yang menjadi tujuan khusus dalam penelitian ini sebagai berikut:

- a. Menganalisis adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada Jamu Kunyit Asem yang diperdagangkan di beberapa Pasar Tradisional Kota Malang.
- b. Menganalisis kandungan zat pemanis siklamat pada Jamu Kunyit Asem yang diperdagangkan di beberapa Pasar Tradisional Kota Malang.

1.4 Manfaat Penelitian

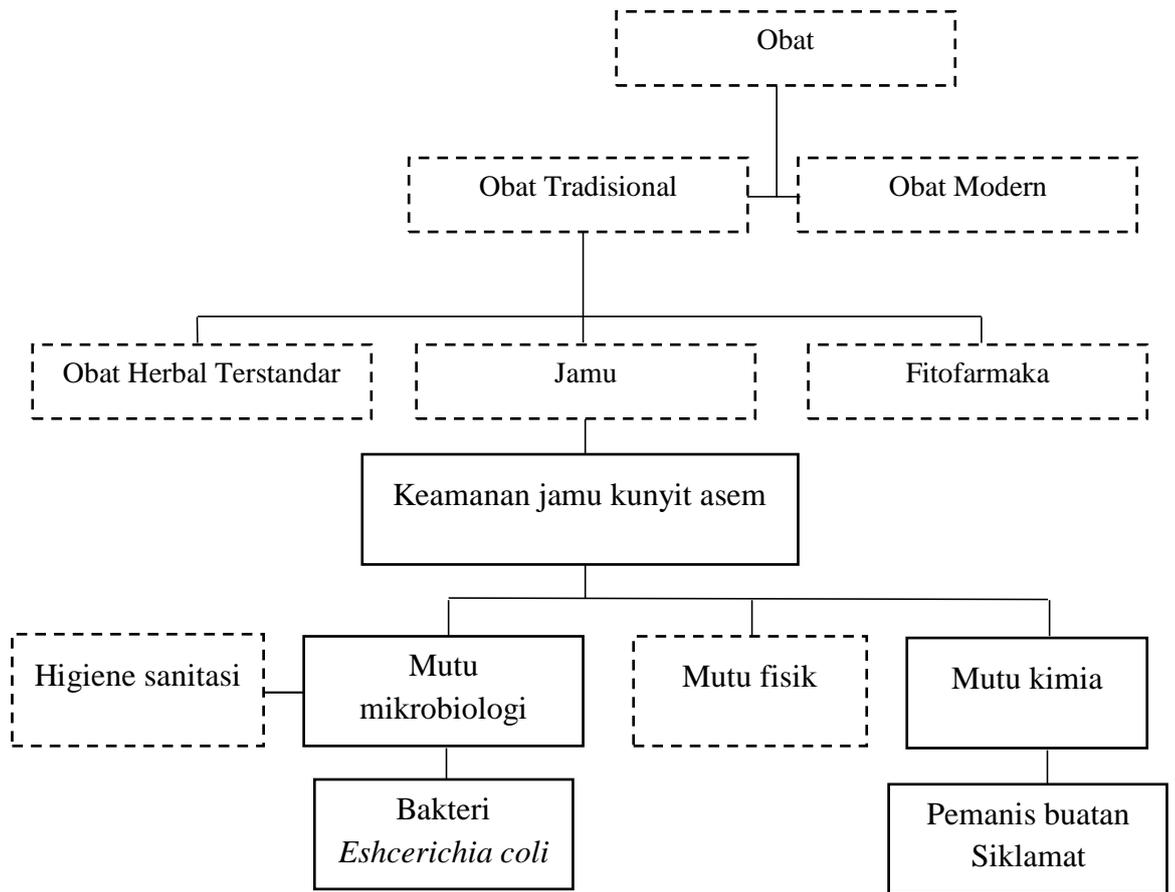
1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam memberikan data dan informasi bagi ilmu pengetahuan mengenai kualitas serta keamanan jamu kunyit asem yang didapatkan dari hasil keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan kadar siklamat pada jamu kunyit asem yang diperdagangkan di beberapa Pasar Tradisional Kota Malang.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam memberikan informasi kepada penjual jamu serta masyarakat dan sebagai masukan bagi Dinas Kesehatan Kota Malang mengenai kualitas dan keamanan jamu kunyit asem yang diperdagangkan di beberapa Pasar Tradisional Kota Malang.

Kerangka Konsep



Keterangan :

: diteliti

: tidak diteliti