

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamu adalah obat tradisional berbahan alami warisan budaya yang telah diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi untuk kesehatan. Pengertian jamu dalam Permenkes No. 003/Menkes/Per/I/2010 adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan serian (generik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat (Biofarmaka IPB, 2013).

Sebagian besar masyarakat mengkonsumsi jamu karena percaya memberikan manfaat yang cukup besar terhadap kesehatan baik untuk pencegahan dan pengobatan terhadap suatu penyakit maupun dalam hal menjaga kebugaran dan kecantikan dan meningkatkan stamina tubuh. Sampai saat ini keberadaan jamu terus berkembang. Hal ini terlihat pada permintaan terhadap jamu yang terus mengalami peningkatan (Biofarmaka IPB, 2013).

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2004) mengelompokkan obat herbal menjadi tiga bentuk sediaan yaitu sediaan jamu, sediaan herbal terstandar dan sediaan fitofarmaka. Persyaratan ketiga sediaan berbeda yaitu untuk jamu pemakaiannya secara empirik berdasarkan pengalaman, sediaan herbal tersandar bahan bakunya harus distandarisasi dan sudah diuji farmakologi secara eksperimen, sedangkan sediaan fitofarmaka sama dengan obat modern, bahkan harus distandarisasi dan harus melalui uji klinik (Badan POM, 2004).

Dalam pemasarannya jamu disajikan dalam bermacam-macam jenis, diantaranya jamu gendong, jamu godokan, serbuk seduhan, pil dan cairan. Satu jenis jamu disusun dari berbagai tanaman obat yang jumlahnya antara 5 sampai 10 macam, bahkan bisa lebih. Jamu tidak memerlukan pembuktian ilmiah sampai uji klinis, tetapi cukup dengan bukti empiris, jamu juga harus memenuhi persyaratan keamanan dan standar mutu (Suharmiati et al., 2006).

Jamu gendong adalah jamu dalam bentuk cair yang dijual penjajah dalam botol yang diletakkan dalam keranjang yang digendong di punggung belakang menggunakan kain, dan jamu ini dijual dari rumah ke rumah (Pratiwi, 2005). Jamu gendong dikemas dalam botol dalam bentuk cair yang tidak diawetkan dan diedarkan tanpa penandaan. Hal ini memungkinkan jamu gendong dapat diproduksi oleh siapa saja yang menghendakinya. Pengolahannya dilakukan dengan cara merebus seluruh bahan atau dengan mengambil sari yang terkandung dalam bahan baku, kemudian mencampurkannya dengan air matang. Jamu gendong dibuat dalam skala industri rumah tangga yang menggunakan peralatan sederhana dan memanfaatkan tenaga manusia pada pengolahannya. Hal ini memungkinkan kurangnya kebersihan selama proses pembuatan sehingga diduga dapat menyebabkan tercemarnya jamu gendong yang diproduksi (Suharmiati, 2005).

Jamu gendong merupakan salah satu obat tradisional yang sangat diminati masyarakat karena selain harganya terjangkau dan mudah diperoleh, jamu gendong juga mudah dijumpai, baik di kota maupun di desa. Usaha jamu gendong terus berkembang sesuai dengan kebutuhan masyarakat yang banyak

menggunakan jamu sebagai minuman penyegar atau obat penyakit ringan. Jamu telah menjadi bagian budaya dan kekayaan alam Indonesia (Suharmiati, 2003).

Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2010 menunjukkan bahwa 59,12% penduduk Indonesia yang terdapat pada semua kelompok umur, laki-laki dan perempuan, baik di pedesaan maupun perkotaan pernah mengkonsumsi jamu untuk menjaga kesehatan maupun untuk pengobatan karena sakit. Data Riskesdas ini menunjukkan bahwa jamu merupakan bagian dari pengobatan tradisional yang telah diterima oleh masyarakat. Berdasarkan laporan Dinas Kesehatan Kota Padang tahun 2014 tercatat jumlah penjual jamu gendong yang tersebar dalam 22 wilayah kerja puskesmas Kota Padang berjumlah 160 orang.

Perilaku penjual yang sekaligus pembuat jamu gendong dalam mengolah jamu gendong masih kurang memperhatikan faktor higiene, sebagai indikatornya adalah masih adanya cemaran mikroba pada jamu gendong. Penelitian Zulaikhah (2005) pada pemeriksaan mikroba sampel jamu gendong di Kota Semarang, diketahui bahwa dari 40 sampel jamu gendong yang diperiksa didapatkan hasil 62,5% jamu tidak memenuhi persyaratan secara mikrobiologis menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 661 tahun 1994.

Penelitian Jumini (2003) melaporkan hasil analisa terhadap 30 sampel jamu gendong yang dipasarkan di kota Jember. Total mikroba yang terkandung dalam jamu kunyit asam rata-rata 1.7×10^5 CFU/ml, dan pada jamu sirih kunci rata-rata 2.1×10^5 CFU/ml, sedangkan pada jamu beras kencur total mikroba diatas standar mutu yaitu 2.53×10^8 CFU/ml. Sebanyak 30 sampel dari 3 jenis jamu gendong yang dipasarkan di Kota Jember masih positif mengandung bakteri *coliform* fekal dimana masing-masing diantaranya 2 sampel kunyit asam (20%), 3

sampel jamu sirih kunci (30%), dan 10 sampel jamu beras kencur (100%) mengandung bakteri *E.coli*.

Escherichia coli dapat menghasilkan enterotoksin yang menyebabkan diare (Jawetz et al., 2008). Bakteri ini dapat menyebabkan terjadinya epidemik penyakit-penyakit saluran pencernaan makanan seperti kolera, tifus, disentri, diare dan penyakit cacing. Di Michigan dan Oregon tahun 1982 dilaporkan kasus diare berdarah yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli* yang mengakibatkan 47 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia (Riley, 1983). Bakteri *Escherichia coli* dipakai sebagai indikator pencemaran, keberadaannya diluar tubuh manusia mengindikasikan telah terjadi kontaminasi dari feses manusia atau hewan melalui air yang digunakan untuk pembuatan jamu (Gulo, 2011).

Berdasarkan peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 tentang persyaratan mutu obat tradisional, bahwa penggunaan obat tradisional sebagai obat dalam perlu diwaspadai adanya mikroba seperti *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Stapylococcus aureus*, dan *Pseudomonas aeruginosa*. Mikroba tersebut tidak boleh terkandung di dalam obat tradisional (Badan POM, 2014).

Berdasarkan hal tersebut peneliti telah melakukan penelitian mengenai kualitas bakteriologis terhadap jamu gendong yang dijual di Kota Padang.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kualitas bakteriologis jamu gendong yang dijual di Kota Padang.

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kualitas bakteriologis jamu gendong yang dijual di Kota Padang.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1 Kemajuan ilmu pengetahuan

Sebagai bahan acuan bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lanjutan terhadap kualitas bakteriologis jamu gendong.

1.4.2. Kepentingan masyarakat

Memberi masukan kepada pejabat yang berwenang untuk memberikan pengarahan terhadap tukang jamu gendong agar lebih peduli dan mengetahui akan kebersihan minuman yang dijualnya.

1.4.3 Instansi terkait

Sebagai masukan bagi BPOM (Badan Pengawasan Obat Dan Makanan) dan Dinas Kesehatan Kota Padang khususnya bagian Kesehatan Lingkungan dalam pengawasan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman.

