

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Jamu Gendong

Usaha Jamu Gendong (UJG) adalah usaha yang dilakukan oleh perseorangan dengan menggunakan bahan obat tradisional dalam bentuk cairan yang dibuat segar dengan tujuan untuk dijual langsung kepada konsumen (Menteri Kesehatan RI, 2021b). Menurut data dari Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya, usaha obat tradisional yang terdapat di Kota Tasikmalaya dibagi menjadi 3 jenis yaitu UKOT (Usaha Kecil Obat Tradisional), UMOT (Usaha Mikro Obat Tradisional), dan UJG (Usaha Jamu Gendong). Berikut ini merupakan tabel yang menunjukkan jumlah usaha obat tradisional yang tercatat di Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya.

Tabel 4. 1
Jumlah Usaha Obat Tradisional yang Tercatat di Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya

No	Jenis Usaha Obat Tradisional	Jumlah
1	UKOT	2
2	UMOT	2
3	UJG	20

Sumber : Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya Tahun 2023

Usaha jamu gendong di Kota Tasikmalaya telah ada sejak lebih dari 30 tahun yang lalu. Saat ini terdapat 20 usaha jamu gendong dengan 10 pembuat jamu yang tercatat di Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya yang seluruhnya bertempat tinggal di Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya. Pelaku usaha jamu gendong di Kota Tasikmalaya umumnya mendapatkan resep jamu secara turun temurun, namun terdapat juga pelaku usaha yang mendapatkan resep dari

pelaku usaha jamu lainnya. Pelaku usaha jamu gendong yang tercatat di Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya berjualan di sekitar Kecamatan Cibereum, Kecamatan Tawang, Kecamatan Purbaratu, dan Kecamatan Manonjaya. Pelaku usaha jamu gendong berjualan secara keliling menggunakan sepeda, sepeda motor, ataupun jalan kaki. Jenis jamu gendong yang dijual oleh pelaku usaha jamu gendong di Kota Tasikmalaya umumnya terdapat 6 jenis yaitu beras kencur, kunyit asam, pahitan, kunci sirih, anggur jamu, dan gula.

Berdasarkan wawancara dengan BPOM (2023), diketahui bahwa telah terdapat program kerja pemberdayaan jamu gendong terkait higiene dan sanitasi jamu gendong. Namun, pemberdayaan tersebut baru dilaksanakan di Jakarta, Yogyakarta dan Semarang. Menurut Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya (2023), telah dilakukan pemberdayaan kepada jamu gendong di Kota Tasikmalaya terkait bahan kimia obat yang tidak boleh ditambahkan ke dalam jamu gendong. Pemberdayaan dan pengawasan terkait higiene dan sanitasi pembuatan jamu gendong di Kota Tasikmalaya belum pernah dilakukan.

B. Hasil Penelitian

1. Karakteristik Responden

a. Usia Responden

Hasil penelitian menunjukkan usia responden adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 2
Usia Responden di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Tahun
2023

	Mean	Median	Min	Max
Usia Responden	44	47	29	55

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui bahwa minimum usia responden adalah 29 tahun dan maksimum usia responden adalah 55 tahun. Rata-rata usia responden adalah 44 tahun. Berdasarkan tabel tersebut diketahui bahwa usia pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu rata-rata masuk ke dalam kategori usia dewasa akhir yaitu 44 tahun. Terdapat juga pembuat jamu yang telah masuk kategori usia lansia awal yaitu 55 tahun.

b. Lama Berjualan Jamu Responden

Hasil penelitian menunjukkan lama berjualan responden dalam pembuatan jamu dalam tahun adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 3
Lama Berjualan Jamu Responden di Kelurahan Setiaratu Kecamatan
Cibeureum Tahun 2023

	Mean	Median	Min	Max
Lama Berjualan	19,57	20	5	32

Berdasarkan tabel 4.3 diketahui bahwa lama berjualan jamu responden minimum adalah 5 tahun dan maksimum lama berjualan responden adalah 32 tahun. Rata-rata lama berjualan responden adalah 19,57 tahun. Berdasarkan hasil di atas, diketahui bahwa responden di Kelurahan Setiaratu rata-rata telah berjualan jamu selama 19,57 tahun.

Responden di Kelurahan Setiaratu paling lama berjualan jamu yaitu 32 tahun.

2. Higiene dan Sanitasi Jamu Gendong di Kelurahan Setiaratu

Pengamatan terhadap higiene dan sanitasi pembuatan jamu gendong yang dilakukan di Kelurahan Setiaratu meliputi observasi higiene perorangan, bahan baku, air bersih, sanitasi bangunan dan fasilitas, serta sanitasi peralatan. Hasil observasi dapat dijabarkan sebagai berikut:

a. Higiene Perorangan

Higiene perorangan merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan oleh setiap pembuat jamu untuk menjaga keamanan dan mutu jamu. Hasil observasi higiene perorangan pada pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 4
Hasil Observasi Higiene Perorangan Pembuat Jamu di Kelurahan Setiaratu

No	Kriteria	Jawaban	F	%
1	Menggunakan pakaian yang bersih	Ya	7	100
		Tidak	0	0
2	Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan setelah membuat jamu	Ya	0	0
		Tidak	7	100
3	Menggunakan sarung tangan	Ya	0	0
		Tidak	7	100
4	Memakai masker	Ya	0	0
		Tidak	7	100
5	Menggunakan penutup kepala	Ya	0	0
		Tidak	7	100
6	Menggunakan celemek	Ya	0	0
		Tidak	7	100
7	Tidak makan, minum, mengunyah dan meludah saat pembuatan jamu	Ya	7	100
		Tidak	0	0
8	Tidak menggunakan perhiasan	Ya	7	100
		Tidak	0	0

No	Kriteria	Jawaban	F	%
9	Tidak merokok	Ya	7	100
		Tidak	0	0
10	Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya)	Ya	6	86
		Tidak	1	14
11	Tidak bersin tanpa menutup mulut	Ya	5	71
		Tidak	2	29
12	Kondisi fisik dalam keadaan sehat yang ditandai dengan tidak memiliki luka terbuka dan penyakit infeksi	Ya	6	86
		Tidak	1	14

Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa higiene perorangan pembuat jamu masih belum memenuhi kriteria. Responden pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu tidak mencuci tangannya dengan sabun terlebih dahulu sebelum dan setelah membuat jamu, tidak memakai sarung tangan, dan tidak menggunakan celemek. Responden juga tidak menggunakan penutup kepala dan tidak menutup mulutnya ketika bersin serta masih menggaruk hidungnya saat membuat jamu. Perilaku pembuat jamu yang tidak memperhatikan kebersihan saat mengolah jamu dapat menjadi media penularan bakteri *Escherichia coli*.



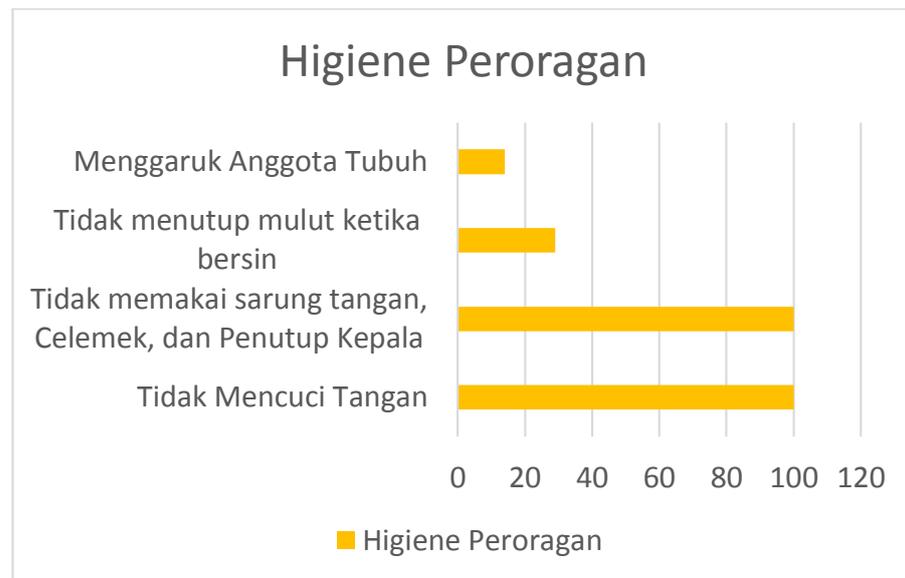
Gambar 4. 1
Perilaku Tidak Memakai Masker dan Penutup Kepala di
Kelurahan Setiaratu

Berdasarkan hasil observasi, dapat disimpulkan bahwa higiene perorangan pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu tidak memenuhi kriteria mencuci tangan dengan sabun sebelum dan setelah membuat jamu, memakai sarung tangan, menggunakan celemek, penutup kepala, menutup mulutnya ketika bersin dan menggaruk hidung saat membuat jamu.



Gambar 4. 2
Perilaku Tidak Menggunakan Sarung Tangan Saat Membuat Jamu di
Kelurahan Setiaratu

Berikut merupakan diagram yang menunjukkan persentase permasalahan higiene bahan baku di Kelurahan Setiaratu:



Gambar 4. 3

Diagram Batang Permasalahan Higiene Perorangan Pembuat Jamu di Kelurahan Setiaratu

b. Higiene Bahan Baku



Gambar 4. 4

Rimpang Kencur yang digunakan oleh Responden di Kelurahan Setiaratu

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan jamu di Kelurahan Setiaratu berasal dari pasar tradisional yang berupa tanaman ataupun bahan kering (simplisia). Bahan baku jamu beras kencur terdiri dari beras, kencur, dan tambahan gula. Bahan baku jamu kunyit asam terdiri dari kunyit, asam jawa, dan tambahan gula. Bahan baku yang digunakan pembuat jamu berupa tanaman dari pasar tradisional lalu dilakukan perajangan dan pencucian secara mandiri. Hasil observasi terhadap higiene bahan baku yang digunakan dalam pembuatan jamu beras kencur dan kunyit asam dapat dilihat pada tabel 4.5

Tabel 4. 5
Hasil Observasi Higiene Bahan Baku Jamu di Kelurahan Setiaratu

No	Kriteria	Jawaban	F	%
1. Rimpang/akar (Kunyit)	a. Segar, tampak halus/tidak kisut, kaku dan mengkilat.	Ya Tidak	7 0	100 0
	b. Utuh dan tidak bertunas	Ya Tidak	7 0	100 0
	c. Bersih dari tanah	Ya Tidak	7 0	100 0
	d. Bebas serangga dan hama penyakit	Ya Tidak	7 0	100 0
	e. Tidak busuk, tidak lunak atau bonyok oleh jamur atau bakteri.	Ya Tidak	7 0	100 0
2. Rimpang/akar (Kencur)	a. Segar, tampak halus/tidak kisut, kaku dan mengkilat.	Ya Tidak	7 0	100 0
	b. Utuh dan tidak bertunas	Ya Tidak	5 2	71 29
	c. Bersih dari tanah	Ya Tidak	7 0	100 0
	d. Bebas serangga dan hama penyakit	Ya Tidak	7 0	100 0

	e.	Tidak busuk, tidak lunak atau bonyok oleh jamur atau bakteri.	Ya	7	100
			Tidak	0	0
3. Biji (Beras)	a.	Tidak berjamur	Ya	7	100
			Tidak	0	0
	b.	Bebas hama penyakit	Ya	7	100
			Tidak	0	0
	c.	Belum bertunas	Ya	7	100
			Tidak	0	0
	d.	Kekeringan maksimal (mudah dihancurkan)	Ya	7	100
			Tidak	0	0
4. Buah (Asam Jawa)	a.	Kematangan standar	Ya	3	100
			Tidak	0	0
	b.	Warna cerah dan bau khas tanaman	Ya	2	63
			Tidak	1	33
	c.	Bebas hama penyakit	Ya	3	100
			Tidak	0	0
5. Pemilihan dan penyortiran bahan	a.	Memilih bahan yang segar dan memisahkan bahan dari kotoran	Ya	7	100
			Tidak	0	0
	b.	Bahan yang sudah disortir dimasukkan ke dalam masing-masing wadah sesuai jenisnya	Ya	7	100
			Tidak	0	0
6. Membersihkan bahan	a.	Mencuci bahan dengan air mengalir	Ya	7	100
			Tidak	0	0
	b.	Mengupas bahan baku seperti rimpang/akar, batang dan buah dikupas terlebih dahulu	Ya	1	14
			Tidak	6	86
	c.	Setelah dicuci bahan ditiriskan di atas rak yang bersih dan berlubang	Ya	7	100
			Tidak	0	0
7. Penanganan bahan baku	a.	Penyimpanan bahan baku tidak langsung menyentuh lantai	Ya	5	71
			Tidak	2	29
	b.	Jamu tidak dicampur dengan Bahan Kimia Obat (BKO)	Ya	7	100
			Tidak	0	0

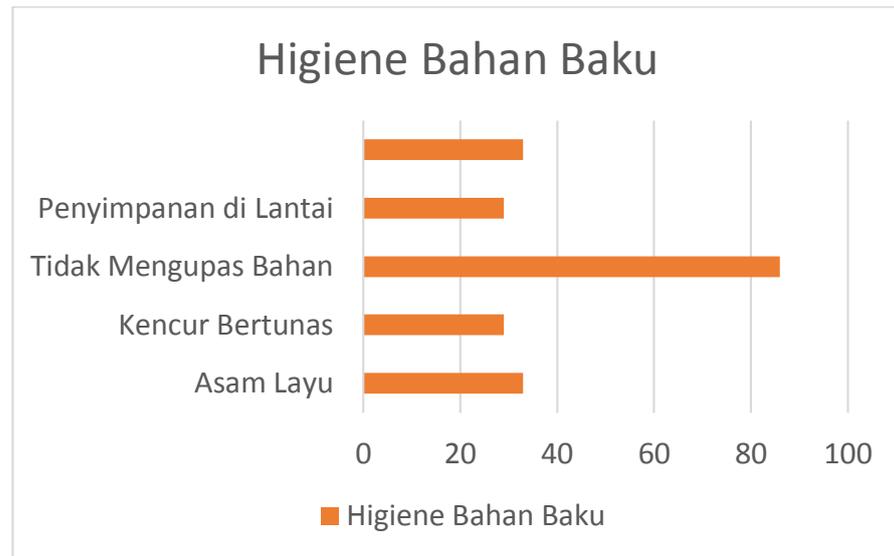
c. Perebusan dilakukan sampai jamu mendidih	Ya	7	100
	Tidak	0	0

Berdasarkan tabel 4.5 diketahui bahwa higiene bahan baku jamu tidak memenuhi kriteria. Sebanyak 1 dari 3 responden yang membuat jamu kunyit asam menggunakan asam jawa yang sudah layu dan tidak berwarna cerah dan 2 dari 7 responden menggunakan rimpang kencur yang telah bertunas. Responden tidak melakukan pengupasan bahan terlebih dahulu sebelum diolah dan responden masih menyimpan bahan baku di lantai pada saat bahan akan dilakukan perajangan. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan jamu seharusnya merupakan bahan baku yang segar dan melalui proses pemilihan bahan baku yang dapat dilakukan dengan cara memilih spesies tumbuhan yang tepat, bagian tumbuhan yang tepat, bebas dari cemaran bahan lainnya, telah cukup umur, dan bebas dari hama penyakit. Higiene bahan baku pembuatan jamu dilakukan dengan proses sortasi basah, pencucian, dan perajangan. Membersihkan bahan baku jamu bertujuan untuk menghilangkan tanah, mengurangi mikroba, dan kotoran lain yang melekat pada bahan. Penyimpanan bahan baku yang telah dicuci seharusnya disimpan dalam wadah yang berlubang agar bahan baku tidak menyentuh lantai secara langsung (Roza *et al.*, 2021).



Gambar 4. 5
Penyimpanan Bahan Baku di Lantai dan Perilaku Tidak Mengupas
Bahan di Kelurahan Setiaratu

Berdasarkan hasil observasi, dapat disimpulkan bahwa bahan baku yang digunakan pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu tidak memenuhi kriteria kebersihan untuk bahan baku. Kriteria yang tidak terpenuhi oleh pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu di antaranya yaitu: menggunakan asam jawa yang segar dan berwarna cerah, rimpang kencur tidak bertunas, mengupas bahan terlebih dahulu sebelum diolah dan tidak menyimpan bahan baku di lantai. Berikut merupakan diagram yang menunjukkan persentase masalah higiene bahan baku di Kelurahan Setiaratu:



Gambar 4. 6
Diagram Batang Permasalahan Higiene Bahan Baku di Kelurahan Setiaratu

f. Sumber Air Bersih



Gambar 4. 7
PAM yang Digunakan Sebagai Sumber Air Bersih di Kelurahan Setiaratu

Berdasarkan hasil observasi, sumber air bersih yang digunakan untuk mengolah dan membersihkan peralatan dalam pembuatan jamu di Kelurahan Setiaratu berasal dari air sumur bor (sumur pompa listrik)

dan PAM. Responden yang menggunakan sumber air bersih dari sumur pompa listrik adalah 4 orang dan responden yang menggunakan PAM adalah 3 orang. Air bersih digunakan untuk membersihkan peralatan pembuatan jamu dan campuran bahan baku jamu. Jamu yang tidak melalui proses perebusan dicampur menggunakan air matang yang berasal dari air bersih yang direbus.



Gambar 4. 8
Sumur Pompa Listrik yang Digunakan Sebagai Sumber Air Bersih di
Kelurahan Setiaratu

Hasil observasi terhadap kualitas sumber air bersih pada pelaku usaha jamu gendong di Kelurahan Setiaratu ditunjukkan pada tabel 4.6

Tabel 4. 6
Hasil Observasi Sumber Air Bersih Pembuatan Jamu di Kelurahan
Setiaratu

No	Kriteria	Jawaban	Sumur	PAM	%
1	Sumber air dari sumur yang terlindungi, PAM, air isi ulang.	Ya Tidak	4 0	3 0	100 0

No	Kriteria	Jawaban	Sumur	PAM	%
2	Jarak sumber air dengan <i>septic tank</i> > 10 m	Ya	2	3	71
		Tidak	2	0	29
3	Air yang digunakan sebagai bahan baku jamu berasal dari air matang	Ya	4	3	100
		Tidak	0	0	0
4	Air yang digunakan harus:				
a.	Bersih	Ya	2	2	57
		Tidak	2	1	43
b.	Tidak Berbau	Ya	4	3	100
		Tidak	0	0	0
c.	Tidak Berasa	Ya	4	3	100
		Tidak	0	0	0
d.	Tidak Berwarna	Ya	2	2	57
		Tidak	2	1	43

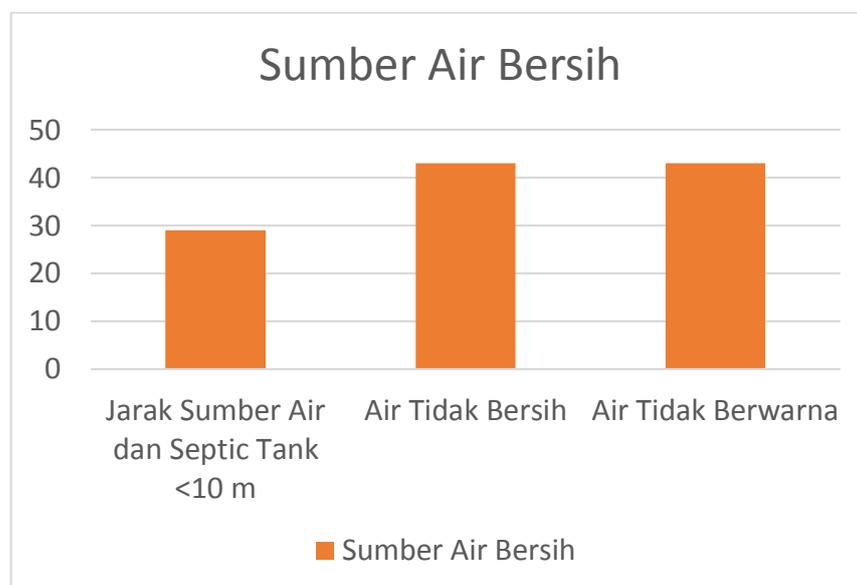
Berdasarkan tabel 4.6 diketahui bahwa sumber air bersih yang digunakan responden belum memenuhi kriteria. Sumber air bersih responden yang menggunakan sumur pompa listrik memiliki jarak <10 meter dari *septic tank* sehingga air bersih yang digunakan responden masih terlihat keruh dan terdapat kotoran.



Gambar 4. 9

Keran yang digunakan sebagai Sumber Air Bersih di Kelurahan Setiaratu

Berdasarkan hasil observasi, dapat disimpulkan bahwa sumber air pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu belum memenuhi kriteria sumber air bersih yang baik untuk mengolah jamu. Kriteria yang tidak terpenuhi yaitu jarak sumber air dengan *septic tank* > 10 m dan air yang digunakan harus bersih dan tidak berwarna. Berikut merupakan diagram yang menunjukkan persentase permasalahan sumber air bersih di Kelurahan Setiaratu:



Gambar 4. 10
Diagram Batang Permasalahan Sumber Air Bersih di Kelurahan Setiaratu

g. Sanitasi Bangunan dan Fasilitas

Sanitasi bangunan dan fasilitas pembuatan jamu adalah kebersihan dari ruang pengolahan dan ketersediaan fasilitas sanitasi dalam pembuatan jamu di Kelurahan Setiaratu. Hasil observasi pada bangunan

dan fasilitas ruang produksi jamu di Kelurahan Setiaratu ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 4. 7
Hasil Observasi Sanitasi Bangunan dan Fasilitas Ruang Pengolahan Jamu di Kelurahan Setiaratu

No	Kriteria	Jawaban	F	%
1	Kondisi ruang produksi dan fasilitas bersih baik sebelum dan setelah pengolahan.	Ya	4	57
		Tidak	3	43
2	Bebas dari tikus dan serangga yang dapat mengotori tempat pengolahan jamu.	Ya	5	71
		Tidak	2	29
3	Di dalam ruang produksi tersedia tempat sampah yang tertutup.	Ya	0	0
		Tidak	7	100
4	Jamban/toilet tidak menyatu dengan ruang pengolahan jamu.	Ya	2	29
		Tidak	5	71

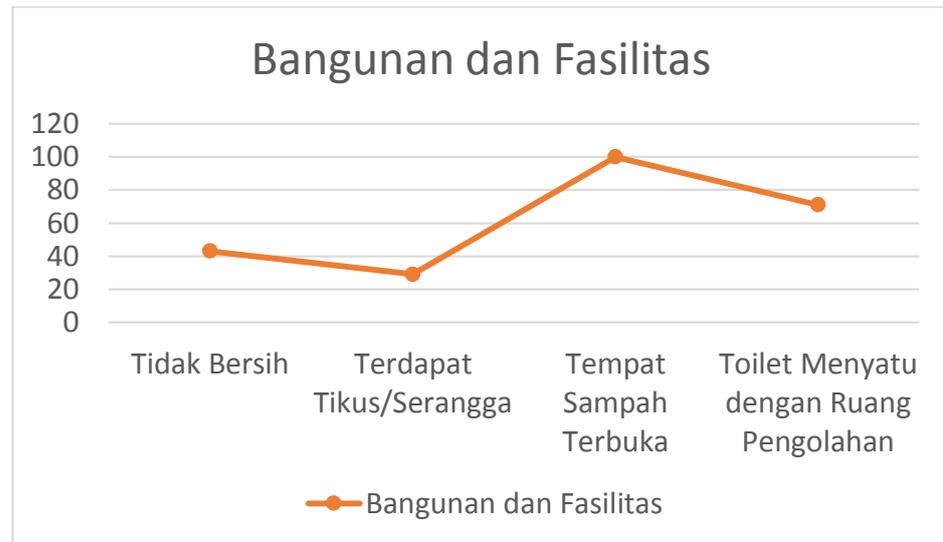
Berdasarkan tabel 4.7 diketahui bahwa bangunan dan fasilitas pembuatan jamu belum memenuhi kriteria. Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa bangunan dan fasilitas ruang pengolahan jamu masih belum bersih saat sebelum dan setelah pengolahan. Hal ini ditandai dengan adanya kotoran pada sekitar kompor dan lantai serta terdapat genangan air di lantai setelah pengolahan. Penempatan jamban/toilet responden masih menyatu dengan ruang pengolahan yang ditandai dengan akses dari ruang pengolahan dapat langsung menuju toilet yang berada di depan/samping. Seluruh responden tidak memiliki tempat sampah yang tertutup dan beberapa responden masih menggunakan plastik sebagai tempat sampah, sehingga terdapat alat di ruang

pengolahan dan tikus di atap ruang pengolahan. Adanya lalat dan tikus dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri *Escherichia coli*.



Gambar 4. 11
Penggunaan Tempat Sampah Terbuka di Kelurahan Setiaratu

Berdasarkan hasil observasi, dapat disimpulkan bahwa bangunan dan fasilitas ruang pengolahan jamu di Kelurahan Setiaratu tidak memenuhi seluruh kriteria sanitasi bangunan dan fasilitas. Berikut merupakan diagram yang menunjukkan persentase permasalahan sanitasi bangunan dan fasilitas di Kelurahan Setiaratu:



Gambar 4. 12
Diagram Garis Permasalahan Sanitasi Bangunan dan Fasilitas di Kelurahan Setiaratu

h. Sanitasi Peralatan



Gambar 4. 13
Penggunaan Botol Plastik di Kelurahan Setiaratu

Peralatan yang digunakan dalam mengolah jamu di Kelurahan Setiaratu adalah panci, saringan, blender, gayung, corong, baskom, talenan dan botol. Peralatan sanitasi yang digunakan adalah batu kerikil,

spons, pemutih dan sabun cuci piring. Hasil Observasi pada peralatan produksi jamu di Kelurahan Setiaratu ditunjukkan pada tabel berikut :

Tabel 4. 8
Hasil Observasi Sanitasi Peralatan Pembuatan Jamu di Kelurahan Setiaratu

No	Kriteria	Jawaban	F	%
1	Peralatan aman bagi kesehatan (terdapat logo <i>food grade</i>)	Ya	7	100
		Tidak	0	0
2	Peralatan tidak rusak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya.	Ya	0	0
		Tidak	7	100
3	Peralatan terbuat dari <i>stainless steel</i> , kaca, keramik atau tanah liat. Dilarang menggunakan peralatan yang terbuat dari logam besi atau alumunium	Ya	0	0
		Tidak	7	100
4	Peralatan selalu dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan	Ya	7	100
		Tidak	0	0
5	Peralatan pembuatan jamu tidak digunakan untuk memasak makanan	Ya	6	86
		Tidak	1	14
6	Peralatan dicuci sebelum dan setelah digunakan	Ya	7	100
		Tidak	0	0
7	Botol kaca	Ya	0	0
		Tidak	7	100
8	Tidak menggunakan botol bekas air mineral atau botol plastik lainnya yang tidak sesuai	Ya	2	29
		Tidak	5	71
9	Botol tertutup	Ya	7	100
		Tidak	0	0
10	Botol dan tutup dicuci, disikat dengan sabun hingga bersih dan bilas dengan airmengalir.	Ya	4	57
		Tidak	3	43
11	Merebus botol dalam air hingga mendidih selama 15 menit.	Ya	0	0
		Tidak	7	100

Berdasarkan tabel 4.8 diketahui bahwa peralatan yang digunakan oleh pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu masih belum memenuhi kriteria. Seluruh peralatan yang digunakan oleh responden sudah rusak yang ditandai dengan banyaknya peralatan yang sudah berubah menghitam dan beberapa bagian peralatan sudah hilang karena rusak. Peralatan yang rusak membuat adanya pencemaran pada jamu. Berdasarkan hasil observasi, peralatan rusak yang masih digunakan untuk merebus air dalam pengolahan jamu membuat air yang direbus terdapat kotoran. Seluruh responden masih menggunakan peralatan yang panci yang berbahan alumunium. Peralatan mengolah jamu yang digunakan responden masih digunakan untuk memasak makanan.



Gambar 4. 14

Kondisi Blender yang telah Menguning di Kelurahan Setiaratu

Botol yang digunakan seluruh responden menggunakan botol plastik dan botol bekas air mineral ataupun botol bekas lainnya. Seluruh responden mencuci botol menggunakan kerikil, air, dan sabun. Namun,

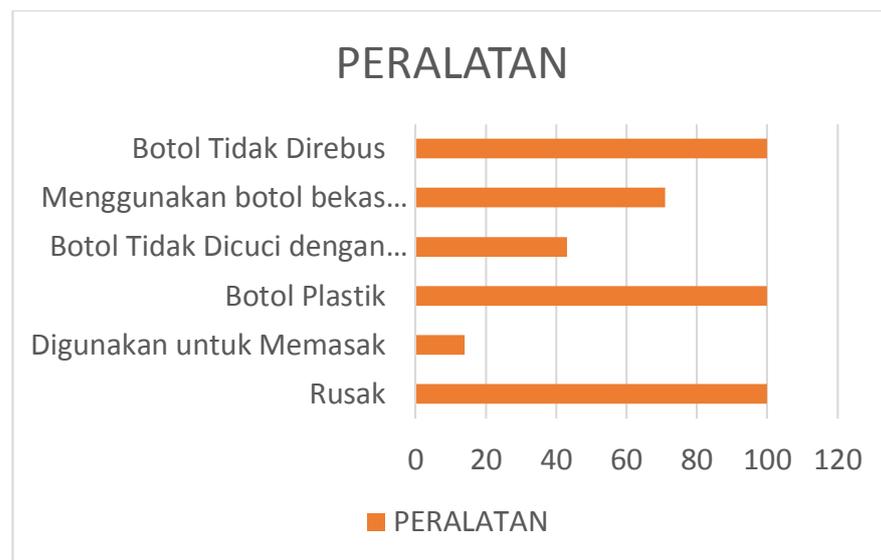
terdapat 3 responden yang tidak setiap hari menggunakan sabun untuk membersihkan botol. Sabun digunakan setiap 2-3 hari dalam pencucian botol lalu setiap harinya hanya dibersihkan menggunakan batu kerikil dan air. Selain itu, terdapat satu responden yang menggunakan pemutih 2-3 hari sekali dalam pencucian botol. Perebusan botol tidak dilakukan oleh seluruh responden.



Gambar 4. 15
Batu Kerikil yang digunakan untuk Sanitasi Botol di Kelurahan Setiaratu

Berdasarkan hasil observasi, dapat disimpulkan bahwa peralatan responden di Kelurahan Setiaratu tidak memenuhi kriteria sanitasi peralatan yang baik dalam mengolah jamu. Kriteria yang tidak terpenuhi oleh pembuat jamu di Kelurahan Setiaratu di antaranya yaitu : peralatan tidak rusak, terbuat dari *stainless steel*, kaca, keramik atau tanah liat, larangan menggunakan peralatan yang terbuat dari logam

besi atau alumunium, menggunakan peralatan untuk memasak makanan, botol kaca, tidak menggunakan botol bekas air mineral atau botol plastik lainnya yang tidak sesuai, dan mencuci botol serta tutupnya dengan sabun hingga bersih. Berikut merupakan diagram yang menunjukkan persentase permasalahan sanitasi peralatan di Kelurahan Setiaratu:



Gambar 4. 16
Diagram Batang Permasalahan Sanitasi Peralatan di Kelurahan Setiaratu

3. Keberadaan *Escherichia coli* pada Jamu Gendong

Rendahnya higiene dan sanitasi saat pembuatan jamu dapat membuat produk yang dihasilkan terkontaminasi *Escherichia coli*. Kontaminasi *Escherichia coli* pada jamu beras kencur dan kunyit asam diuraikan sebagai berikut:

a. Keberadaan *Escherichia coli* pada Jamu Beras Kencur

Jamu beras kencur di Kelurahan Setiaratu dibuat dengan mencampurkan rimpang kencur dan beras lalu ditambah air gula.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium dalam uji MPN *E. coli* pada sampel jamu gendong diketahui distribusi kontaminasi pada 6 sampel jamu gendong jenis beras kencur di Kelurahan Setiaratu dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. 9
Hasil Pemeriksaan Laboratorium Jamu Beras Kencur di Kelurahan Setiaratu

No	Sumber	Satuan	Baku Mutu	Hasil	Kesimpulan
1	S1	MPN/100 ML	0	1600	Tidak Memenuhi Baku Mutu
2	S2	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu
3	S3	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu
4	S4	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu
5	S5	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu
6	S7	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu

Berdasarkan tabel 4.9 dapat diketahui bahwa seluruh sampel jamu beras kencur telah terkontaminasi *Escherichia coli* sebanyak 1600 – 2400 MPN/100 ML. Kandungan *Escherichia coli* pada seluruh sampel jamu beras kencur melebihi baku mutu yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023 untuk air yang diminum yaitu 0 MPN/100 ML. Adanya kontaminasi bakteri *E.coli* pada jamu gendong merupakan indikator sanitasi dan pengolahan yang

kurang baik sehingga jamu yang dibuat tidak layak dijual dan dikonsumsi konsumen.

b. Keberadaan *Escherichia coli* pada Jamu Kunyit Asam

Jamu kunyit asam di Kelurahan Setiaratu dibuat dengan merebus asam jawa lalu dicampurkan dengan air gula dan sari kunyit yang telah dihaluskan. Namun, 3 responden yaitu responden 1,2 dan 4 telah memodifikasi jamu kunyit asam menjadi jamu kunyit saja dan responden 6 telah memodifikasi jamu kunyit asam menjadi jamu kunyit beras kencur. Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium dalam uji MPN *E. coli* pada sampel jamu gendong diketahui distribusi kontaminasi pada 7 sampel jamu gendong jenis kunyit asam di Kelurahan Setiaratu dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. 10
Hasil Pemeriksaan Laboratorium Jamu Kunyit Asam di Kelurahan Setiaratu

No	Sumber	Satuan	Baku Mutu	Hasil	Kesimpulan
1	S1	MPN/100 ML	0	0	Memenuhi Baku Mutu
2	S2	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu
3	S3	MPN/100 ML	0	1600	Tidak Memenuhi Baku Mutu
4	S4	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu
5	S5	MPN/100 ML	0	0	Memenuhi Baku Mutu

6	S6	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu
7	S7	MPN/100 ML	0	2400	Tidak Memenuhi Baku Mutu

Berdasarkan tabel 4.10 dapat diketahui bahwa 5 sampel jamu kunyit asam telah terkontaminasi *Escherichia coli*. Kandungan *Escherichia coli* terdapat pada 2 sampel jamu kunyit asam dan 2 sampel jamu kunyit tidak memenuhi baku mutu yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023 untuk air yang diminum yaitu 0 MPN/100 ML. Sampel jamu kunyit asam yang dimodifikasi menjadi jamu kunyit beras kencur juga telah terkontaminasi *Escherichia coli* sebanyak 2400 MPN/100 ML. Adanya kontaminasi bakteri *E.coli* pada jamu gendong merupakan indikator sanitasi dan pengolahan yang kurang baik sehingga jamu yang dibuat tidak layak dijual dan dikonsumsi konsumen.