

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Jamu berasal dari kata *Jampi Usodo* yang berarti ramuan kesehatan disertai dengan doa (Aditama, 2015). Menurut PMK No 14 Tahun 2021, Usaha Jamu Gendong (UJG) adalah usaha yang dilakukan oleh perseorangan dengan menggunakan bahan obat tradisional dalam bentuk cairan yang dibuat segar dengan tujuan untuk dijajakan langsung kepada konsumen. Jenis jamu yang umumnya ada pada jamu gendong yaitu kunyit asam, beras kencur, cabe puyang, pahitan, kunci suruh, kudu laos, uyup-uyup atau gepyokan, dan sinom. Jamu gendong banyak disukai oleh masyarakat karena memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Salah satunya adalah jamu beras kencur yang bermanfaat untuk meringankan batuk, meningkatkan nafsu makan, dan melancarkan peredaran darah (Sukini, 2018).

Menurut Permenkes No 006 Tahun 2012, jamu gendong merupakan salah satu usaha obat tradisional yang tidak diwajibkan untuk mendaftarkan produk dan usahanya sehingga pembuatannya tidak terkontrol oleh Dinas Kesehatan dan Badan POM. Berdasarkan Peraturan BPOM No 32 Tahun 2019, indikator cemaran bakteri pada obat tradisional salah satunya dapat dilihat melalui keberadaan *Escherichia coli*. Keberadaan bakteri *Escherichia coli* dalam makanan dan minuman menunjukkan indikasi rendahnya tingkat higiene dan sanitasi. Produk pangan yang tercemar dengan *Escherichia coli* jika

dikonsumsi oleh manusia dapat menyebabkan diare (Rahayu, Nurjanah dan Komalasari, 2018).

Penelitian Hendiana, Kasasiah dan Utami (2022), tentang pemeriksaan *Escherichia coli* pada jamu gendong jenis jamu beras kencur di Kecamatan Karawang Timur diperoleh hasil bahwa seluruh sampel positif mengandung bakteri *Escherichia coli*. Penelitian serupa yang dilakukan oleh Hamida, Herdini dan Oktaviani (2022), pada jamu gendong jenis kunyit asam di Pancoran Mas, Depok, Jawa Barat menghasilkan seluruh sampel jamu kunyit asam telah tercemar bakteri *Escherichia coli*. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Maulida (2015), pada jamu gendong di Jalan Sumatera Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember dihasilkan sebanyak 33,3% jamu yang berbahan dasar kunci mengandung *E. coli*.

Proses produksi jamu harus memenuhi cara pembuatan obat tradisional yang baik (CPOTB) (Nida, Fauzie dan Istiqomah, 2022). Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No 25 Tahun 2021, Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB) adalah seluruh aspek kegiatan pembuatan Obat Tradisional yang bertujuan untuk menjamin agar produk yang dihasilkan senantiasa memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan sesuai dengan tujuan penggunaannya. Hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan jamu yaitu bahan baku, air, peralatan, pengolahan, dan higiene perorangan. Penanganan bahan baku jamu harus melalui tahapan pemilihan, sortasi, pencucian, dan penyimpanan (Suharmiati, 2003). Pelaku usaha jamu gendong dalam mengolah produknya menggunakan air untuk membersihkan peralatan dan bahan serta

sebagai campuran dalam mengolah jamu (Putriana, Sugoro dan Herdini, 2013). Air yang digunakan untuk membersihkan peralatan dalam proses pembuatan jamu harus menggunakan air bersih dan mengalir (BPOM, 2015). Berdasarkan Peraturan BPOM No 25 Tahun 2021, air yang digunakan dalam proses pembuatan jamu harus memenuhi persyaratan *World Health Organization (WHO)* untuk mutu air minum.

Pembuatan jamu gendong menggunakan alat-alat sederhana yang kurang memperhatikan tingkat sanitasi dan higiene, sehingga produk jamu yang dihasilkan dapat tercemar (Hersoelistyorini *et al.*, 2016). Kontaminasi dalam pembuatan jamu dapat bersumber dari bangunan dan fasilitas. Bangunan dan fasilitas yang digunakan untuk membuat jamu harus bersih dan terbebas dari hama (Roza *et al.*, 2021). Personal higiene dalam pembuatan jamu juga dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri (Nurrahman, Mifbakhuddin dan Purnamasari, 2010). Higiene perorangan yang perlu diperhatikan adalah mencuci tangan, kebersihan pakaian kerja, dan memakai penutup kepala (Suharmiati, 2003). Jamu yang telah terkontaminasi oleh mikroba tidak layak dikonsumsi oleh masyarakat (Mukhtar, Priyambodo dan Rosyidah, 2016). Minuman yang terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* dapat menyebabkan dampak buruk pada konsumen, salah satunya adalah diare (Ur, Latumeten dan Souisa, 2017).

Hasil penelitian Sarah (2020), yang menganalisis terkait personal higiene, higiene sanitasi pengolahan dan pemeriksaan kandungan *Escherichia coli* pada jamu gendong di Kecamatan Padangsidempuan Selatan, Kota Padang

Sidempuan diketahui bahwa personal higiene, dan higiene sanitasi penyimpanan bahan jamu, pengolahan jamu, dan penyajian jamu tidak memenuhi syarat. Hasil uji laboratorium diketahui bahwa 3 sampel jamu beras kencur baru masak mengandung *Escherichia coli*.

Berdasarkan hasil survei Riskesdas (2010), persentase penduduk Indonesia yang pernah mengonsumsi jamu adalah 59,12%. Sebesar 62,84% penduduk Jawa Barat pernah mengonsumsi jamu dengan sediaan terbanyak dikonsumsi adalah cairan yaitu 49,91%. Menurut Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya (2023), saat ini terdapat satu komunitas jamu gendong yang beranggotakan 10 pembuat jamu yang berada di Kelurahan Setiaratu, Kecamatan Cibeureum. Komunitas tersebut telah diberi bimbingan oleh Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya melalui sesepuh jamu. Bimbingan yang pernah diberikan berupa penyuluhan terkait bahan yang dilarang untuk ditambahkan pada jamu. Namun, hingga saat ini tidak ada tindak lanjut seperti inspeksi pada sarana pembuatan atau pemeriksaan keamanan dalam produk yang dihasilkan.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti kepada salah satu anggota komunitas pelaku usaha jamu gendong di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya pada 16 Maret 2023 menunjukkan bahwa masih terdapat masalah terkait dengan higiene dan sanitasi pembuatan jamu. Hal ini ditandai dengan perilaku pembuat jamu yang tidak memakai sarung tangan, masker, dan penutup kepala saat mengolah jamu. Bahan baku yang akan digunakan tidak dikupas terlebih dahulu sebelum diolah. Kondisi bangunan dan fasilitas sarana pembuatan jamu kurang layak yang ditandai

dengan lantai yang licin, tidak adanya ventilasi, pencahayaan yang tidak cukup, dan atap yang masih menjadi sarang tikus dan serangga. Selain itu, botol jamu yang digunakan masih menggunakan botol plastik, pencucian botol tidak melalui proses perebusan, dan peralatan yang digunakan telah rusak.

Berdasarkan wawancara dengan pelaku usaha jamu gendong di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya, jamu yang paling disukai oleh konsumen adalah jamu beras kencur dan kunyit asam. Jamu beras kencur dan kunyit asam banyak disukai karena memiliki banyak manfaat. Hasil pemeriksaan *Escherichia coli* yang dilakukan peneliti saat survei pendahuluan pada jamu beras kencur menghasilkan bahwa terdapat cemaran *Escherichia coli* pada produk jamu beras kencur yaitu 1600 MPN/100ML. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023 ambang batas kandungan *Escherichia coli* pada air minum adalah 0 MPN/100ML sehingga dapat disimpulkan bahwa sampel jamu beras kencur tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan hal di atas diketahui bahwa perlu dilakukan analisis terkait higiene, sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jamu gendong di Kelurahan Setiaratu, Kecamatan Cibeureum, Kota Tasikmalaya. Penelitian ini menjadi penting karena higiene, sanitasi dan keberadaan *Escherichia coli* dapat berdampak pada kesehatan masyarakat yang mengonsumsinya.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu **“bagaimana penerapan higiene, sanitasi dan keberadaan**

***Escherichia coli* pada jamu beras kencur dan kunyit asam di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya?”.**

**C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum

Mendeskripsikan higiene, sanitasi dan keberadaan *Escherichia coli* pada jamu beras kencur dan kunyit asam di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan higiene perorangan pada pembuat jamu gendong di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- b. Mendeskripsikan higiene bahan baku di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- c. Mendeskripsikan sumber air bersih yang digunakan dalam pembuatan jamu di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- d. Mendeskripsikan sanitasi bangunan dan fasilitas sarana pembuatan jamu di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- e. Mendeskripsikan sanitasi peralatan produksi jamu di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
- f. Mendeskripsikan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jamu gendong jenis beras kencur di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

- g. Mendeskripsikan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada jamu gendong jenis kunyit asam di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

#### **D. Ruang Lingkup Penelitian**

1. Lingkup Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan higiene, sanitasi, dan keberadaan *Escherichia coli* pada jamu beras kencur dan kunyit asam di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

2. Lingkup Metode

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk ke dalam Ilmu Kesehatan Masyarakat khususnya peminatan Kesehatan Lingkungan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran penelitian ini adalah pelaku usaha jamu gendong di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

6. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret – Juni 2023.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan peneliti dan penerapan teori yang telah dipelajari dalam perkuliahan.

### 2. Bagi Pelaku Usaha Jamu Gendong

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam perbaikan terkait higiene dan sanitasi pembuatan jamu gendong di Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum.

### 3. Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi pengembangan penulisan dan penelitian karya ilmiah di bidang kesehatan lingkungan.

### 4. Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya.