# BAB I
# PENDAHULUAN

## Latar Belakang

Pembangunan kesehatan di Indonesia bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya. Selain itu kesehatan juga merupakan investasi bagi pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomi.(1)

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan Pasal 48 ayat (1) menyebutkan bahwa terdapat 17 upaya kesehatan yang salah satunya merupakan upaya pelayanan kesehatan tradisional. Pelayanan Kesehatan Tradisional menurut Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan adalah pengobatan dan/atau perawatan dengan cara dan obat yang mengacu pada pengalaman dan keterampilan turun temurun secara empiris yang dapat dipertanggung jawabkan dan diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Salah satu metode pelayanan kesehatan tradisional komplementer yang terdapat dalam Peraturan Pemerintah Nomor 103 Tahun 2014 tentang Pelayanan Kesehatan Tradisional adalah pelayanan kesehatan tradisional menggunakan ramuan.(2)

Sejak zaman dahulu jamu telah dikenal di Indonesia yang mempunyai peranan penting dalam pengobatan sehari-hari maupun sebagai sarana pemulihan kesehatan. Pemanfaatan jamu sebagai sarana pengobatan didasarkan pada pengalaman secara turun-temurun dari leluhur. 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

sarian (galenik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan, dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat.(3)

Perkembangan pelayanan kesehatan tradisional menggunakan ramuan saat ini semakin pesat, terbukti dari hasil Riskesdas 2010 bahwa persentase penduduk Indonesia yang pernah mengonsumsi jamu sebanyak 59,12 % yang terdapat pada semua kelompok umur, baik laki-laki maupun perempuan, di pedesaan maupun di perkotaan. Persentasi penggunaan tanaman obat berturut-turut adalah jahe (50,36%), diikuti kencur (48,77%), temulawak (39,65%), meniran (13,93%) dan pace/mengkudu (11,17%). Selain tanaman obat di atas, sebanyak 72,51% menggunakan tanaman obat jenis lain. Bentuk sediaan jamu yang paling banyak disukai penduduk adalah cairan, diikuti berturut-turut seduhan/serbuk, rebusan/rajangan, dan bentuk kapsul/pil/tablet. Penduduk Indonesia yang mengonsumsi jamu sebesar 95,60 % merasakan manfaatnya pada semua kelompok umur dan status ekonomi, baik di pedesaan maupun perkotaan.(3)

Jamu merupakan suatu produk olahan yang dalam pembuatannya menggunakan air dan ramuan tradisional. Ramuan yang ada di dalam jamu terdiri dari berbagai bagian tanaman yang bermanfaat untuk perawatan dan pencegahan penyakit. Secara umum jamu memiliki dua bentuk yaitu serbuk dan cair.(3)

Bagi masyarakat Indonesia, Jamu adalah resep turun temurun dari leluhurnya agar dapat dipertahankan dan dikembangkan. Bahan-bahan jamu sendiri diambil dari tumbuh-tumbuhan yang ada di Indonesia baik itu dari akar, daun, buah, bunga, maupun kulit kayu. Jaman dahulu resep jamu hanya dikenal dikalangan keraton dan tidak diperbolehkan keluar dari keraton.Tetapi seiring dengan perkembangan jaman, orang-orang di lingkungan keraton sendiri yang sudah modern, mereka mulai mengajarkan

meracik jamu kepada masyarakat diluar keraton sehingga jamu berkembang sampai saat ini tidak saja hanya di Indonesia tetapi sampai keluar negeri.(4)

Konsumsi jamu terus mengalami peningkatan seiring dengan semakin sadarnya masyarakat kealam. Jamu tradisional digunakan sebagai obat alternatif. Selain sebagai warisan leluhur yang secara turun temurun dan diketahui manfaatnya. Jamu merupakan salah satu produk obat tradisional yang terdaftar di BPOM RI namun tidak diharuskan memiliki ijin edar. Khasiat dan keamanan jamu terbukti berdasarkan penggunaan empiris secara turun-temurun. Penjaminan mutu dan keamanan dapat dilakukan dalam proses pembuatan jamu tradisional, dimulai dari pemilihan dan penggunaan bahan baku, proses produksi hingga produk didistribusikan kepada masyarakat.(5)

Keamanan produk pagang menjadi salah satu permasalahan global tidak hanya di negara berkembang, bahkan juga di negara maju. Permasalah higienitas dan kondisi sanitasi banyak dikaitkan dengan keberadaan mikroba kontaminan dan pengetahuan serta sikap dari produsen. Proses produksi pangan yang baik perlu memperhatikan berbagai aspek. Langkah yang perlu di perhatikan dalam pengolahan jamu adalah pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, dan penyajian bahan baku.(6)

Masyarakat memilih mengobati diri sendiri dengan obat tradisional mencapai 28,69 %, meningkat dalam waktu tujuh tahun dari yang semula hanya 15,2 %. Jamu tradisional termasuk obat tradisional yang tidak memerlukan wajib daftar, tetapi cara pembuatan harus memperhatikan kebersihan seperti kebersihan bahan baku, alat dan kebersihan personil yang terlibat, karena hal-hal tersebut merupakan bahan yang paling mudah tercemar mikroorganisme.(7)

Pencemaran mikroba pada bahan pangan merupakan hasil kontaminasi langsung atau tidak langsung dengan sumber-sumber pencemar mikroba seperti tanah, udara, air,

debu, saluran pencernaan dan pernapasan manusia atau hewan. Dalam batas tertentu kandungan mikroba pada bahan pangan tidak banyak berpengaruh terhadap ketahanan bahan pangan tersebut. Akan tetapi, apabila kondisi lingkungan memungkinkan mikroba untuk tumbuh dan berkembang lebih cepat, maka bahan pangan akan rusak karenanya. Hasil survei Global WHO tahun 1994, tantangan yang dihadapi dalam pemanfaatan obat tradisional yaitu kurangnya data penelitian, kurangnya mekanisme kontrol yang tepat, kurangnya pendidikan dan pelatihan, serta kurangnya keahlian. Jamu tradisional yang merupakan salah satu produk *Home industry*, proses pembuatannya seringkali kurang memperhatikan sanitasi dan higiene. Faktor tersebut dapat mempengaruhi terjadinya kontaminasi bakteri pada produk hasil olahannya (8)

Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti berkeinginan untuk mengetahui apakah pengolahan jamu tradisional di Kota Parepare memenuhi syarat yang sehat atau tidak memenuhi syarat sehat.

**Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "Bagaimana analisis higiene pengolahan jamu tradisional terhadap persyaratan kesehatan di Kota Parepare?"

**Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum
   Menggambarkan persyaratan kesehatan pegolahan jamu tardisional di Kota Parepare.
2. Tujuan Khusus
   1) Mengetahui *hygiene* pengolahan jamu tradisional
   2) Mengetahui bagaimana hygiene penjamah jamu tradisional

**Kegunaan Penelitian**

1. Bagi Masyarakat/Pedagang

   Hasil penelitian ini di harapkan dapat dijadikan masukan yang positif tentang hygiene pengolahan dan hygienen penjamah pada jamu tradisional sehingga dapat meningkatkan kualitas pagan yang di hasilkan.

2. Bagi Setiap Prodi Fakultas Ilmu Kesehatan
   1) Hasil penelitian dapat menjadi rujukan bagi peneliti selanjutnya.
   2) Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat melalui analisis higiene pengolahan jamu tradisional terhadap persyaratan kesehatan yang susai dengan standar kesehatan.
3. Bagi Peneliti/Mahasiswa

   Mengetahui analisis higiene pengolahan jamu tradisional terhadap persyaratan kesehatan di Kota Parepare.

# BAB II
# TINJAUAN PUSTAKA

## Telaah Pustaka

### Jamu

Jamu adalah sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia (9). Obat tradisional adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa bahan tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (*galenik*), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan, dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Jamu merupakan obat tradisional yang banyak digunakan masyarakat untuk mencegah atau membantu menyembuhkan berbagai penyakit (10).

Obat tradisional adalah obat yang didapat dari bahan alam (tumbuhan, hewan, atau mineral) yang diolah secara sederhana berdasarkan pengalaman dan digunakan dalam pengobatan tradisional. Salah satu yang termasuk dalam obat tradisional adalah jamu. Jamu adalah campuran atau ramuan bermacam-macam simplisia dari tanaman berkhasiat obat (seperti kunyit, jahe, kencur, dan temulawak), tersedia dalam bentuk cairan yang bisa langsung diminum. Jamu merupakan industri rumah tangga yang dibuat dan diolah dengan peralatan sederhana, bahan baku banyak tersedia di pasar dan pembuatannya cukup mudah. Ramuan tradisional Indonesia ini sudah sejak dahulu dipakai sebagai pencegahan dan pengobatan berbagai penyakit (11)

Jamu menurut Permenkes No.003/Menkes/Per/I/2010 adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (galenik) atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun-temurun telah digunakan untuk pengobatan, dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Jamu merupakan salah satu warisan budaya Indonesia yang sampai saat ini masih bertahan dan terus dilestarikan. Munculnya jamu ini

karena adanya masalah pada jaman dulu terkait bagaimana merawat tubuh dan mengobati berbagai penyakit. Jamu disebut juga obat tradisional yang digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman, jamu dapat disebut sebagai obat tradisional karena menggunakan bahan-bahan alami seperti tumbuh-tumbuhan berkhasiat yang sudah biasa digunakan oleh masyarakat setempat. Jamu memiliki khasiat yang sangat banyak bagi masyarakat. Jamu telah digunakan secara luas oleh masyarakat Indonesia untuk menjaga kesehatan dan mengatasi berbagai penyakit sejak berabad-abad yang lalu jauh sebelum era Majapahit. Produk jamu Indonesia juga berfungsi untuk menjaga kebugaran, perawatan tubuh dan kecantikan (12)

Jamu tradisional merupakan minuman yang berbahan dasar dari alam dengan pemberian dari warisan budaya secara turun-temurun dari generasi ke generasi. (13) Jamu atau obat tradisional harus dibuat dan diolah dengan sebaik-baiknya agar jamu yang diperoleh berkualitas tinggi. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah mengeluarkan peraturan dengan nomor HK.00.05.4.1380 mengenai pedoman dalam pembuatan obat tradisional yang baik, yang dikenal dengan CPOTB atau Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (12)

Makanan herbal atau jamu tradisional telah menjadi bagian dari kebiasaan hidup dari masyarakat yang tinggal di Indonesia, bahkan sudah tersebar di seluruh pelosok tanah air. Berdasarkan hasil Riset Kementrian Kesehatan (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 006 Tahun 2012 Tentang Industri Dan Usaha Obat Tradisional, 2012) menunjukkan bahwa sebanyak 49,53 persen penduduk Indonesia yang berusia 45 tahun ke atas mengonsumsi jamu. Selama Covid-19 intensitas masyarakat dalam mengkonsumsi jamu sebagai penguatan daya tahan tubuh bertambah sebesar 5% penduduk setiap hari. Jenis obat tradisional yang paling banyak dikonsumsi adalah berbentuk cair (55,16 persen) sisanya dalam bentuk tablet. Jamu merupakan bagian dari

pengobatan tradisional yang telah berkembang secara luas di banyak negara dan semakin populer. Tidak jarang beberapa kalangan masyarakat lebih memilih menggunakan pengobatan tradisional dibandingkan dengan medis. Hal ini terjadi dikarenakan biaya yang dianggap relatif lebih murah.(14)

Menurut Masduki (Hardum, 2020) menjelaskan bahwa dengan adanya covid-19 pelaku UMKM khususnya yang bergerak di sektor ramuan tradisional atau jamu justru diuntungkan. Dengan keberadaan covid-19 yang semakin mengkhawatirkan di Indonesia sejak beberapa waktu lalu, permintaan terhadap komoditas pangan untuk jamu terus meningkat. Usaha jamu tradisional skala kecil dan mikro dikembangkan menjadi usaha jamu racikan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 006 Th. 2012, pasal 2 ayat 3 terfokus pada jamu tradisional yaitu jamu gendong, usaha ini teridentifikasi masih terdapat perdebatan panjang terkait pengelolaan kualitas dari jamu tradisional. Namun tidak bisa dipungkiri jamu tradisional sebagai salah satu bagian mata rantai usaha herbal memiliki andil besar dikembangkan sebagai basis ketahanan ekonomi kerakyatan khususnya meningkatkan peran dari womenprenur ditengah masa pandemi saat ini.(14)

Proses pembuatan jamu tradisional dimulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pengolahan dan penyajian dengan cara yang masih sangat sederhana. sehingga tidak menutup kemungkinan apabila jamu-jamu tersebut tercemar oleh mikroorganisme. Ada dua cara dalam pembuatan jamu yang lazimnya digunakan di masyarakat, yaitu pertama dengan merebus semua bahan, kedua dengan memeras sari yang ada kemudian mencampurkan dengan air matang. Keterlibatan manusia dalam pengolahan produk industri akan membawa dampak yang tidak diinginkan misalnya adanya mikroba seperti bakteri, jamur, dan *mikroorganisme* lainnya.

Mikroba yang hinggap pada suatu produk pangan akan merubah warna, bau maupun rasanya, tidak terkecuali jamu, apalagi telah terkontaminasi oleh mikroba akan memperlihatkan bercak-bercak pada permukaan serta akan mengeluarkan lendir. Keadaan yang demikian ini merupakan hasil dari dekomposisi mikroba dengan bahan yang di buat untuk jamu.(3)

Berdasarkan CPOTB (cara pembuatan obat tradisional dengan baik), pembuatan jamu yang aman dan berkualitas dilakukan dengan menerapkan kebersihan dengan pencucian tangan dengan sabun oleh pembuat jamu sebelum memproduksi jamu. Bahan baku harus dicuci menggunakan air mengalir yang bersih agar kontaminan yang menempel di bahan baku terbawa air. Semua wadah dan peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan. Pembuat jamu harus menggunakan pelindung seperti masker dan sarung tangan untuk mencegah kontaminasi mikroba (4)

***1. Jenis Tumbuhan dan Manfaat Jamu Bagi Kesehatan***

Menurut Nainggolan, 2021 jamu adalah campuran atau ramuan bermacam-macam simplisia dari tanaman berkasiat obat (seperti kunyit, jahe, kencur, dan temuklawak) tersedia dalam bentuk cair yang bisa langsung diminum :

1) Kunyit

   *Curcuma domestica* Val.

   Sinonim : *C.longa* Linn., Turmerik

   Suku : Zingiberaceae

   a. Nama daerah

      Rimpang kunyit, koneng, kunir, konyet, kunir bentis, temu koneng, temu kuning, guraci.

   b. Bagian yang digunakan

      Rimpang Semak tinggi ±70 cm, batang semu, tegak, bulat, membentuk rimpang, berwarna hijau kekuningan. Daun tunggal membentuk lanset memanjang. Helai daun 38, ujung dan pangkal daun runcing, tepi rata,

panjang 20-40 cm, lebar 8-12 cm. Pertulangan daun menyirip, daun berwarna hijau pucat. Bunga majemuk berambut bersisik. Panjang tangkai 16-40 cm. panjang mahkota 3 cm, lebar 1 cm, berwarna kuning. Kelopak silindris, bercangap 3, tipis dan berwarna ngu. Pangkal daun pelindung putih. Akar serabut berwarna coklat muda. Rimpang warna kuning jingga, kuning jingga kemerahan sampai kuning jingga kecoklatan.

2) Jahe

*Zingiber officinale* Rosc

Suku : Zingiberaceae

a. Nama daerah

Halia, bahing, sipode, lahia, alia, jae, sipodeh, jahi, lai, jae, alia, lea , melito, leya, marman.

b. Bagian yang digunakan

Rimpang

c. Deskripsi tanaman/simplisia

Batang tegak. Daun kerap kali jelas 2 baris dengan pelepah yang memeluk batang dan lidah diantara batas pelepah dan helaian daun. Bunga zygomorph berkelamin 2. Kelopak berbentuk tabung, dengan ujung bertaju, kerap kali terbelah serupa pelepah. Rimpang agak pipih, bagian ujung bercabang, cabang pendek pipih, bentuk bulat telur terbalik, pada setiap ujung cabang terdapat parut melekuk ke dalam. Potongan bagian luar berwarna coklat kekuningan, beralur memanjang, kadang ada serat bebas.

3) Temulawak

*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.

Suku : Zingiberaceae

a. Nama daerah

Temulawak, koneng gede, temu labak.

b. Bagian yang digunakan

Rimpang

c. Deskripsi tanaman/simplisia
Perawakan terna berbatang semu, tinggi dapat mencapai 2m, berwarna hijau atau coklat gelap, rimpang berkembang sempurna, bercabang-cabang kuat, berwarna hijau gelap, bagian dalam berwarna jingga, rasanya agak pahit. Setiap individu tanaman mempunyai 2-9 daun, berbentuk lonjong sampai lanset, berwarna hijau atau coklat keunguan terang sampai gelap, panjang 31-84 cm, lebar 10-18 cm, panjang tangkai daun (termasuk helaian) 43-80 cm. Perbungaan berupa bunga majemuk bulir, muncul di antara 2 ruas rimpang (lateralis), bertangkai ramping, 10-37 cm berambut, daun-daun pelindung menyerupai sisik berbentuk garus, berambut halus, panjang 4-12 cm, lebar 2-3 cm. Bentuk bulir lonjong, panjang 9-23 cm, lebar 4-6 cm, berdaun pelindung banyak, panjangnya melebihi atau sebanding dengan mahkota bunga, berbentuk bulat telur sungsang (terbalik) sampai bulat memanjang, berwarna merah, ungu atau putih dengan sebagian dari ujungnya berwarna ungu, bagian bawah berwarna hijau muda atau keputihan, panjang 3-8 cm, lebar 1,5-3,5 cm.

4) Temulawak
*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.
Suku : Zingiberaceae
a. Nama daerah
Temulawak, koneng gede, temu labak
b. Bagian yang digunakan
Rimpang
c. Deskripsi tanaman/simplisia
Perawakan terna berbatang semu, tinggi dapat mencapai 2m, berwarna hijau atau coklat gelap, rimpang berkembang sempurna, bercabang-cabang kuat, berwarna hijau gelap, bagian dalam berwarna jingga, rasanya agak pahit. Setiap individu tanaman mempunyai 2-9 daun, berbentuk lonjong sampai lanset, berwarna

hijau atau coklat keunguan terang sampai gelap, panjang 31-84 cm, lebar 10-18 cm, panjang tangkai daun (termasuk helaian) 43-80 cm. Perbungaan berupa bunga majemuk bulir, muncul di antara 2 ruas rimpang (lateralis), bertangkai ramping, 10-37 cm berambut, daun-daun pelindung menyerupai sisik berbentuk garus, berambut halus, panjang 4-12 cm, lebar 2-3 cm. Bentuk bulir lonjong, panjang 9-23 cm, lebar 4-6 cm, berdaun pelindung banyak, panjangnya melebihi atau sebanding dengan mahkota bunga, berbentuk bulat telur sungsang (terbalik) sampai bulat memanjang, berwarna merah, ungu atau putih dengan sebagian dari ujungnya berwarna ungu, bagian bawah berwarna hijau muda atau keputihan, panjang 3-8 cm, lebar 1,5-3,5 cm.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes/655/2017 tentang Farmakope Herbal Indonesia Edisi II; Sehubungan dengan hal tersebut, dengan ini disampaikan kepada Pemerintah Daerah terkait pemanfaatan tanaman obat sebagai obat tradisional sebagai upaya pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan perawatan kesehatan dengan tetap memperhatikan petunjuk pemanfaatannya sebagai berikut:

1. Pemanfaatan tanaman obat sebagai obat tradisional dalam bentuk sediaan segar sebaiknya dilakukan dengan memperhatikan petunjuk umum pemakaiannya seperti:
   a. Pemilihan jenis tanaman, komposisi bahan, dan takaran yang tepat sesuai dengan racikan ramuan obat tradisional yang akan dibuat.
   b. Pengolahan tanaman obat dimaksud harus memperhatikan kebersihan, peralatan yang digunakan, dan cara pengolahan yang benar dan baik, sebagai contoh:
      a) Peralatan untuk merebus simplisia (bahan alamiah yang dipergunakan sebagai obat yang belum mengalami pengolahan apapun juga dan kecuali

dinyatakan lain, berupa bahan yang telah dikeringkan) tidak boleh menggunakan logam, kecuali stainless steel. Alat merebus simplisia sebaiknya terbuat dari kaca, keramik, atau porselen.

b) Bahan ramuan obat tradisional harus dicuci bersih sebelum diproses lebih lanjut.

c) Saringan yang digunakan terbuat dari bahan plastik/nilon, stainless steel, atau kassa.

c. Obat tradisional dalam bentuk sediaan segar sebaiknya dikonsumsi untuk 1 (satu) hari..

2. Beberapa contoh tanaman obat meliputi :
   a. Rimpang/empon-empon seperti jahe merah, jahe, temulawak, kunyit, kencur dan lengkuas.
   b. Umbi-umbian seperti bawang putih
   c. Kulit kayu seperti kayu manis Batang seperti Sereh.
   d. Daun seperti kelor, katuk, pegagan, seledri
   e. Buah seperti jambu biji, lemon, jeruk nipis
   f. Herba (seluruh bagian tumbuhan di atas tanah terdiri dari batang, daun, bunga, dan buah) seperti meniran.
   g. Biji-bijian seperti jinten hitam
3. Beberapa contoh khasiat obat tradisional meliputi:
   a. Untuk daya tahan tubuh (ramuan yang mengandung meniran/kencur/mengkudu).
   b. Untuk darah tinggi (ramuan yang mengandung seledri/kumis kucing).
   c. Untuk diabetes (ramuan yang mengandung kayu manis/mengkudu dan pare).
   d. Untuk mengurangi keluhan batuk (ramuan yang mengandungkencur/lagundi/saga/jahe merah/lemon/daun mint).
   e. Untuk mengurangi keluhan flu (ramuan yang mengandung jintan hitam/mahkota dewa atau ramuan meniran/jahe/mint/cengkeh).
   f. Untuk mengurangi keluhan sakit tenggorokan (ramuan yang mengandung jahe/kencur/jeruk nipis/adas/pala).

g. Untuk meningkatkan produksi Air Susu Ibu (ASI) (ramuan yang mengandung katuk/ pegagan/ kelor/ torbangun).

***2. Pengelompokan Jamu Tradisional***

Tanaman atau tumbuh-tumbuhan yang bunganya berwarna putih, kuning atau hijau dikelompokkan kedalam kelompok tanaman yang berkhasiat anget (panas). Bunganya yang berwarna merah atau biru dikelompokkan kedalam tanaman yang berkhasiat tis (dingin) sedangkan bila warna bunganya beragam dikelompokkan kedalam kelompok tanaman yang berkhasiat sedang. Bila ditinjau dari rasa obatnya maka kalau rasanya manis atau asam maka dikelompokkan kedalam kelompok tanaman yang panas dan bila rasanya pahit, pedas dan sepat dikelompokkan kedalam kelompok dingin. Obat minum (jamu cair) yang berasa pahit amat baik untuk mengobati panas pada badan dan sakit perut karena dapat mendinginkan badan akibat panas di dalam perut. Bahkan ada pula tanaman atau tumbuhan yang mempunyai ketiga khasiat tersebut yaitu akar (dingin), kulit batangnya (sedang) dan daun (panas), tanaman ini adalah Tanaman Kepuh.(7)

***3. Hygiene Pengolahan Jamu Tradisional***

Pembuat jamu harus memperhatikan faktor higiene karena pembuat jamu merupakan unsur yang sangat penting untuk mengontrol faktor higiene dalam proses peracikan jamu tradisional. Maka diharapkan para pembuat jamu memiliki tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku pembuat jamu yang lebih baik tentang sanitasi dan higiene. (8)

Agar jamu higinis ada beberapa faktor yang mempengaruhi proses pengolahan jamu gendong yaitu, cara perebusan botol dengan air panas untuk mematikan kuman dan bakteri patogen, cara pemarutan bahan dengan alat parut yang bersih, cara ekstraksi dengan menggunakan alat penyaring yang bersih dan, penanganan botol kemasan. (13)

Langkah-langkah dalam Pengolahan jamu terdiri dari :

1. Pemilihan bahan baku : pemilihan bahan baku yang berkualitas dapat dilihat dari ciri-ciri dan mutunya dalam hal ini bentuk, warna kesegaran, bau dan lainnya yang memenuhi syarat kesehatan. Ciri-ciri buah-buahan yang baik :
    1) Keadaan fisiknya baik isinya penuh, kulit utuh, tidak rusak atau kotor.
    2) Isi masih terbungkus kulit dengan baik.
    3) Warna sesuai dengan bawaannya, tidak ada warna tambahan. Warna buatan (karbitan) dan warna lain selain warna buah.
    4) Tidak berbau busuk, bau asam / basi atau bau yang tidak segar lainnya.
2. Penyimpanan bahan baku : Proses penyimpanan jamu merupakan salah satu cara yang bertujuan untuk mencegah bahan olahan jamu agar tidak lekas rusak atau busuk. Tempat penyimpanan bahan jamu beragam jenisnya salah satu tempat penyimpanan yang umum dijumpai adalah lemari es atau freezer. Dibandingkan dengan alat penyimpanan lainnya, freezer lebih membantu dan lebih terjamin kebersihan serta keamanannya. Freezer lebih unggul karena tidak mengubah penampilan, cita rasa serta tidak pula merusak nutrisi bahan jamu yang disimpan.
3. Terdapat 3 hal dalam pengolahan bahan baku : pertama tempat pengolahan jamu yaitu dapur. Maka dari itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya haruslah di perhatikan agar tetap terjaga dan terawat. Kedua tenaga pengolahan jamu dimana penjamah jamu memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan, terutama tes darah dan pemotretan rontgen pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernapasan. Ketiga Proses pengolahan jamu yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan jamu sebagai akibat dari cara pengolahan

yang salah dan tidak sesuai dengan kaidah serta prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang benar atau disebut GPM (Good Manufacturing Practice).

4. Penyajian bahan baku : jamu yang disajikan harus memenuhi persyratan hygiene sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup serta dapat memenuhi selera konsumen. jamu di sajikan pada tempat yang bersih.

***5. Hygiene Penjamah Pada Jamu Tradisional***

Menurut ensiklopedi Indonesia (1982) istilah higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. Berkaitan dengan upaya ini, menurut kamus Gizi *Personal hygiene* adalah semua hal yang berhubungan dengan kebersihan badan. *Personal hygiene* penting karena bagian – bagian tubuh seperti tangan, rambut, hidung, dan mulut merupakan jalan masuk mikroba untuk mencemari jamu selama penyiapan, pengolahan dan penyajian melalui sentuhan dan pernapasan *hygiene* perorangan yang terlibat dalam pengolahan jamu perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan jamu, disamping itu untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui jamu.(15)

Terdapatnya cemaran mikroba pada jamu sangat erat hubungannya dengan pemilihan bahan baku, proses pengolahan, dan penyajian kaitannya dengan pekerja dan lingkungan. Higiene atau masalah kesehatan dan kebersihan syarat penting bagi pembuat jamu tradisional. Kesehatan dan kebersihan pembuat jamu yang terjaga akan menjamin dihasilkannya jamu yang bebas dari cemaran mikroba.(16)

Higiene penjamah jamu merupakan cara penjamah jamu menjaga kebersihan agar tidak mencemari pangan sehingga pangan aman. Selain wawancara dengan lembar wawancara, higiene penjamah jamu juga dilakukan dengan cara observasi secara langsung. (17)

Ada 3 kelompok penderita penyakit yang tidak boleh dilibatkan dalam penanganan jamu, yaitu penderita penyakit infeksi saluran pernapasan, pencernaan, dan penyakit kulit. Ketiga jenis penyakit ini dapat dipindahkan kepada orang lain melalui makanan yang diolah atau disajikan penderita. Orang sehat pun sebetulnya masih membawa milyaran mikroorganisme didalam mulut, hidung, kulit, dan saluran pencernaannya. Akan tetapi kebanyakan mikroorganisme ini tidak berbahaya, meskipun ada pula beberapa jenis bakteri yang dapat menimbulkan penyakit pada manusia Dengan demikian, pekerja harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada jamu yang ditanganinya. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah jamu adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri(18).

1. Pencucian tangan

   Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus pathogen dari tubuh, *faeces*, atau sumber lain jamu. Oleh karena itu pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan jamu. Pencucian tangan dengan sabun dan diikuti dengan pembilasan akan menghilangkan banyak mikroba yang terdapat pada tangan. Kombinasi antara aktivitas sabun sebgai pembersih, penggosokan, dan aliran air akan menghanyutkan partikel kotoran yang banyak mengandung mikroba.

   Langkah-langkah pencucian tangan yang memadai untuk menjamin kebersihan adalah:

   a. Membasahi tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun.
   b. Menggosok tangan secara menyeluruh selama sekurang- kurangnya 20 detik, pada bagian-bagian punggung tangan, telapak tangan, sela-sela jari, dan bagian dibawah kuku.

c. Menggunakan sikat kuku untuk membersihkan sekeliling dan bagian dibawah kuku.
d. Pembilasan dengan air mengalir.
e. Pengeringan tangan dengan handuk kertas (tissue) atau dengan alat pengering.
f. Menggunakan alas kertas tissue untuk mematikan tombola tau kran air dan membuka pintu ruangan.
g. Kebersihan dan kesehatan diri

Ada beberapa kebiasan yang perlu dikembangkan oleh para pengolah jamu, untuk menjamin keamanan jamu yang diolahnya. Beberapa diantaranya adalah:

a. Berpakaian rapi dan bersih

Pakaian pengolah dan penyaji jamu harus selalu bersih. Apabila tidak ada ketentuan khusus untuk pengguna seragam, pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang. Hal ini dilakukan agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Pakain kerja sebaiknya dibedakan dari pakaian harian. Disarankan untuk mennganti dan mencuci pakaian secara periodic, untuk mengurangi risiko kontaminasi. Pekerja harus mandi setiap hari. Penggunana make-up dan deodorant yang berlebihan harus dihindari. Kuku pekerja harus selalu bersih, dipotong pendek, dan sebaiknya tidak dicat. Perhisan dan asesoris misalnya cincin, kalung, anting dan jam tangan sebaiknya dilepas, sebelum pekerja memasuki daerah pengolahan jamu. Kulit dibagian bawah perhiasan sering kali menjadi tempat yang subur untuk tunbuh dan berkembang biak bakter.

b. Rambut

Selama pengolahan atau menyajikan jamu harus dijaga agar rambut tidak jatuh kedalam jamu. Meskipun rambut yang jatuh bukan penyebab utama kontaminasi bakteri, tetapi adanya rambut dalam jamu amat tidak disukai oleh konsumen. Oleh karena itu pekerja yang berambut panjang harus mengikat rambutnya, dan disarankan menggunakan topi atau jala rambut (hairnet). Setiap kali tangan menyentuh, menggaruk, menyisir,

atau menyikat rambut, harus segera dicuci sebelum digunakan lagi untuk menangani jamu.

Gisslen (1983) dalam (Purnawijayanti, 2012) menyarankan agar pekerja yang memiliki kumis atau jenggot selalu menjaga kebersihan dan kerapian. Akan lebih baik jika kumis atau jenggot tersebut dicukur bersih.

2. Kondisi sakit

Pekerja yang sedang sakit flu, demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan jamu, sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Pekerja yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup luka tersebut dengan pelindung yang kedap air, misalnya plaster, sarung tangan plastic atau karet, untuk menjamin tidak berpindahnya mikroba yang terdapat pada luka kedalam jamu.

Berikut ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan oleh pekerja yang terlibat dalam pengolahan jamu:

a. Tidak merokok, makan, atau mengunyah (misalnya peremen karet, tembakau, dan lain-lain) selama melakukan aktivitas penanganan jamu.
b. Tidak meludah atau membuang ingus di dalam daerah pengolahan.
c. Selalu menutup mulut dan hidung pada waktu batuk atau bersin. Sedapat mungkin batuk dan bersin tidak didekat jamu.
d. Tidak menyicipin atau menyentuh jamu dengan tangan atau jari. Gunakan sendok bersih, atau spatula, penjepit atau peralatan lain yang sesuai.
e. Sedapat mungkin tidak sering menyentuh bagian tubuh misalnya mulut, hidung, telinga, atau menggaruk bagian-bagian tubuh pada waktu menangani jamu.
f. Seminimal mungkin menyentuh olahan jamu yang siap disajikan dengan menggunakan tangan. Pada waktu

memegang gelas minum pun dilarang untuk menyentuh bibir gelas.

***6. Cara pembuatan jamu tradisional***

Cara pembuatan jamu tradisional dimulai dari :

1. Pemilihan bahan baku : bahan yang digunakan berkualitas dapat dilihat dari bentuk, warna kesegaran, dan bau yang memenuhi syarat kesehatan.
2. Pemcucian bahan baku : bahan di bersihkan dengan air yang mengalir
3. Pengolahan : di olah dengan 2 cara yaitu pertama dengan merebus semua bahan, kedua dengan memeras sari yang ada kemudian mencampurkan dengan air matang.
4. Penyajian : jamu di masukkan kedalam botol yang sudah di sterilkan

***7. Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.06.11.5629 Tahun 2011 tentang Persyaratan Teknis Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik***

Industri obat tradisional harus membuat obat tradisional sedemikian rupa agar sesuai dengan tujuan penggunaannya, memenuhi persyaratan yang tercantum dalam dokumen izin edar (registrasi) dan tidak menimbulkan risiko yang membahayakan penggunanya karena tidak aman, mutu rendah atau tidak efektif. Untuk mencapai tujuan mutu secara konsisten dan dapat diandalkan, diperlukan sistem Pemastian Mutu yang didesain secara menyeluruh dan diterapkan secara benar serta menginkorporasi Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB) termasuk Pengawasan Mutu dan Manajemen Risiko Mutu.

CPOTB adalah bagian dari Pemastian Mutu yang memastikan bahwa obat tradisional dibuat dan dikendalikan secara konsisten untuk mencapai standar mutu yang sesuai dengan tujuan penggunaan dan dipersyaratkan dalam izin edar dan spesifikasi produk. CPOTB mencakup produksi dan pengawasan mutu.(19)

Persyaratan dasar dari CPOTB adalah :

1. Semua proses pembuatan obat tradisional dijabarkan dengan jelas, dikaji secara sistematis berdasarkan pengalaman dan terbukti mampu secara konsisten menghasilkan obat tradisional yang memenuhi persyaratan mutu dan spesifikasi yang telah ditetapkan;
2. Tahap proses yang kritis dalam proses pembuatan, pengawasan dan sarana penunjang serta perubahannya yang signifikan divalidasi;
3. Tersedia semua sarana yang diperlukan untuk CPOTB termasuk :
    a. Personil yang terkualifikasi dan terlatih;
    b. Bangunan dan sarana dengan luas yang memadai;
    c. Peralatan dan sarana penunjang yang sesuai;
    d. Bahan, wadah dan label yang benar;
    e. Prosedur dan instruksi yang disetujui; dan
    f. Tempat penyimpanan dan transportasi yang memadai.

***8. Konsep Fattom***

FATTOM merupakan singkatan dari Food (pangan), Acidity (derajat keasaman), Temperature (suhu), Time (waktu), Oxygen (oksigen), dan Moisture (aktivitas air/kelembaban).

1. Food (Pagan)

Pangan yang berpotensi berbahaya atau *Potentially Hazardous Food* atau disingkat PHF adalah jenis pangan yang memiliki potensi lebih tinggi untuk pertumbuhan mikrobiologi penyebab penyakit. Tiga kategori pangan yang berpotensi berbahaya atau PHF adalah :

1. Pangan dengan kandungan protein tinggi seperti produk pangan hewani segar dan olahannya
2. Pangan berasal dari tumbuhan yang diberi perlakuan panas seperti sayur cap cay, kentang panggang, dan nasi
3. Pangan lainnya seperti sayur-mayur dan buah-buahan yang sudah dipotong, dan produk olahan kedelai seperti tahu

Pangan PHF umumnya mengandung protein dan karbohidrat tinggi yang cenderung mendukung pertumbuhan bakteri. Sebaliknya, bakteri tidak menyukai pangan dengan kandungan gula tinggi seperti dodol dan permen.

2. *Acidity* (Derajat Keasaman)

Skala Derajat Keasaman (pH) berada pada kisaran 0 – 14 dan pH 7 merupakan pH netral. Bakteri tumbuh baik pada kisaran pH 4,6 – 7,5 dan pertumbuhan bakteri akan terhambat pada pH <4,6.

3. *Temperature* (Suhu)

Peningkatan pertumbuhan bakteri maksimal terjadi pada suhu antara 5- 60 $^{o}$C sehingga disebut sebagai danger zone atau zona bahaya. Jika pangan berada pada kisaran suhu tersebut, maka bakteri patogen dalam pangan akan berkembang dengan sangat cepat sehingga kemungkinan besar akan menyebabkan penyakit bawaan pangan.

4. *Time* (Waktu)

Untuk pangan yang berpotensi berbahaya atau PHF, sebaiknya dikonsumsi maksimal 4 jam setelah pangan matang atau dikenal dengan "4 *hour rule*". Apabila akan dikonsumsi kembali, maka pangan harus dipanaskan kembali atau reheating dalam suhu minimal 75 $^{o}$C.

5. *Oksigen* (Oxygen)

Kebanyakan bakteri patogen membutuhkan oksigen untuk tumbuh dan berkembang biak. Salah satu teknik pangan yang terbukti dapat mengurangi kadar oksigen dalam kemasan adalah teknik *vakum* atau hampa udara. Pangan yang disajikan secara terbuka lebih memiliki risiko untuk berkembang biaknya bakteri patogen.

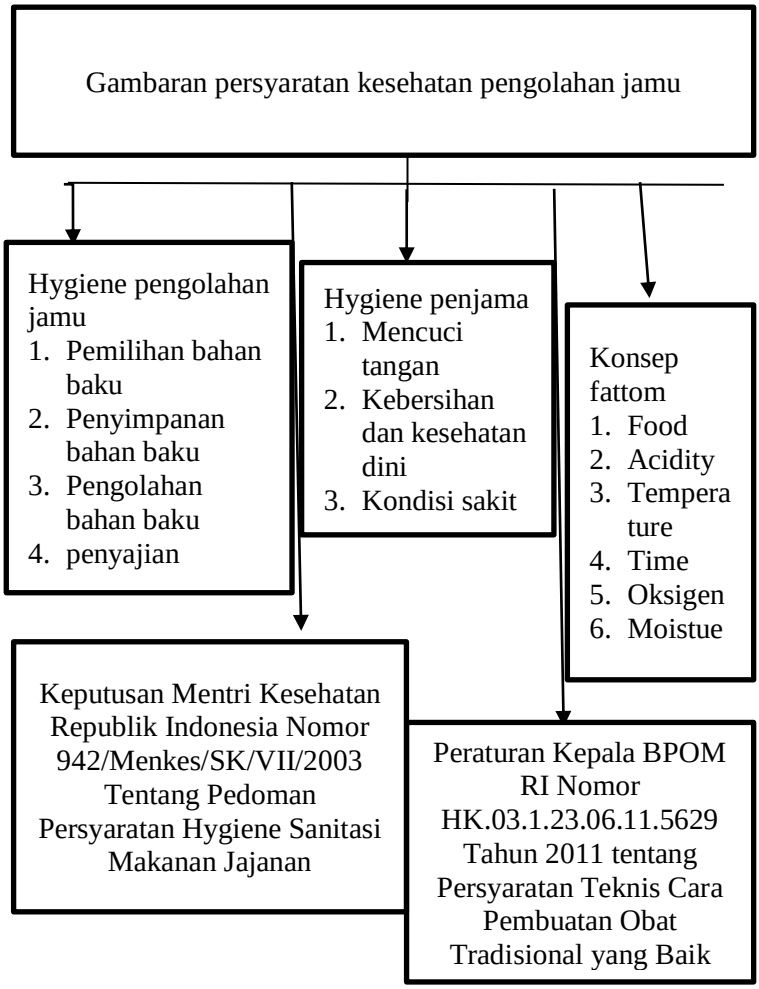
6. *Moisture* (Aktivitas Air/Kelembaban)

Pangan memiliki kandungan air bebas dan aktivitas air. Skala aktivitas air atau disebut 'aW' berada pada kisaran 0-1. Semakin tinggi aktivitas air (aW) maka kemungkinan bakteri patogen berkembang biak dan menyebabkan penyakit akan

semakin tinggi. Bakteri umumnya berkembang biak dengan baik pada pangan yang memiliki aW dengan kisaran ≥ 0,85.
Sebagai contoh, daging sapi segar biasanya memiliki kisaran aktivitas air (aW) 0,98-0,99. Tetapi jika daging tersebut diproses menjadi dendeng sapi melalui tahap penguapan dan air bebas, maka aktivitas airnya menjadi 0,75, sehingga tidak mendukung pertumbuhan bakteri.(20)

**Kerangka Teori**

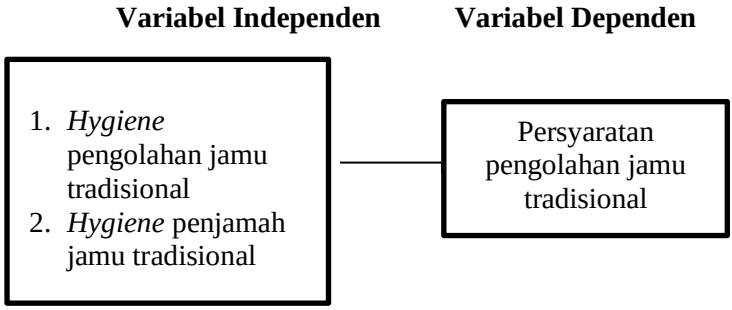
Adapun kerangka teori dari penelitian ini adalah sebagai berikut:




Gambar 2.1 Bagan Kerangka Teori

**Kerangka Pemikiran**

Adapun kerangka pemikiran dari penelitian ini adalah sebagai berikut:




Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran

# BAB III
# METODE PENELITIAN

## Desain Penelitian

Desain penelitian yang di gunakan dalam penelitian ini merupakan desain penelitian deskriptif kualitatif. Menganalisis higiene pengolahan jamu tradisional di Kota Parepare apakah memenuhi persyaratan kesehatan atau tidak.

## Tempat dan Waktu Penelitian.

Penelitian ini dilakukan di Kota Parepare, pada bulan Maret - bulan Juni 2022.

## Populasi dan Sampel

1. ***Populasi penelitian***

   Yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang jamu tradisional yang ada di Kota Parepare. Dengan jumlah 50 pedagang

2. ***Sampel***

   Metode pengambilan sampel pada penelitian ini dengan *accidental sampling* berjumlah 25 sampel, yaitu siapa saja yang ditemukan peneliti dapat dijadikan sampel jika sesuai dengan kriteria subyek, yaitu :

   1) Bersedia menjadi sampel
   2) Pedagang jamu tradisional

## Defenisi Oprasional

1. Jamu gendong adalah jamu tradisional yang sangat digemari masyarakat tersedia dalam bentuk minuman, jamu yang sering dijajakan yaitu: kunyit asam, beras kencur, minuman olahan yang barasal dari bahan alam berupa tumbuhan, bahan mineral, sediaan sarian (*galenik*) atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun-temurun telah digunakan untuk pengobatan, dan dapat di terapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Jamu merupakan industri rumah tangga.

2. Hygiene pengolahan pada jamu adalah dimana dibuat dan diolah dengan peralatan sederhana, bahan baku banyak tersedia di pasar dan pembuatannya cukup mudah. Memperhatikan kebersihan dapur, kesehatan tenaga pengolahan jmu, dan proses pengolahan jamu yang baik. Dimana di olah dengan 2 cara yaitu: Yang pertama dengan merebus semua bahan. Kedua dengan memeras sari yang ada kemudian mencampurkan dengan air matang, lalu di jajahkan dengan menggunakan transportasi sepeda dan motor.
3. Yang di maksud dengan *hygiene* penjamah adalah kebersihan penjamah dilihat dari :
    1. Kebersihan kuku : kuku pendek dan bersih
    2. Tidak menderita penyakit manular : tidak dalam keadaan flu saat mengolah minuman jamu dan rutin memeriksa kesehatan
    3. Kelengkapan APD : menggunakan pakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek saat mengolah minuman jamu.
    4. Selalu menjaga kebersihan diri.
    5. Salalu mencuci tangan saat akan mengolah jamu
    6. Tidak menggunakan perhiasan saat mengolah jamu
4. Hygiene pengolahan jamu dilakukan dengan menggunakan kuesioner berupa pertanyaan yang mengajukan dua kategori jawaban,yaitu “memenuhi syarat” dan “tidak memenuhi syarat”. Dengan pengukuran bahwa :
    1. Jika semua jawaban “memenuhi syarat” dari setia kriteria penelitian maka memenuhi syarat sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Kepmenkes/SK/VII/2003.
    2. Jika salah satu dari setiap kriteria penilaian menjawab “tidak memenuhi syarat” maka tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Kepmenkes/SK/VII/2003.

**Instrumen penelitian**

Teknik pengumpulan data merupakan upaya yang dilakukan dalam mengumpulkan informasi/data yang diperlukan dalam penelitian. Teknik pengumpulan data dilakukan secara sistematis untuk mendapat data yang valid.

Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah:

***a. Observasi***

Observasi merupakan cara pengumpulkan melalui pengamatan langsung di lokasi penelitian yang bertujuan utuk melihat proses penyajian jamu yang di lakukan oleh penjamah jamu.

***b. Wawancara***

Wawancara (*interwiew*) merupakan salah satu tehnik mengumpulkan data, dimana wawancara dilakukan dengan cara mewawancarai responden yang berhubugan langsung dengan kegiatan pengolahan jamu dengan melakukan penggalian informasi. Tujuan menggunakan metode ini adalah untuk mendapatkan data secara jelas dan konkrit tentang Gambaran Persyaratan Kesehatan Pengolahan Jamu Tradisional Di Kota Parepare.

**Teknik Pengumpulan Data**

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan sekunder. Alat ukur yang digunakan untuk mengumpulkan data tersebut yaitu lembar observasi. Lembar observasi yag digunakan berisikan pernyataan yang berhubungan Dengan Gambaran Persyaratan Kesehatan Pengolahan Jamu Tradisional.

***1. Data Primer***

Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti objek yang menjadi sasaran melalui wawancara dan observasi. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah data mengenai *hygiene* penjamah dan hygiene pengolahan pada jamu tradisional di Kota Parepare. Data

mengenai *hygiene* sanitasi dan penjamah tersebut di peroleh dari lembar observasi.

***2. Data Sekunder***

Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah data yang di dapatkan tidak secara langsung dari objek melainkan dapat berasal dari dokumen atau sumber sekunder lainnya. Data sekunder pada penelitian ini di peroleh dari data yang sudah ada yaitu : peraturan-peraturan kementrian kesehatan, jurnal, skripsi, buku ajar dan artikel online yang terkait pada jamu tradisional yang berguna bagi peneliti.

**Analisis Data**

Hasil observasi penelitian akan disajikan dalam bentuk tabel lalu dinarasikan secara deskriptif. Hasil observsi dan wawancara hygiene pengolahan jamu yang diperoleh dibandingkan dengan Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

# BAB IV

# HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

## Gambaran Umum Lokasi Penelitian

### *1. Kota Parepare*

Secara geografis Kota Parepare terletak antara : 3° 57' 39" - 4° 04' 49" LS dan 119° 36' 24" - 119° 43' 40" BT. Sedangkan ketinggianya bervariasi antara 0 – 500 meter di atas permukaan laut. Kota Parepare terletak di sebuah teluk yang menghadap ke Selat Makassar. Di bagian utara berbatasan dengan Kabupaten Pinrang, di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Sidenreng Rappang dan di bagian selatan berbatasan dengan Kabupaten Barru**.**

Meskipun terletak di tepi laut tetapi sebagian besar wilayahnya berbukit-bukit. Dengan luas 99.33 km2, Kota Parepare terbagi atas 3 kecamatan yaitu kecamatan Bacukiki dengan luas sekitar 79,70 km2 atau 80% total luas wilayah Kota Parepare dengan 9 kelurahan, kecamatan Ujung dengan luas 11,30 km2 terdiri atas 5 kelurahan dan kecamatan Soreang seluas 8,33 km2 dengan 7 kelurahan. Keadaan topografi Kota Parepare berdasarkan sumber data yang diperoleh (BPS Kota Parepare) berada pada ketinggian 0-500 Meter Diatas Permukaan Laut (MDPL), dengan kemiringan lereng berkisar 2 - 40%.

## Hasil Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kota Parepare, waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Maret sampai bulan Mei 2022. Jumlah sampel sebanyak 25 responden yang berada di Kota Parepare, dengan menggunakan teknik *accedental sampling* yaitu pengambilan sampel sesuai kriteria yang ditentukan.

Data dari hasil penelitian diolah secara manual dan dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian, hasil analisis data disajikan dalam bentuk tabel yang dilengkapi dengan penjelasansebagai berikut:

***1. Karakter Responden***

a. Umur

Karakteristik responden berdasarkan kelompok umur penjamah jamu

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di Kota Parepare, maka diperoleh karakteristik responden berdasarkn umur yang dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1 Distribusi Jumlah Responden Berdasarkan Umur**

| No. | Usia | Frekuensi |
|---|---|---|
| **1.** | 30 | 1 |
| **2.** | 32 | 1 |
| **3.** | 36 | 2 |
| **4.** | 39 | 1 |
| **5.** | 40 | 2 |
| **6.** | 43 | 3 |
| **7.** | 44 | 3 |
| **8.** | 45 | 1 |
| **9.** | 46 | 3 |
| **10.** | 47 | 1 |
| **11.** | 48 | 2 |
| **12.** | 49 | 1 |
| **13.** | 50 | 2 |
| **14.** | 52 | 1 |
| **15.** | 60 | 1 |
| | **Jumlah** | **25** |

Pada Tabel 1 dapat dilihat jumlah responden berusia > 30 tahun, yakni sebanyak 6 pedagang dan jumlah responden yang berusia > 40 tahun, yakni sebanyak 16 pedagang sedangkan jumlah responden yang berusia >

50 tahun, yakni sebanyak 4 pedagang dari 25 jumlah total responden.

b. Pendidikan

Distribusi responden menurut pendidikan pada pedagang jamu tradisional dikota parepare

**Tabel 2 Distribusi Jumlah Responden Berdasarkan Tingkat Tingkat Pendidikan**

| No. | Pendidikan | Frekuensi |
|---|---|---|
| **1.** | SD | 20 |
| **2.** | SMP | 2 |
| **3.** | SMA/SMK | 2 |
| **4.** | S1 | 1 |
| | **Jumlah** | **25** |

Pada Tabel 2 dapat dilihat bahwa jumlah responden berdasarkan pendidikan terakhirnya paling banyak Sekolah Dasar berjumlah 20 pedagang dan Sekolah Menengah Pertama dan Sekolah Menengah Atas/Kejuruan masing-masing berjumlah 2 pedagang sedangkan yang S1 berjumlah 1pedagang dari 25 pedagang.

***2. Hygiene pengolahan pada jamu***

Higiene sanitasi pengolahan pada jamu yang dilakukan pada para pedagang jamu berdasarkan hasil observasi dapat dilihat pada tabel berikut ini :

**Tabel 3 Distribusi Jumlah Responden Berdasa Higiene Pengolahan**

| No. | Kategori | Memenuhi Syarat | | Tidak Memenuhi Syarat | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | N | % | N | % |
| | **Pemilihan Bahan Baku** | | | | |
| **1.** | Bahan yang digunakan dalam keadaan segar | 19 | 76 | 6 | 24 |
| **2.** | Bahan yang digunakan masi baik dan utuh | 21 | 84 | 4 | 16 |
| **3.** | Tempat penyimpanan bahan baku dalam keadaan bersih | 21 | 84 | 4 | 16 |
| **4.** | Tempat penyimpanan bahan baku tertutup | 21 | 84 | 4 | 16 |
| **5.** | Bahan baku jamu terhindar dari serangga dan vektor | 24 | 96 | 1 | 4 |
| **6.** | Tersedia tempat khusus (botol) untuk menyimpan jamu | 23 | 92 | 2 | 8 |
| **7.** | Tempat/botol dalam keadaan bersih | 25 | 100 | 0 | 0 |
| **8.** | Tempat/botol tertutup dengan baik | 24 | 96 | 1 | 4 |
| | **Penyimpanan Jamu** | | | | |
| **9.** | Jamu dibiarkan dahulu didalam botol sebelum disajikan | 16 | 64 | 9 | 36 |
| **10.** | Jamu diolah dan ditambakan lagi ke dalam botol apabila sudah berkurang | 19 | 76 | 6 | 24 |
| | **Pengolahan** | | | | |

| No. | Kategori | Memenuhi Syarat | | Tidak Memenuhi Syarat | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | N | % | N | % |
| **11.** | Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih | 24 | 96 | 1 | 4 |
| **12.** | Peralatan dicuci setelah 1 (satu) kali pemakaian | 25 | 100 | 0 | 0 |
| **13.** | Peralatan dicuci dengan air mengalir | 8 | 32 | 17 | 68 |
| **14.** | Setelah dicuci peralatan dikeringkang terlebih dahulu | 24 | 96 | 1 | 4 |
| **15.** | Tempat/wadah penyajian jamu bebas dari debu | 22 | 88 | 3 | 12 |
| **16.** | Wadah penyajian harus bersih dan kering | 25 | 100 | 0 | 0 |
| **17.** | Mencuci bahan mentah dengan air yang mengalir | 25 | 100 | 0 | 0 |
| **18.** | Mencuci peralatan dengan air yang mengalir | 8 | 32 | 17 | 68 |
| | **Lokasi Penyajian Jamu** | | | | |
| **19.** | Lokasi usaha terhindar dari vektor | 21 | 84 | 4 | 16 |
| **20.** | Lokasi usaha dilengkapi fasilitas sanitas air bersih | 5 | 20 | 20 | 80 |
| **21.** | Lokasi usaha tidak dekat dengan sumber pencemaran | 17 | 68 | 8 | 32 |

Berdasarkan proses utama dalam pengolahan jamu. Pengolahan yang dilakukan para penjual jamu berdasarkan hasil observasi dapat dilihat pada tabel 3 diatas.

**Pemilihan bahan baku**

Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa responden yang memenuhi syarat dalam pengolahan jamu yakni menggunakan bahan segar berjumlah 19 pedagang dengan jumlah persentase sebesar 76%, sedangkan yang tidak memenuhi syarat dalam pengolahan jamu, yakni tidak menggunakan bahan segar dalam mengolahan jamu berjumlah 6 responden dengan persentase 24% dari 25 jumlah total responden. Pada tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa responden, yang memenuhi syarat dalam pemilihan bahan yang digunakan masih baik dan utuh pada hasil penelitian ini adalah sebanyak 21 pedagang dengan jumlah persentase 84%, sedangkan responden yang tidak memenuhi syarat dalam pemilihan bahan yang digunakan masih baik dan utuh pada hasilpenelitian ini sebanyak 4 pedagang dengan jumlah persentase 16% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa responden yang memenuhi syarat pada tempat penyimpanan bahan baku jamu dalam keadaan bersih, yakni sebanyak 21 pedagang dengan persentase sebanyak 84%, sedang yang tidak memenuhi syarat pada tempat penyimpanan bahan baku jamu dalam keadaan bersih, yakni sebanyak 4 dengan 16% padangan dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat dari hasil penelitian bahwa responden yang memenuhi syarat pada tempat penyimpanan bahan baku tertutup, yakni sebanyak 21 dengan persentase 84%, sedangkan hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada tempat penyimpanan bahan baku tertutup, yakni sebanyak 4 pedagangdengan persentase 16% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat dari hasil penelitian bahwa responden yang memenuhi syarat pada bahan baku jamu terhindar dari serangga dan vektor, yakni sebanyak 21 pedagang 96%, sedangkan hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada bahan baku jamu terhindar dari serangga dan vektor, yakni sebanyak 4 pedagang 4% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat pada tersedianya

tempat khusus (botol) untuk menyimpan jamu, yakni sebanyak 23 pedagang 92%, sedangkan hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada tersedianya tempat khusus (botol) untukk menyimpan jamu, yakni sebanyak 2 pedagang 8% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat dari hasil penelitian ini jumlah responden yang memenuhi syarat pada tempat (botol) dalam keadaan bersih, yakni sebanyak 25 pedagang 100% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat dari hasil penelitian ini jumlah responden yang memenuhi syarat pada tempat tertutup dengan baik, yakni sebanyak 24 pedagang 96%, sedangkan hasil penelitian ini jumlah responden yang tidak memenuhi syarat, yakni sebanyak 1 pedagang 4% dari jumlah total 25 responden.

**Penyimpanan Jamu**

Pada Tabel 3 dapat dilihat jumlah responden yang memenuhi syarat pada jamu dibiarkan dahulu didalam botol sebelum disajikan, yakni sebanyak 16 pedagang 64%, sedangkan jumlah responden yang tidak memenuhi syarat pada penelitian ini yaitu jamu dibiarkan dahulu didalam botol sebelum disajikan, yakni sebanyak 9 pedagang 36% dari jumlah total 25 responden. Jumlah responden yang memenuhi syarat pada jamu diolah dan ditambah lagi kedalam botol apabilasudah berkurang, yakni sebanyak 19 pedagang 76%, sedangkan jumlah responden yang tidak memenuhi syarat pada penelitian ini, yakni sebanyak 6 pedagang 24% dari jumlah total 25 responden.

**Pengolahan Jamu**

Pada Tabel 3 dapat dilihat jumlah responden pada penelitian ini yang memenuhi syarat pada peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih, yakni sebanyak 24 pedagang 96%, sedangkan jumlah responden yang tidak memenuhi syarat pada penelitian ini, yakni berjumlah 1 pedangan 4% dari jumlah total 25 responden. Jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat pada peralatan dicuci

setelah 1 kali pemakaian, yakni sebanyak 25 pedagang 100% dari jumlah total 25 responden. Dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian yang memenuhi syarat pada peralatan dicuci dengan air mengalir, yakni sebanyak 8 pedagang 32%, sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada peralatan dicuci dengan air mengalir, yakni sebanyak 17 pedagang 68% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 diatas dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat setelah dicuci peralatan dikeringkan terlebih dahulu, yakni sebanyak 24 pedagang 96%, sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat setelah dicuci peralatan dikeringkan terlebih dahulu, yakni sebanyak 1 pedangan 4% dari jumlah total 25 responden. Jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat pada tempat/wadah penyajian jamu bebas dari debu, yakni sebanyak 22 pedagang 88%, sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada tempat/wadah penyajian jamu bebas dari debu, yakni sebanyak 3 pedagang 12% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat jumlah responden pada penelitian ini yang memenuhi syarat pada wadah penyajian harus bersih dan kering, yakni sebanyak 25 pedagang 100% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian yang memenuhi syarat pada memcuci bahan mentah dengan air yang mengalir, yakni sebanyak 25 pedangan 100% dari jumlah total 25 responden.

Pada Tabel 3 dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat pada mencuci peralatan pengolahan dengan menggunakan air yang mengalir, yakni sebanyak 8 pedagang 32%, sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada mencuci peralatan pengolahan dengan menggunakan air yang

mengalir,yakni sebanyak 17 pedagang 68% dari jumlah total 25 pedagang.

**Lokasi Penyajian Jamu**

Pada Tabel 3 dapat dilihat jumlah responden pada penelitian ini yang memenuhi syarat pada lokasi usaha terhindar dari vektor, yakni sebanyak 21 pedagang 84%, sedangkan jumlah responden pada penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada lokasi usaha terhindar dari vektor, yakni sebanyak 4 pedagang 16% dari jumlah total 25 responden. Dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat pada lokasi usaha dilengkapi fasilitas sanitasi air bersih, yakni sebanyak 5 pedagang 20%, sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada lokasiusaha likengkapi fasilitas sanitasi air bersih, yakni sebanyak 20 pedagang 80% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 3 dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat pada lokasi usaha tidak dekat dengan sumber pencemaran, yakni sebanyak 17 pedagang68%, sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat pada lokasi usaha tidak dekat dengan sumber pencemaran, yakni sebanyak 8 pedagang 32% dari jumlah total 25 responden.

### *3. Hygiene sanitasi penjamah pada jamu*

**Tabel 4 Distribusi Jumlah Responden Menurut Higiene Penjamah**

| No. | Kategori | Memenuhi Syarat | | Tidak Memenuhi Syarat | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | n | % | N | % |
| **1.** | Selalu mencuci tangan pada saat akan mengolah jamu | 22 | 88 | 3 | 12 |
| **2.** | Penjamah tidak menderita penyakit mudah manular misalnya batuk atau influenza | 24 | 96 | 1 | 4 |
| **3.** | Penjamah tidak menderita infeksi kulit misalnya bisul atau kudis | 25 | 100 | 0 | 0 |
| **4.** | Menggunakan celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut (masker) | 14 | 56 | 11 | 44 |
| **5.** | Tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) | 25 | 100 | 0 | 0 |
| **6.** | Tidak batuk atau bersin dihadapan jamu yang disajikan atau tampa menutup mulut atau hidung | 24 | 96 | 1 | 4 |
| **7.** | Tidak menggunakan perhiasan (emas dan lain-lain) | 25 | 100 | 0 | 0 |
| **8.** | Tidak mengobrol saat menangani pembuatan jamu | 23 | 92 | 2 | 8 |

Pada Tabel 4 dapat dilihat bahwa jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat selalu mencuci tangan pada saat akan mengolah jamu, yakni sebanyak 22 pedagang dengan persentase 88%, sedangkan jumlah responden yang tidak memenuhi syarat pada penelitian ini selalu mencuci tangan pada saat akan mengolah jamu, yakni sebanyak 3 pedagang dengan persentase 12% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 4 diatas dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat penjamah tidak menderita penyakit mudah manular misalnya batuk atau influenza, yakni sebanyak 24 pedagang dengan persentase 96%, sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat, penjamah tidak menderita penyakit mudah malular misalnya batuk atau influenza, yakni sebanyak 1 pedagang dengan persentase 4% dari jumlah total 25 responden. Jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat, penjamah tidak menderita infeksi kulit misalnya bisul atau kudis, yakni sebanyak 25 pedagang 100% dari 25 responden. Pada Tabel 4 diatas dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat, menggunakan celemek,tutup kepala,sarung tangan, dan penutup mulut (masker), yakni sebanyak 14 pedagang dengan persentase 56%. Sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat, menggunakan celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut (masker), yakni sebanyak 11 pedagang dengan jumlah persentase 44% dari jumlah total 25 responden. Pada Tabel 4 dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat, tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya), yakni sebanyak 25 pedagang dengan jumlah persentase 100% dari jumlah total 25 responden. Dapat dilihat dari jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat, tidak batuk atau bersin dihadapan jamu yang disajikan atau tampa menutup mulutatau hidung, yakni sebanyak 24

pedagang dengan jumlah persentase 96%. Sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat, tidak batuk atau bersin dihadapan jamu yang disajikan atau tampa menutup mulut atau hidung, yakni sebanyak 1 pedagang dengan jumlah persentase 4% dari jumlah total 25 responden. Dapat dilihat jumlah responden pada hasil penelitian yang memenuhi syarat, tidak menggunakan perhiasan (emas dll), yakni sebanyak 25 pedagang dengan jumlah persentase 100% dari jumlah total 25 responden. Dilihat dari jumlah responden pada hasil penelitian ini yang memenuhi syarat, tidak mengobrol saat menangani pembuatan jamu, yakni sebanyak 23 pedagang dengan jumlah persentase 92%. Sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian ini yang tidak memenuhi syarat, tidak mengobrol saat menangani pembuatan jamu, yakni sebanyak 2 pedagang dengan jumlah persentase 8% dari jumlah total 25 responden.

***4. Pembinaan dari Dinas Kesehatan***

Dari hasil observasi penelitian terhadap pedagang jamu Tradisional di Kota Parepare 12 responden dengan jumlah persentase 48% yang rutin mengikuti seminar kesehatan pengolahan jamu tradisional di Kota Parepare. Sedangkan jumlah responden pada hasil penelitian yang tidak perna mengikuti seminar kesehatan pengolahan jamu sebanyak 13 responden dengan jumlah persentase 52% dari jumlah 25 responden. Seminar diadakan 6 bulan sekali.

**PEMBAHASAN**

***1. Karakteristik Pedagang Jamu***

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 25 pedagang jamu yang berjenis kelamin perempuan. Pedagang jamu lebih banyak pada kelompok umur 40-49 tahun yaitu sebanyak 16 pedagang dengan jumlah persentase 64% dan paling sedikit pada kelompok umur 60 tahun sebanyak 1 pedagang dengan jumlah persentase 4%, sedangkanyang berusia 50-52 tahun sebanyak 3 pedagang dengan persentase 12%, sedangkan yang berusia 30-39 tahun sebanyak 5

pedagang dengan jumlah persentase 20%. Seluruh responden yang berjualan minuman jamu sudah cukup lama. Walaupun sudah berjualan lama tetapi masi ada dari mereka yang belum mengetahui higiene sanitasi pengolahan dan higiene sanitasi penjamah dengan baik, tetapi dominan yang mengetahui higiene sanitasi dengan baik. Sehingga pengolahan jamu tersebut diperoleh sanitasinya memenuhi syarat. Pedagang tersebut dominan tamat SD sebanyak 20 pedagang dengan jumlah persentase 80%, tamat SMP sebanyak 2 pedagang dengan jumlah persentase 8%, tamat SMA/SMK 2 pedagang sama dengan 8%, S1 sebanyak 1 pedagang dengan persentase 4%. Walaupun pendidkan mereka dalam kategori rendah tetapi banyak yang sudah mengetahui higiene sanitasi dengan baik. Disamping itu mereka juga diberi pembinaan dari instansi terkait seperti Dinas Kesehatan Kota Parepare mengenai sikap dan tindakan yang benar dalam pengolahan minuman jamu.

***2. Higiene pengolahan jamu***

Untuk memperoleh jamu yang sehat perlu dilakukan upaya-upaya yang mencakup prinsip higiene pengolahan pada jamu.

a. Pemilihan bahan baku

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti terhadap higiene pengolahan jamu yang dijual di Kota Parepare, tidak memenuhi syarat kesehatan yang sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, hal ini dapat diketahui dari kurangnya penerapan prinsip higiene dalam tiap proses pengolahan minuman jamu.

Dari hasil observasi ada 19 pedagang bahan yang digunakan dalam keadaan segar dan tidak busuk yang memenuhi syarat berjumlah 19 pedagang dengan jumlah persentasenya 76%, sedangkan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 6 pedagang dengan jumlah persentasenya 24%. Bahan yang digunakan masi baik dan utuh dari hasil observasi

ditemukan 4 responden atau 16% yang tidak memenuhi syarat dari 25 responden.

Pada pemilihan bahan baku jamu oleh pedagang jamu tidak memenuhi syarat kesehatan, dari 25 responden 4 pedagang dengan jumlah persentase 16% yang tidak memenuhi syarat dalam pemilihan bahan yang masi baik dan utuh, yaitu stok bahan 1 bulan sekali dan bahan dasar hanya dibiarkan saja disalam karung.

b. Penyimpanan bahan baku jamu

Walaupun seluruh produden sudah memisahkan tempat penyimpanan bahan baku dengan bahan jadi, namun cara penyimpanannya masi ada yang belum benar. Hal ini masi ditemukan penjual yang memiliki tempat penyimpanan bahan baku tidak tertutup. Bahan baku disimpan dibiarkan begitu saja di lantai dan di dalam karung sehingga bersentuhan langsung dengan tanah dan juga mudah di jangkau oleh serangga dan vektor. Hal ini tentunya tidak sesuai dengan higiene sanitasi makanan harus terlindung dari debu, bahan kimia berbaya, serangga dan hewan lainnya.

Dari hasil penelitian diperoleh 4 responden dengan persentase 16% yang tidak memenuhi syarat dalam penyimpanan tempat bahan baku jamu dalam keadaan bersih karena bahan tidak disimpan di dalam kulkan pendingin. Dan 4 pedangan dengan persentase 16% tidak memenuhi syarat dalam tempat penyimpanan bahan baku tertutup. Tempat penyimpanan bahan jamu beragam jenisnya salah satu tempat penyimpanan yang umum dijumpai adalah lemari es atau freezer. Sedangkan hasil observasi penelitian didapatkan 1 pedagang dengan persentase 4% tidak memenuhi syarat dalam penyimpanan bahan baku jamu terhindar dari serangga dan vektor. Dibandingkan dengan alat penyimpanan lainnya, freezer lebih membantu dan lebih terjamin kebersihan serta keamanannya. Freezer lebih unggul karena tidak mengubah penampilan, cita rasa serta tidak pula merusak nutrisi bahan jamu yang disimpan.

c. Pengolahan Jamu

Prinsip pengolahan dan higiene penjamah jamu yang dilakukan oleh para pedagang jamu di Kota Parepare tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Kepmenkes RI No.942/SK/VII/2003 syarat-syarat penjamah dalam menangani jamu anatara lain :

a) Selalu mencuci tangan pada saat akan mengolah jamu
b) Penjamah tidak menderita penyakit mudah manular misalnya batuk atau influenza
c) Penjamah tidak menderita infeksi kulit misalnya bisul atau kudis
d) Menggunakan celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut (APD)
e) Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)
f) Tidak batuk atau bersin dihadapan jamu yangdisajikan atau tampa menutup mulut atau hidung
g) Tidak menggunakan perhiasan (emas dll)
h) Tidak mengobrol saat menangani pembuatan jamu

Dari hasil observasi dapat dilihat bahwa 11 pedagang dengan persentase 44% tidak menggunakan celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut (APD) alat pelindun diri.

Hasil observasi ada 1 responden dengan persentase 4% yang menderita penyakit mudah manular yaitu batuk dan pilek pada saat sedang mengolah jamu dan tidak menutup mulut saat bersin dan batuk. Padahal hal ini sebenarnya tidak boleh dilakukan karena mereka dapat menularkan penyakit yang dideritanya kepada orang lain melalui bakteri yang secara tidak sengaja masuk lewat percikan ludah, atau tangan mereka. Kondisi ini terjadi karena kurangnya pengetahuan pedagang tentang higiene dan sanitasi dalam pengolahan jamu.

Dari hasil observasi dapat dilihat bahwa 100% penjamah memenuhi syarat tidak menderita infeksi kulit, bisul atau

kudis. Penjamah juga tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya). Semua responden juga tidak menggunakan perhiasan (emas dan lain-lain).

Hasil observasi ada 3 responden dengan persentase 12% yang tidak mencuci tangan pada saat akan mengolah jamu. Dan 2 responden dengan persentase 8% mengobrol saat menangani pengolahan jamu. Padahal hal ini sebenarnya tidak boleh dilakukan karena akan menyebabkan jamu terkontaminasi bakteri.

Berdasarkan hasil observasi cara pengolahan jamu yaitu dengan merebus semua bahan jamu sampai mendidih. Jika air yang digunakan air bersih, maka air bersih tersebut haruslah dimasak atau direbus sampai mendidih. Hal ini bertujuan untuk membunuh coliform dalam air.(1)

d. Penyimpanan jamu

Berdasarkan hasil observasi ada 2 (dua) responden tidak menyediakan tempat khusus (botol) untuk penyimpanan jamu. Tempat penyimpanan jamu tidak kuat/atau tidak tahan panas seperti botol plastik minuman. Semua responden tempat penyimpanan jamu dalam keadaan bersih dan kering. Dan terdapat 1 (satu) responden yang penyimpanannya tidak tertutup dengan baik. Dalam penyimpanan makanan dan minuman yang paling perlu di perhatikan adalah suhu dan tempat pentimpanan minuman harus memiliki tutup yang baik dan bebas dari serangga sehingga tidak mudah terkontaminasi oleh patogen dan harus selalu dibersihkan.(1)

Berdasarkan hasil observasi 9 responden dengan persentasi 36% tidak mendinginkan jamunya terlebih dahulu sebelum dimasukkan kedalam botol. Berdasarkan wawancara kepada pedagang jamu, hal itu dilakukan agar pembuatannya cepat selesai dan tidak menghemat waktu jika ditunggu sampai dingin karena akan segera dijual.

e. Penyajian jamu

Penyajian jamu yang dijajakan pedagang jamu di Kota Parepare tidak memenuhi syarat kesehatan. Peralatan (gelas,sendok) yang digunakan oleh 1 pedagang tidak dalam keadaan bersih. Pencucian peralatan yang dilakukan oleh 25 responden 100% tidak menggunakan air mengalir. Seluruh responden menggunakan air 1 kali pemakaian yang ada diember saja untuk membilas dan digunakan secara berulang-ulang. Hal ini berarti peralatan yang digunakan tidak terjamin kebersihannya serta pemakaian yang berulang-ulang dapat beresiko untuk menularkan berbagai macam virus dan bakteri yang dapat menularkan melalui makanan seperti kolera, tifus, disentri, atau tubercolosis sehingga kesehatan konsumen bisa terancam. Kemudian peralatan yang telah dicuci diletakkan begitu saja diatas gerobak sehingga dapat terkontaminasi debu atau kotoran lain juga bakteri yang terbawa oleh debu dan kotoran dari udara yang kemudian menempel pada gelas dan sendok jamu. Dan penyanjiannya dari 25 responden seluruhnya tidak tertutup.

Menurut Syafitri FD (2016), tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Bak pencucian peralatan setidaknya terdiri dari tigabagian (3 ember) yaitu : bak yang berisi air untuk mengguyur, menyabun, dan membilas.

Berdasarkan Depkes 2004 setiap penanganan makanan minuman maupun alat makanan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir. Tujuannya untuk mencegah pencemaran dari tubuh dan memberikan penampilan yang sopan. Dalam proses pengeringan terdapat 1 (satu) pedagang melakukan pengeringan peralatan dengan dianginkan. Hal ini bisa menjadi kontaminasi bakteri karena air bekas cucian masih menempel pada peralatan sementara peralatan sudah digunakan untuk pembeli yang baru datang.

Berdasarkan hasil observasi lokasi usaha pedagang jamu, sebanyak 4 (empat) lokasi pedagang dengan jumlah persentasi 16% yang tidak bebas dari vektor. Lokasi penjamah yang

bersarang vektor seperti lalat dapat membuat minuman terkontaminasi oleh bakteri ataupun virus. Lokasi penjualan dekat dari bak sampah terbuka dan dekat dari pasar ikan.

Menurut Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003, untuk meningkatkan mutu dan higiene sanitasi makanan dan minuman jajanan, lokasi berjualan harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemara seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi. Oleh karena itu, lokasi berjualan harus dilengkapi dengan fasilitasair bersih, saluran pembuangan air limbah, dan fasilitas pengendali lalat dan tikus (vektor).(21)

Berdasarkan hasil observasi peneliti didapatkan bahwa responden yang paling banyak tidak memenuhi syarat dalam higiene pengolahan dan higiene penjamah pada jamu yaitu responden yang tidak pernah mendapatkan pembinaan dari Dinas Kesehaan. Dari 25 responden hanya 12 responden dengan persentase 48% yang sudah mendapatkan pembinaan dari Dinas Kesehatan. Sedangkan 13 responden dengan persentse 52% lainnya tidak perna mendapatkan pembinaan atau tidak perna mengikuti pembinaan karena mempunyai kesibukan lainnya. Walaupun sudah mendapatkan pembinaan dari Dinkes, namun masih ada responden yang masi mengabaikan higiene pengolahan jamu. Sehingga, berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan dan dibandingkan dengan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003, 96% pedagang jamu tidak memenuhi syarat sesuai dengan higiene pengolahan yaitu, pemilihan bahan baku, penyimpanan jamu, pengolahan jamu, lokasi penyajian jamu, dan higiene penjamah jamu.

Usia konsumen pada pedagang jamu tradisional mulai dari remaja hingga orang tua atau rata-rata perkiraan usia mulai dari 20 tahun hingga usia 55 tahun. Jamu telah digunakan secara luas oleh masyarakat Indonesia untuk menjaga kesehatan dan mengatasi berbagai penyakit.

Memenuhi syarat jika hasil observasi yang dilakukan diperoleh persentase 100%. Jika hasil obsevasi penelitian diperoleh kurang dari 100% maka hasil dinyatakan tidak memenuhi syarat sesuai dengan ketetapan pada Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.

# BAB V
# KESIMPULAN DAN SARAN

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan persyaratan kesehatan pengolahan jamu tradisional di Kota Parepare tidak memenuhi syarat kesehatan berdasarkan, sebagai berikut :

1. Higiene pengolahan jamu tradisional tidak memenuhi syarat kesehatan sebanyak (96%), menurut peraturan Kepmenkes RI No. 942/SK/VII/2003.
2. Higiene penjamah jamu tradisional tidak memenuhi syarat kesehatan sebanyak (44%), menurut peraturan Kepmenkes RI No. 942/SK/VII/2003.

## Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan Kota Parepare
   a. Agar memberikan pembinaan dan kursus tentang higiene sanitasi makanan kepada pedagang jamu secara berkesinambungan minimal 3 (tiga) bulan sekali agar pedangan jamu lebih pemperhatikan higiene sanitasi pada pengolahan jamu
   b. Menjalin kerja sama dengan PDAM agar menyiapkan sumber air bersih yang mudah dijangkau pada saat menjajahkan dagangan jamu. Sehingga pedagang dapat menggunakan air bilsan yang bersih selama penjajahkan jamunya.
   c. Selain itu Dinkes juga disarankan untuk menghimbau masyarakat komplek agar sekiranya dapat memberikan air bersih kepada pedagang jamu yang menjajahkan dagangannya untuk mengganti air bilasan dengan air yang bersih agar tetap terjaga sanitasi pengolahan dengan baik.
2. Bagi pedagang agar lebih memperhatikan higiene pengolahan pada minuman jamu dengan cara : Menjalin kerjasama terhadap pedagang sayur keliling untuk memesan bahan dasar jamu sehingga bahan yang digunakan dalam pengolahan jamu tetap segar.

3. Bagi peneliti selanjutnya agar dapat menjadi bahan masukan penelitian kuantitatif untuk melihat hasil yang lebih spesifik.

## DAFTAR PUSTAKA


1. Syafitri FD. Higiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Kandungan Escherichia coli Pada Jamu yang Dijual dengan Menggunakan Gerobak Di Kecamatan Medan Selayang 2016. http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/3686/4/chapter2.pdf. 2018;1:82–91.
2. Wallace BYTC, Velasco A, Lay T, Zhang J, Tromp J, Tape C, et al. Peraturan Mentri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Formula Obat Herbal Asli Indonesia. Bull Seismol Soc Am [Internet]. 2016;106(1):6465–89. Available from: http://www.bssaonline.org/content/95/6/2373%5Cnhttp://www.bssaonline.org/content/95/6/2373.short%0Ahttp://www.bssaonline.org/cgi/doi/10.1785/0120110286%0Ahttp://gji.oxfordjournals.org/cgi/doi/10.1093/gji/ggv142%0Ahttp://link.springer.com/10.1007/s00024-01
3. Panjaitan BT. Uji Cemaran Bakteriologis Pada Jamu Tradisional Yang Dijajakan Secara Aongan Di Kecamatan Medan Selayang. 2018;1–35.
4. Bernadita BP. Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) Dan Identifikasi Salmonella spp Pada Jamu Pahitan Brotowali Yang Diproduksi Oleh Penjual Jamu Gendong Di Kelurahan Tonggalan Klaten Tengah. Fak Farm Univ Sanata Dharma, Yogyakarta. 2016;29.
5. Tivani I. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Kunyit Asem di Beberapa Desa Kecamatan Talang Kabupaten Tegal. PSEJ (Pancasakti Sci Educ Journal). 2018;3(1):43–8.
6. Purnawati K, Ade A, Sari M. Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis MPN Coliform Pada Jajanan Di Wilayah Pasar Segar Panakukang Kota Makassar. 2018;18(2):130–9.
7. Parwata IMO. Obat Tradisional. J Keperawatan Univ

Jambi. 2012;218799.
8. Di K, Semarang M. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Jamu Tradisional (Beras Kencur) Di Mangkang Semarang. J Kesehat Masy. 2016;4(5):109–18.
9. Yuliana A, Wulandari S. Uji Cemaran Mikroba Patogen Dari Jamu Tradisional Di Daerah Cipedes Kota Tasikmalaya. J Ilm Mns dan Kesehat [Internet]. 2019;4(August 2013):62–9. Available from: https://www.ejurnal.stikes-bth.ac.id/index.php/P3M_PSNDPK/article/viewFile/439/392
10. Harimurti S, Ulandari S, Widada H, Damarwati VL. Identifikasi Parasetamol dan Asam Mefenamat pada Jamu Pegel Linu dan Asam Urat yang Beredar di Daerah Istimewa Yogyakarta. JPSCR J Pharm Sci Clin Res. 2020;5(2):179.
11. Nainggolan MRPB. Analisis Bakteri Coliform Dan Bakteri Escherichia coli Pada Jamu Cair Tradisional Yang Diproduksi Di Daerah Perkampungan Kodam Sunggal. 2021; Available from: https://emea.mitsubishielectric.com/ar/products-solutions/factory-automation/index.html
12. Rosana ika rinda. Aktivitas Antibakteri Jamu "Empot Super" Terhadap Bakteri Staphylococcuc saprophyticus DAN Escherichia coli. 2015;3(7):59–78.
13. Wiwik Kusmawati TP dan PA. Pelatihan Pengolahan Jamu Gendong di Kelurahan Mojolangu Kecamatan Lowokwaru Kota Malang. 2019;3(1):1–5.
14. Susilowati N. Produktivitas Jamu Pada Masyarakat Argomulyo Di Masa Pandemi. J Ekon dan Pendidik. 2020;17(2):60–9.
15. Sitepu EL. Analisis Personal Hygiene Pada Penjual Makanan Tradisional Gado – Gado Di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih Dan Cireundeu Ciputat

Timur Tahun 2015. Universitas Islam Negeri (Uin) Syarif Hidayatullah Jakarta. 2015. 97 p.
16. Hadijah S. Deteksi Cemaran Bakteri Pada Jamu Tradisional Yang Dijajakan Di Kelurahan Banta-Bantaeng. J Biotek [Internet]. 2015;107–14. Available from: https://core.ac.uk/download/pdf/234747729.pdf
17. Floridiana Z. The Assessment of Food Handlers' Hygiene and Environmental Sanitation in Tofu Home Industry Jombang 2018. J Kesehat Lingkung. 2019;11(1):75.
18. Nugraha I. Identifikasi Hazard Dan Gambaran Higiene Penjamah Pada Proses Pembuatan Makanan Jajanan Kue Bingke Di Kota Pontianak [Internet]. 2017. Available from: http://repository.unmuhpnk.ac.id/747/
19. Izzaty RE, Astuti B, Cholimah N. Instrumentasi Pemeriksaan Pembuatan Jamu pada Industri Rumah Tangga. Angew Chemie Int Ed 6(11), 951–952. 1967;5–24.
20. Kesehatan K, Indonesia R. Buku Saku Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko. 2021.
21. Indonesia MKR. Keputusan Mentri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. 2003;