Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat
Vol. …. No……20….
e-issn : 2622-6960*, p-issn :* 0854-624X

ANALISIS HIGIENE PENGOLAHAN JAMU TRADISIONAL TERHADAP PERSYARATAN KESEHATAN DI KOTA PAREPARE

Hygiene Analysis Of Traditional Jamu Processing On Health Requirements In Parepare City

Yunita[1], Haniarti[2], Ilham Willem[3]
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Parepare
yunitayuuuun@gmail.com

ABSTRACT

Consumption of herbal medicine continues to increase along with the increasing awareness of the natural world. The efficacy and safety of herbal medicine is proven based on empirical use from generation to generation, quality and safety assurance can be carried out in the process of making traditional herbal medicine, starting from the selection and use of raw materials, the production process to distribution to the public. This study aims to determine the processing of hygiene and hygiene handlers in the processing of traditional herbal medicine in the city of Parepare. This type of research is descriptive qualitative by looking at the analysis of the hygiene and health of traditional herbal medicine. The research population is all traditional herbal medicine traders in Parepare City with a sample of 50 traders. The sampling technique used accidental sampling with a total of 25 respondents. Data were analyzed and presented in the form of a frequency distribution table. Thus, the results of the study concluded that the hygiene of traditional herbal medicine processing and the hygiene of traditional herbal medicine handlers in Parepare City did not meet health requirements. It is recommended that traditional herbal medicine traders pay more attention to processing hygiene and handling hygiene in herbal medicine.
***Keywords** : Herbal medicine, processing hygiene, handler hygiene*

ABSTRAK

Konsumsi jamu terus mengalami peningkatan seiring dengan semakin sadarnya masyarakat kealam. 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. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui higiene pengolahan dan higiene penjamah pada pengolahan jamu tradisional di kota parepare. Jenis penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif dengan melihat analisis higiene pengolahan dan higiene penjamah pada jamu tradisional. Populasi penelitian adalah seluruh pedagang jamu tradisional di Kota Parepare dengan sampel sebanyak 50 pedagang. Teknik pengambilan sampel menggunakan accidental sampling berjumlah 25 responden. Data dianalisis dan disajikan dalam bentuk tabel disribusi frekuensi. Sehingga, hasil penelitian menyimpulkan bahwa hygiene pengolahan jamu trasisional dan higiene penjamah jamu tradisional di Kota Parepare tidak memenuhi syarat kesehatan. Disarankan agar pedagang jamu tradisional lebih memperhatikan higiene pengolahan dan higiene penjamah pada jamu.
Kata kunci : Jamu, higiene pengolahan, higiene penjamah

PENDAHULUAN

Sejak zaman dahulu jamu telah dikenal di Indonesia yang mempunyai peranan penting dalam pengobatan sehari-hari maupun sebagai sarana pemulihan kesehatan. 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 (Panjaitan 2018).

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 (Bernadita 2016).

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 (Parwata 2012).

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

METODE

Desain, tempat dan waktu

Jenis penelitian merupakan deskriptiff kualitatif dengn menggunakan metode accidental sampling. Waktu penelitian dibagi menjadi dua tahap yaitu; tahap persiapan, meliputi observasi, penilaian pendahuluan untuk menyusul proposal yang berlangsung pada bulan Januari 2022. Berikutnya tahap pelaksanaan, meliputi kegiatan penelitian yang berlangsung pada bulan Mei 2022.

Pengumpulan Data

Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti objek yang menjadi sasaran melalui wawancara dan observasi. Selanjutnya data skunder diperoleh 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.

Pengolahan dan 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.

Jumlah dan cara pengambilan subjek

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang jamu di Kota Parepare berjumlah 50 pedagang jamu yang di Kota Parepare. Metode pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan *accidental sampling* sebanyak 25 sampel, yaitu siapa saja yang ditemukan yang ditemukan peneliti dapat dijadikan sampel jika sesuai dengan kriteria subyek, yaitu : pertama bersedia menjadi subjek, dan yang kedua pedagang jamu tradisional.

HASIL

Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Karakteristik responden berdasarkan kelompok umur penjamah jamu pada tabel 1 terlampir, 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%, sedangkan yang berusia 50-52 tahun sebanyak 3 pedagang dengan persentase 12%, sedangkan yang berusia 30-39 tahun sebanyak 5 pedagang dengan jumlah persentase 20%.

Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Berdasarkan tabel 2 terlampir, menunjukkan distribusi responden menurut tingkat pendidikan. 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.

Distribusi Responden Berdasarkan Higiene Pengolahan

Berdasarkan tabel 3 terlampir, menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku yang memenuhi syarat adalah tempat/botl dan kedaan bersih sebanyak 25 pedangan (100%). Penyimpanan jamu tidak memnuhisyarat. Pengolahan berdasarkan peralatan dicuci setelah satu kali pemakaian, wadah penyajian harus bersih dan kering, dan mencuci bahan mentah dengan air yang mengalir memenuhi syarat kesehatan dengan persentase 100%. Lokasi penyajia jamu tidak memenuhi syarat kesehatan.

Distribusi Responden Berdasarkan Higiene Penjamah

Berdasarkan tabel 4 terlampir,

menunjukkan distribusi responden menurut higiene penjamah pada penjamah tidak menderita infeksi kulit misalnya bisul atau kudis 100% memenuhi syarat kesehatan, dan tidak menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, dan atau bagian lainnya 100% memenuhi syarat sehat. Sedangkan tidak menggunakan perhiasan (emas dan lain-lain) 100% memenuhi syarat sehat.

PEMBAHASAN

Higiene Pengolahan dan Higiene Penjamah pada Jamu Tradisional

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

Walaupun seluruh produsen 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.

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 : selalu mencuci tangan pada saat akan mengolah jamu, penjamah tidak menderita penyakit mudah manular misalnya batuk atau influenza, penjamah tidak menderita infeksi kulit misalnya bisul atau kudis, menggunakan celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut (APD), tidak merokok,menggaruk anggota badan (telingan, hidung, mulut atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan jamu yang disajikan atau tampa menutup mulutatau hidung, tidak menggunakan perhiasan (emas dll), dan tidak mengobrol saat menangani pembuatan 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).

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, penelitian ini sejalan dengan peneliti (Syafitri 2018).

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.

Menurut Syafitri FD (2016), tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Bak pencucian peralatan setidaknya terdiri dari tiga bagian (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.

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).

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

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan persyaratn kesehatan pengolahan jamu tradisional di Kota Parepare tidak memenuhi syarat kesehatan berdasarkan peraturan Kepmenkes RI No. 942/SK/VII/2003.

SARAN

Disarankan agar pedagang jamu tradisional lebih memperhatikan higiene pengolahan dan higiene penjamah pada jamu dan rutin mengikuti pembinaan dari dinas kesehatan dan bagi peneliti selanjutnya agar dapat menjadi bahan masukan penelitian kuantitatif untuk melihat hasil yang lebih spesifik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan sebuah penelitian yang berjudul “Analisis Higiene Pengolahan Jamu Tradisional Terhadap Persyaratan Kesehatan” tepat pada waktunya. Ucapan terima kasih yang pertama kepada orang tua yang selalu setia memberikan dorongan baik moral maupun spiritual. Seluruh Civitas Akademika baik dosen maupun staf Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Parepare yang telah membantu baik dalam hal akademik maupun administrasi yang diperlukan selama penelitian dan seluruh pihak yang telah membantu yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

Bernadita, Betanias Pawestri. 2016. “Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) Dan Identifikasi Salmonella Spp Pada Jamu Pahitan Brotowali Yang Diproduksi Oleh Penjual Jamu Gendong Di Kelurahan Tonggalan Klaten Tengah.” *Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta*: 29.

Indonesia, Mentri Kesehatan Republik. 2003. “Keputusan Mentri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.”

Panjaitan, Brenda T. 2018. “Uji Cemaran Bakteriologis Pada Jamu Tradisional Yang Dijajakan Secara Aongan Di Kecamatan Medan Selayang.” : 1–35.

Parwata, I Made Oka. 2012. “Obat Tradisional.” *Jurnal Keperawatan Universitas Jambi*: 218799.

Syafitri, Fajar Dewi. 2018. “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* 1: 82–91.

Lampiran

Tabel 1
Distribusi Responden Berdasarkan Umur

No.	Usia (Tahun)	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

Sumber : Data Primer, 2022

Tabel 2
Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

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

Sumber : Data Primer, 2022

Tabel 3
Distribusi responden berdasarkan 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	25	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 ditambahkan ke dalam botol apabila sudah berkurang	19	76	6	24
11.	Peralatan untuk penyajian dalam keadaan bersih	24	96	1	4
12.	Peralatan dicuci setelah satu kali pemakaian	25	100	0	0
13.	Peralatan dicuci dengan air mengalir	8	32	17	68
14.	Setelah dicuci peralatan dikeringkan 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 sanitasi air bersih	5	20	20	80
21.	Lokasi usaha tidak dekat dengan sumber pencemaran	17	68	8	32

Sumber : Data Primer, 2022

Tabel 4
Distribusi 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

Sumber : Data Primer, 2022