

INTISARI

Jamu kunyit asam merupakan campuran rimpang kunyit (*Curcuma domesticae Rhizoma*) dan daging buah asam jawa (*Tamarindi Pulpa*). Jika ke dua bahan tersebut dicampur menjadi jamu kunyit asam banyak memiliki manfaat seperti menyegarkan tubuh dan memperlancar haid sehingga banyak dikonsumsi oleh wanita.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya *Salmonella* dan angka *Salmonella* dalam jamu kunyit asam yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Gondomanan Kotamadya Yogyakarta, kemudian membandingkannya dengan persyaratan Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 661/Menkes/SK/VII/1994 yang menyatakan bahwa keberadaan bakteri patogen dalam cairan obat harus negatif.

Penelitian ini merupakan penelitian non eksperimental dengan rancangan penelitian deskriptif komparatif. Data yang diperoleh berupa angka *Salmonella* yang dibandingkan dengan batas yang ditetapkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 661/Menkes/SK/VII/1994 yaitu angka *Salmonella* sama dengan 0 (nol). Tahapan penelitian yang dilakukan meliputi penentuan dan pemilihan pasar, penentuan dan pengumpulan sampel, uji pengkayaan pada media *Selenite Broth*, isolasi *Salmonella* dari jamu kunyit asam pada media *Salmonella Shigella* Agar, identifikasi dan uji konfirmasi, pernyataan hasil, serta uji angka *Salmonella*. Dari hasil perhitungan akan diketahui angka *Salmonella* yang kemudian dianalisis dengan membandingkan data yang diperoleh dari penelitian dengan persyaratan batasan yang berlaku.

Hasil penelitian menunjukkan angka *Salmonella* pada lima sampel yang berasal dari Pasar Beringharjo (kode A, B), Pasar Pathuk (kode C, D) dan Pasar Sawo (kode E) adalah negatif sehingga sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 661/MenKes/SK/VII/1994 yang menyatakan bahwa angka bakteri patogen dalam cairan obat dalam negatif.

Kata kunci: pasar tradisional, Kecamatan Gondomanan Yogyakarta, angka *Salmonella*, jamu kunyit asam, Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 661/MenKes/SK/VII/1994

ABSTRACT

Jamu kunyit asam is a mixture composition *Curcuma domesticae Rhizoma* and *Tamarindi Pulpa*. Both ingredients are mixed to become *jamu kunyit asam* it has lot of advantages which useful for the human body to feel fresh, especially for women in menstruation period that their periods would pass fast and smooth. The purpose of this research were to identify the *Salmonella* and *Salmonella* numbers contained in the *jamu kunyit asam* sold at the traditional markets in Gondomanan subdistric Yogyakarta, those result were compared to limitation as stated in *Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 661/Menkes/SK/VII/1994* that the prescence of pathogen bacteria in medicinal fluid should be negative.

This reasearch was pure experimental research using descriptive and comparative research design. The result of the data was *Salmonella* numbers by which the result was compared to the limitation stated in *Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 661/Menkes/SK/VII/1994* that the prescence of pathogen bacteria in medicinal fluid should be zero. Steps of research were included the gathering, choosing of market and samples, selecting enrichment test on the *Selenith Broth*, isolating on the *Salmonella Shigella* Agar, identificating and confirming test, and result statement. Further, the result would be analyzed by way of comparing than data achieved from the research to the requierements which was in effect.

The results showed that the numbers of *Salmonella* in five samples from Beringharjo market (code A, B), Pathuk market (code C, D) and Sawo market used were zero so those result were in accordance with *Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 661/MenKes/SK/VII/1994* which states that the prescence of pathogen bacteria in medicinal fluid should be negative.

Key words: traditional market, Gondomanan subdistric, *Salmonella* number, *jamu kunyit asam*, *Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 661/Menkes/SK/VII/1994*