

INTISARI

Jamu kunyit asam merupakan salah satu jamu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena kecenderungan masyarakat untuk lebih memilih pengobatan yang memanfaatkan bahan alam atau tumbuh-tumbuhan, sehingga memiliki efek samping yang rendah. Jamu kunyit asam menggunakan bahan baku kunyit, buah asam, dan air. Air merupakan salah satu tempat tumbuh mikroba yang baik sehingga apabila air yang digunakan kurang bersih akan menyebabkan produk jamu tercemar mikroba dan kurang aman dikonsumsi. Salah satu parameter terkait keamanan suatu jamu adalah Angka Lempeng Total (ALT) dan keberadaan bakteri patogen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai ALT, dan keberadaan bakteri *Salmonella* spp dalam jamu kunyit asam yang diproduksi oleh penjual jamu di desa Ngawen Klaten. Terdapat 5 penjual jamu di desa tersebut dan sampel yang diambil adalah jamu dari 3 penjual jamu dengan pengambilan 3 botol jamu dari masing-masing penjual. Pengambilan sampel dilakukan pada pukul 07.00 pagi.

Penelitian ini merupakan penelitian non eksperimental dengan rancangan penelitian deskriptif. Tahapan penelitian yang dilakukan meliputi pemilihan dan pengumpulan sampel dengan menggunakan teknik sampling *purposive sampling*, persiapan sampel, homogenisasi sampel dan pengenceran sampel, pengujian ALT dengan pedoman SNI 2887-2008, dan analisis hasil berpedoman pada SNI 2897-2008 serta uji identifikasi keberadaan bakteri *Salmonella* spp. pada jamu kunyit asam yang berpedoman pada SNI 2897-2008 dan analisis hasil berpedoman pada PPOMN nomor 96/mik/00 tahun 2006.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamu kunyit asam yang dijual oleh ketiga penjual jamu di wilayah Ngawen memiliki nilai ALT sesuai dengan persyaratan yang berlaku yaitu $\leq 10^4$ koloni/mL dengan nilai ALT pedagang A, B, dan C masing-masing adalah $8,6 \times 10^2$ koloni/mL, $1,3 \times 10^2$ koloni/mL, dan 23 koloni/mL. Hasil uji identifikasi bakteri *Salmonella* spp. dari ketiga penjual jamu adalah tidak terdapat bakteri *Salmonella* spp. dalam semua sampel jamu kunyit asam.

Kata kunci: jamu kunyit asam, ALT, *Salmonella* spp.

ABSTRACT

Jamu kunyit asam was another one of jamu which consumed by most people because most people choose choose herbal medication now, which use plant as it's component and have minimal side effect. Materials of jamu kunyit asam were turmeric, sour fruit, and water. Water was another one place of microbe to grow. If the water that used wasn't pure, the product of jamu will contaminated and not safety to consumed. Another one of parameter related to safety of jamu was Total Plate Count (TPC) and the presence of pathogen bacteria.. This research's purpose was to know the number of TPC and the presence of *Salmonella* spp in jamu kunyit asam from herbalist at Ngawen Klaten village. There were 5 herbalist in that village and the sample was jamu from 3 herbalist (3 bottle from each herbalist). Samples were taken at 07.00 in the morning.

This research was a non experimental study with descriptive research design. The step of this research was choosing and collecting samples with purposive sampling technique, sample preparation, homogenization and diluting sample, TPC test based on SNI 2887-2008, and analysis of the TPC result based on SNI 2887-2008, and identification of *Salmonella* spp test, based on SNI 2887-2008 and analysis of the result based on PPOMN nomor 96/mik/00, years 2006.

The result of this research show that TPC number of jamu kunyit asam from 3 herbalist at Ngawen Klaten region meet requirement, it was $\leq 10^4$ colony/mL. TPC number from herbalist A, B, and C was $8,6 \times 10^2$ colony/mL, $1,3 \times 10^2$ colony/mL, and 23 colony/mL. The result of identification *Salmonella* spp from 3 herbalist was negative from all samples.

Key words: Jamu kunyit asam, TPC, *Salmonella* spp.