

ABSTRAK

Jamu kunyit asam merupakan salah satu minuman tradisional dengan khasiat utama sebagai pereda nyeri. Masyarakat meyakini khasiatnya sebagai pereda nyeri haid. Sebagian warga di kampung wisata Kricak Yogyakarta memiliki usaha rumahan jamu gendong, dengan produk unggulan jamu kunyit asam. Pembuatan jamu dilakukan secara tradisional, tetapi pembuatnya sudah cukup mendapatkan edukasi dan pembinaan. Walaupun demikian, pemantauan tentang standar kualitas dan keamanan produk jamu yang dijual tetap perlu dilakukan. Dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 2023 ditetapkan batas aman kandungan mikroba untuk jamu, yaitu angka lempeng total (ALT) $\leq 10^5$ koloni/g, dan angka kapang khamir (AKK) $\leq 10^3$ koloni/g. Semakin tinggi nilai ALT dan AKK menunjukkan tingginya cemaran mikroba yang dapat meningkatkan risiko gangguan kesehatan tubuh konsumen. Jamu kunyit asam walaupun disajikan langsung dalam bentuk segar juga selayaknya memenuhi standar kualitas mikrobiologis, karena konsumennya cukup banyak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai angka cemaran kapang khamir dan angka lempeng total dalam jamu kunyit asam yang dijual oleh pedagang dari kampung wisata Kricak Yogyakarta. Hasil penelitian menunjukkan nilai ALT dari pedagang A $2,6 \times 10^5$; pedagang B $1,9 \times 10^4$; pedagang C $3,6 \times 10^2$ dan nilai AKK pedagang A $1,8 \times 10^5$; pedagang B $1,15 \times 10^4$; dan pedagang C $2,7 \times 10^2$. Berdasarkan nilai yang didapat, ALT dan AKK pada pedagang A tidak memenuhi syarat. Pada pedagang B hanya nilai ALT yang telah memenuhi syarat dan nilai AKK tidak memenuhi syarat. Pada pedagang C nilai ALT dan AKK telah memenuhi syarat Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 2023.

Kata Kunci: Jamu, kunyit asam, ALT, AKK, Kricak

ABSTRACT

Jamu kunyit asam is a traditional beverage primarily consumed as an analgesic, widely believed by locals to be effective in alleviating menstrual pain. The Kricak tourist village in Yogyakarta features a home-based herbal medicine industry that highlights *jamu kunyit asam* as its flagship product. Although it is produced traditionally, the makers have received considerable training and guidance. Nevertheless, continuous monitoring of the product's quality and safety standards remains imperative. The Indonesian Food and Drug Authority (BPOM) has established safe limits for microbial content in herbal preparations, specifically a Total Plate Count (TPC) of $\leq 10^5$ colonies/g and a Yeast Mold Count (YMC) of $\leq 10^3$ colonies/g. Exceeding these thresholds indicates a high level of microbial contamination, which elevates the risk of health issues for consumers. Despite being served fresh, *jamu kunyit asam* must comply with these microbiological quality standards due to its extensive consumer base. This study aims to determine the TPC and YMC in *jamu kunyit asam* sold by vendors in the Kricak tourist village, Yogyakarta. The analysis of the samples yielded the following TPC values: Vendor A (2.6×10^5), Vendor B (1.9×10^4), and Vendor C (3.6×10^2). The YMC values were: Vendor A (1.8×10^5), Vendor B (1.15×10^4), and Vendor C (2.7×10^2). Based on these findings, both the TPC and YMC for Vendor A failed to meet the regulatory standards. For Vendor B, the TPC met the requirements, but the YMC exceeded the acceptable limit. Conversely, both the TPC and YMC for Vendor C fully complied with the standards set by the Regulation of the Indonesian Food and Drug Authority (Peraturan BPOM RI) Number 29 of 2023.

Keywords: *Jamu kunyit asam*, YMC, TPC, Kricak