

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mewujudkan derajat kesehatan yang optimal, diperlukan berbagai upaya salah satunya penyelenggaraan pengamanan terhadap makanan dan minuman melalui higiene dan sanitasi. Terdapat 6 prinsip yang menjadikan makanan dan minuman memiliki nilai kualitas yang tinggi sesuai dengan ketentuan higiene dan sanitasi pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasadnya yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan dan distribusi makanan, serta penyajian makanan (Permenkes RI, 2011).

Jamu gendong merupakan salah satu minuman tradisional yang terbuat dari bahan-bahan alami yang biasanya menggunakan beberapa macam tanaman obat. Saat ini masyarakat masih mengonsumsi jamu gendong karena dipercaya memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Selain itu, beberapa jenis jamu gendong juga memiliki rasa yang manis, segar, dan hangat di tenggorokan. Cita rasa yang segar ini membuat banyak orang gemar meminum jamu gendong (Sukini, 2018).

Pengelolaan jamu gendong umumnya masih sangat sederhana dan tradisional yaitu dalam pembuatannya, bahan baku jamu yang masih segar direbus atau diambil sari-sarinya kemudian dicampurkan dengan air dan perasa alami. Penjual jamu secara tidak langsung merupakan individu yang bertanggung jawab dan terlibat langsung dalam proses pemilihan bahan jamu sampai dengan penyajian jamu. Namun pada proses tersebut, apabila penjual jamu tidak menerapkan praktik higiene dan sanitasi memungkinkan jamu yang diolah mudah tercemar oleh mikroorganisme maupun bahan-bahan asing lainnya sehingga dapat menurunkan kualitas dan manfaat yang terkandung dalam jamu gendong (Purnomo *et al.*, 2016).

Kasus keracunan jamu gendong sudah banyak terjadi di kalangan masyarakat, salah satunya kasus keracunan jamu gendong yang terjadi di Desa Senden, Kecamatan Mungkid. Sebanyak 11 orang ibu menyusui diketahui mengalami keracunan setelah mengkonsumsi jamu gendong jenis uyup-uyup. Gejala keracunan yang timbul setelah mengkonsumsi jamu gendong tersebut yaitu mual, muntah, dan pusing. Penyebab terjadinya keracunan belum diketahui pasti, namun diduga bahwa jamu gendong yang dikonsumsi tidak diolah dan disajikan secara higienis dan juga terjadinya kontaminasi silang antara jamu gendong dengan bahan/jenis jamu lainnya yang sudah masuk kadaluwarsa (Danar, 2018)

Saat ini masih banyak penjual jamu gendong yang belum menerapkan hygiene sanitasi dalam pengelolaan jamu dikarenakan beberapa faktor. Salah satunya yaitu belum adanya partisipasi dalam mengikuti pelatihan atau sosialisasi hygiene dan sanitasi pengelolaan jamu. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Usman *et al.*, (2022) yang menyebutkan bahwa dalam hasil survei pada penjual jamu tradisional di Desa Wonosari, Kabupaten Jember menunjukkan bahwa hygiene dan sanitasi pada tempat pengolahan jamu masih cukup rendah.

Hal tersebut diakibatkan karena belum adanya sosialisasi atau pelatihan di lokasi tersebut. Sosialisasi yang dimaksud seperti mencuci tangan yang baik dan benar sebelum mengolah jamu, sosialisasi penggunaan APD (sarung tangan dan masker). selain itu sosialisasi cara pencucian bahan baku jamu hingga peralatan dan kendaraan yang digunakan selama proses pengolahan sampai pengangkutan jamu.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Priamsari & Susanti, (2020) menyebutkan bahwa jamu kunir asem yang beredar di wilayah Semarang Utara tidak semua memenuhi persyaratan jumlah total bakteri untuk obat tradisional. Hal tersebut disebabkan pencucian peralatan yang kurang baik (44,45%) seperti gelas saji yang digunakan untuk menyeduh dan menyajikan jamu hanya dibilas menggunakan air yang tidak mengalir tanpa dicuci dengan sabun, masih terdapat pedagang jamu menggunakan botol plastik yang memiliki kode 1-

PETE (44,44%), yang mana botol tersebut hanya boleh digunakan sekali dan tidak boleh untuk air panas/hangat serta kurangnya *personal hygiene* (55,55%) seperti pedagang jamu tidak mencuci tangan sebelum atau sesudah menyajikan jamu dan hanya membersihkan tangan menggunakan kain.

Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Yolanda *et al.*, (2021) di Jimbaran dan Kedonganan, Bali menunjukkan bahwa setelah dilakukan uji mikrobiologis, terdapat 2 sampel jamu kunyit asam yang positif mengandung *E. coli*. Tercemarnya jamu tersebut disebabkan oleh bahan baku yang digunakan, peralatan, proses pembuatan dan juga penyajian jamu yang masih kurang baik.

Penelitian serupa yang dilakukan oleh Ellyke *et al.*, (2023) menyebutkan bahwa masuknya bakteri *E.coli* pada salah satu sampel jamu gendong di Kabupaten Situbondo disebabkan karena pencucian peralatan penyajian dilakukan pada air yang sudah digunakan berkali-kali untuk bilasan. Masalah *personal hygiene* juga membawa pengaruh terhadap keberadaan bakteri *E.coli*, dimana selama pengolahan terdapat kontak langsung antara tangan penjamah dengan jamu yang diolah tanpa menggunakan APD seperti sarung tangan dan penjamah juga tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah jamu.

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) memiliki salah satu kawasan wisata jamu gendong yang cukup terkenal yaitu Desa Wisata Jamu Kiringan. Dusun Kiringan sendiri sudah dikenal secara turun menurun sebagai hasil dari perkembangan industri kuliner penghasil produk minuman tradisional jamu gendong. Higiene dan sanitasi dalam pengelolaan jamu gendong perlu diterapkan dengan baik dan benar, karena jamu gendong merupakan minuman yang saat ini masih dikonsumsi oleh masyarakat sehingga dampak dari kualitas serta mutu jamu gendong yang dihasilkan juga turut mempengaruhi kesehatan masyarakat.

Peneliti melakukan observasi awal di Dusun Kiringan pada 26 November 2022. Tujuan Observasi ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana kondisi dan lokasi Desa Wisata Jamu Kiringan serta beberapa hal-hal lainnya seperti

penanggung jawab, PIRT, pelatihan dan pendampingan, serta prinsip higiene sanitasi yang diterapkan oleh penjual jamu gendong di lokasi tersebut. Menurut informasi dari Bu Dukuh, saat ini terdapat sekitar kurang lebih 132 penjual jamu gendong aktif di Dusun Kiringan.

Penjual jamu gendong di Dusun Kiringan dinaungi secara langsung oleh ketua paguyuban penjual jamu gendong yaitu Bapak Sutrisno. Mayoritas penjual jamu gendong di Dusun Kiringan merupakan pelaku usaha jasa boga golongan A1. Golongan jasa boga tersebut memproduksi makanan atau minuman dilakukan di dapur rumah tangga pribadi dan dikelola secara langsung oleh pemilik jasaboga.

Menurut hasil pemaparan yang disampaikan oleh Bu Dukuh, penjual jamu gendong di Dusun Kiringan mayoritas sudah pernah mengikuti pelatihan maupun sosialisasi yang berkaitan dengan pembuatan jamu, peningkatan usaha, dan sebagainya. Pelatihan dan sosialisasi tersebut diselenggarakan baik dari instansi kesehatan maupun non kesehatan. Namun terdapat juga sebagian penjual jamu gendong yang tidak berpartisipasi aktif dalam pelatihan dan sosialisasi.

Untuk PIRT sendiri, belum semua penjual jamu gendong memiliki PIRT dikarenakan ketidaktahuan terkait informasi PIRT, terkendala dalam proses pembuatan yang sulit dan cukup lama, serta biaya. PIRT sendiri dibuat untuk mengatur keamanan produk pangan dari bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhirnya. Sehingga akan bermanfaat dalam peredaran jamu gendong kepada konsumen, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta menjamin keamanan jamu gendong yang diproduksi.

Hasil observasi pada salah satu penjual jamu gendong di Dusun Kiringan menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi minuman dalam pengelolaan jamu gendong masih kurang baik. Khususnya pada tahap penyimpanan bahan baku, pengolahan, penyimpanan jadi/masak, pengangkutan, penyajian jamu gendong. Penjual jamu gendong masih belum memiliki ruang khusus untuk penyimpanan bahan baku, sehingga bahan baku masih bercampur dengan bahan lainnya dan barang-barang rumah tangga.

Ruang pengolahan jamu gendong juga terkesan cukup berantakan, karena adanya barang-barang yang tidak digunakan untuk pengolahan jamu yang berserakan di ruang pengolahan. Selain itu pengolah tidak menggunakan APD (celemek, sarung tangan, penutup kepala) saat mengolah jamu. Penyimpanan jamu jadi juga belum sesuai karena jamu racikan hanya diletakkan di wadah yang bukan peruntukkannya dan jamu cair dimasukkan dalam wadah botol plastik. Pengangkutan jamu cukup *overload* karena penjual jamu juga turut menjual beberapa makanan kering yang merupakan pesanan konsumen. Selain itu dalam penyajian, penjual jamu hanya mencuci peralatan penyajian hanya menggunakan air yang diwadahkan dalam ember.

Melihat permasalahan diatas, kurangnya penerapan higiene sanitasi dalam pengelolaan jamu gendong tidak hanya akan berdampak pada kualitas jamu gendong itu sendiri. Orang yang turut mengkonsumsi jamu gendong juga berpotensi mengalami masalah kesehatan/*foodborne disease*. Masalah kesehatan yang terjadi dapat berupa seperti diare, keracunan, dan lain sebagainya.

Maka dari itu, diperlukan informasi mendalam terkait gambaran higiene sanitasi pengelolaan jamu gendong. Tujuannya untuk meminimalisir masalah kontaminasi dan kesehatan yang mungkin timbul serta mencegah adanya kasus *foodborne disease* di wilayah tersebut. Selain itu, harapannya dari penelitian ini dapat meningkatkan penerapan/praktik penjual jamu gendong di Dusun Kiringan terkait pentingnya higiene dan sanitasi pengelolaan jamu gendong yang baik dan benar sesuai dengan peraturan yang berlaku.

B. Rumusan masalah

Melihat tingginya jumlah penjual jamu gendong di Dusun Kiringan, dapat diperkirakan bahwa permintaan dan pemanfaatan jamu gendong di kalangan masyarakat masih cukup tinggi. Namun tidak dipungkiri, seringkali banyak dijumpai penjual jamu gendong baik yang kurang menerapkan praktik higiene dan sanitasi dalam pengelolaan jamu gendong. Dampak buruk dari kurangnya praktik higiene sanitasi pengelolaan jamu gendong akan berpengaruh pada

kesehatan konsumen serta menurunkan kualitas produk jamu gendong yang dihasilkan akibat adanya kontaminasi bakteriologi, fisik, dan bahan kimia yang disebabkan karena proses pemilihan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian jamu gendong. Maka melihat permasalahan tersebut, perlu dilakukan penelitian ini untuk menganalisis dan memberikan gambaran terkait bagaimana praktik higiene sanitasi pengelolaan jamu gendong pada penjual jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan, Kabupaten Bantul.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui praktik higiene sanitasi pengelolaan jamu gendong pada penjual jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan Kabupaten Bantul

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui praktik higiene sanitasi dalam pemilihan bahan baku jamu gendong pada penjual jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan
- b. Untuk mengetahui praktik higiene sanitasi dalam penyimpanan bahan baku jamu gendong pada penjual jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan
- c. Untuk mengetahui praktik higiene sanitasi dalam pengolahan jamu gendong pada penjual jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan
- d. Untuk mengetahui praktik higiene sanitasi dalam penyimpanan jamu gendong jadi/masak pada penjual jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan
- e. Untuk mengetahui praktik higiene sanitasi dalam pengangkutan jamu gendong pada penjual jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan
- f. Untuk mengetahui praktik higiene sanitasi dalam penyajian jamu gendong pada penjual jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi kepada peneliti lainnya khususnya dalam bidang kesehatan lingkungan mengenai higiene sanitasi makanan dan minuman.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penjual Jamu Gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber pengetahuan dan informasi terkait higiene sanitasi dalam pengelolaan jamu gendong agar penjual lainnya dapat menerapkan praktik higiene dan sanitasi selama pengelolaan jamu gendong guna meningkatkan dan menghasilkan jamu gendong yang higienis, aman, sehat, dan berkualitas.

b. Bagi Puskesmas Jetis II

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi bagi Puskesmas Jetis II terkait higiene dan sanitasi pengelolaan jamu gendong di Desa Wisata Jamu Kiringan, serta menjadi acuan dan masukkan dalam pelaksanaan kebijakan dan peraturan terkait higiene sanitasi dalam sektor industri makanan dan minuman.

c. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi wadah dalam menyalurkan ilmu, gagasan, serta informasi yang telah diperoleh selama kuliah dan mampu mengaplikasikan ilmu terkait higiene sanitasi dalam kehidupan sehari-hari.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian ini ditulis berdasarkan dengan keaslian penelitian-penelitian terdahulu, antara lain:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penulis	Judul	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Link Jurnal
			Metode, Variabel, Skala data, Instrumen, Uji Statistik		
(Akyuni <i>et al.</i> , 2017)	Evaluasi penerapan aspek bangunan, peralatan dan sanitasi higiene CPOTB pada penjual jamu gendong di Dusun Tempursari, Tempuran, Magelang	Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek sanitasi higiene dalam pembuatan jamu gendong masuk ke dalam kategori sedang (52,2%). Sebagian aspek sanitasi sudah diterapkan, tetapi aspek higiene baik higiene peralatan, tempat, dan personal belum diterapkan dengan baik.	Variable atau objek yang dikaji berfokus untuk mendeskripsikan penerapan higiene sanitasi pada aspek bangunan, peralatan dan penjual.	Desain penelitian menggunakan <i>cross sectional survey</i> ; pemilihan subjek dilakukan secara <i>non random sampling</i> ; instrument penelitian menggunakan kuesioner; uji statistik berdasarkan hasil <i>checklist</i>	https://journal.unimma.ac.id/index.php/pharmacy/article/view/2723/1457
(Wahyuningtyas <i>et al.</i> , 2018a)	Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Kualitas Mikrobiologis Jamu Beras Kencur di Yogyakarta (Studi Kasus di Kecamatan Depok)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian higiene sanitasi di lokasi penelitian masuk ke dalam kategori kurang baik yaitu sebesar 65% dikarenakan kurangnya higiene dan sanitasi lingkungan, penjamah, dan peralatan	Objek penelitian penilaian terhadap higiene sanitasi pada produksi jamu beras kencur rumahan; instrument penelitian lembar <i>checklist</i> ; metode pengumpulan data dilakukan dengan observasi	Metode penelitian deskriptif observasi; sampel diuji di laboratorium; 3 sampel yang digunakan yaitu bahan baku, air kran, dan jamu beras kencur	https://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/kingdom/article/download/13409/12942
(Sugianti <i>et al.</i> , 2019)	<i>Microbiological Quality, Hygiene, and Sanitation of the</i>	Hasil penelitian menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi (76,7%) dan keamanan (60,0%) sudah	Variabel yang digunakan yaitu higiene sanitasi proses produksi dan <i>personal</i>	Desain penelitian <i>cross sectional</i> ; sampel diuji di laboraturin (Air PDAM);	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31866653/

	<i>Production Processes of a Traditional Beverage at Tourism Areas in Bali</i>	memenuhi standar keselamatan. Untuk <i>personal hygiene</i> (50,0%) serta sanitasi lokasi (43,3%) masih rendah	<i>hygiene</i> pekerja; metode pengumpulan data menggunakan observasi dan wawancara terstruktur	analisis data menggunakan bivariat multivariat; uji statistic menggunakan <i>Stata ® statistical software</i> versi 12	
(Sarah, 2020)	Analisis <i>Personal Hygiene</i> , Higiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Kandungan <i>Escherichia Coli</i> pada Jamu Gendong Di Kecamatan Padang Sidempuan Selatan Tahun 2019	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku, penyimpanan jamu gendong jadi/masak, dan pengangkutan jamu sudah memenuhi syarat. Untuk <i>personal hygiene</i> , penyimpanan bahan jamu, dan pengolahan jamu gendong masih belum memenuhi syarat higiene sanitasi	Variabel yang digunakan yaitu <i>personal hygiene</i> dan prinsip higiene sanitasi makanan; metode pengumpulan data observasi; instrument penelitian lembar <i>checklist</i> observasi	Metode penelitian deskriptif kuantitatif; teknik sampling menggunakan <i>purposive sampling</i> ; metode pengumpulan data menggunakan uji laboratorium;	https://repository.usu.ac.id/handle/123456789/28664
(Priamsari & Susanti, 2020)	Analisis Cemarkan Mikroba Pada Jamu Gendong Kunir Asem Yang Beredar di Wilayah Semarang Utara	Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamu gendong kunir asem tidak semua memenuhi persyaratan jumlah total bakteri sebab kurangnya penerapan higiene sanitasi pengolahan dan perorangan.	Objek penelitian higiene sanitasi proses pengolahan pengolahan jamu gendong; metode pengumpulan data survey/observasi dan wawancara; data dianalisis berdasarkan hasil survey dan wawancara	Metode penelitian menggunakan deskriptif kuantitatif; sampel diuji di laboratorium; data dianalisis berdasarkan jumlah bakteri pada pemeriksaan ALT	http://jurnal3.akfarprayoga.ac.id/index.php/JAFP/article/view/33