

INTISARI

STYAWAN M., 2014, ANALISIS MIKROBIOLOGI JAMU GENDONG (KUNYIT ASAM) DI PASAR KECAMATAN POLOKARTO KABUPATEN SUKOHARJO, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Jamu gendong merupakan salah satu obat tradisional yang banyak dikonsumsi masyarakat namun informasi tentang mutu jamu gendong tidak banyak diketahui. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas pengolahan jamu gendong dengan memeriksa mikrobiologi sampel jamu. Pengambilan sampel dilaksanakan di pasar Kecamatan Polokarto Kabupaten Sukoharjo dengan jumlah sampel 3 pedagang. Pengumpulan data dilakukan dengan pemeriksaan mikrobiologi untuk mengetahui pencemaran jamu dengan melihat kesesuaianya pada persyaratan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. HK.00.06.1.52.4011.

Pengujian mikrobiologi jamu meliputi pemeriksaan angka lempeng total, Angka Perkiraan Minimum Coliform dan *Escherichia coli*, keberadaan bakteri *Salmonella sp* dan *Staphylococcus aureus* serta jumlah angka kapang dan khamir.

Berdasarkan hasil analisis diperoleh Angka lempeng total sampel jamu gendong berturut-turut sampel 1, 2 dan 3 adalah $1,5 \times 10^3$ uk/ml, $3,6 \times 10^2$ uk/ml dan $4,4 \times 10^2$ uk/ml. Hasil perhitungan APM-Coliform 0 uk/ml, 24 uk/ml dan 0 uk/ml. Hasil perhitungan APM-*Escherichia coli* adalah 0 uk/ml, 24 uk/ml dan 0 uk/ml. Pemeriksaan *Salmonella sp* hasilnya negatif ditemukan bakteri *Salmonella sp*. Pemeriksaan bakteri *Staphylococcus aureus* semua sampel positif mengandung bakteri *Staphylococcus aureus*. Hasil pengujian angka Kapang adalah $4,3 \times 10^3$ uk/ml, $5,7 \times 10^2$ uk/ml dan $3,5 \times 10^2$ uk/ml. Sampel 1,2 dan 3 tidak memenuhi persyaratan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. HK.00.06.1.52.4011.

Kata Kunci: Jamu Gendong, Mutu Pengolahan

ABSTRACT

STYAWAN M., 2014, MICROBIOLOGICAL ANALYSIS OF JAMU GENDONG (KUNYIT ASAM) IN SUBDISTRIC POLOKARTO DISTRIC SUKOHARJO, SCIENTIVIC JOURNAL, FACULTY OF PHARMACY, UNIVERSITY OF SETIA BUDI, SURAKARTA.

Jamu gendong is one of traditional drug which consumed by the people but information about the quality is unpredictable. The objectives of these research were to find out the quality of jamu gendong, specifically to the microbiological test. The research in market subdistrict Polokarto, district Sukoharjo (3 Seller's). To find out the microbacterial contamination, microbiological test were done and to see the standard compatibility of badan pengawas obat dan makanan (BPOM RI) No. HK.00.06.1.52.4011.

Microbiological test of jamu gendong include total microba test, total coliform and *Escherichia coli*, existence bacteria *Salmonella sp* and *Staphylococcus aureus*, and total mold and leavened.

The result of these research showed that total microba of sampel 1, 2, and 3 continued $1,5 \times 10^3$ uk/ml, $3,6 \times 10^2$ uk/ml and $4,4 \times 10^2$ uk/ml. Total Coliform 0 uk/ml, 24 uk/ml and 0 uk/ml. Total Escherichia coli 0 uk/ml, 24 uk/ml dan 0 uk/ml. Existense bacteria *Salmonella sp* negative find out bakteria *Salmonella sp*. Existense bakteria *Staphylococcus aureus* all of sample positive find bakteria *Staphylococcus aureus*. Total mold and leavened $4,3 \times 10^3$ uk/ml, $5,7 \times 10^2$ uk/ml and $3,5 \times 10^2$ uk/ml. Sample 1,2 and 3 out of standard Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI) No. HK.00.06.1.52.4011.

Keyword: jamu gendong, microbiological quality