

PELATIHAN PENGOLAHAN JAMU GENDONG DI KELURAHAN MOJOLANGU KECAMATAN LOWOKWARU KOTA MALANG

Wiwik Kusmawati¹, Titik Purwati², dan Asri Putri Anugraini³

IKIP Budi Utomo Malang^{1,2,3}

wiwikkusmawati@gmail.com

ABSTRACT

The processing of jamu gendong has not met the hygiene standards, the partners are not applying good sanitation and hygiene standards. The packaging used at this time is only packaged in used plastic bottles and wrappers of conventional herbal medicine so that it is less attractive and cannot be competitive. The lifespan of liquid herbal products is also limited. Sales are made as is and are only sold around or in the market waiting for customers to come. In fact, her business has the prospect of being developed because the demand for jamu gendong has increased every year, especially for the domestic market. For Ms. Paini as a partner, the assistance provided is training in the processing of carrying herbal medicine with good sanitation and hygiene. The stages of implementing PKM activities are as follows: (a) Program preparation, observation of partner data collection, (b) Surveying and planning, (c) Training on processing of carrying herbs with good sanitation and hygiene. The result achieved through this community service program is the increased quality of herbal medicine, the taste and aroma is fresher and more durable.

Keywords: *Jamu Gendong*

ABSTRAK

Pengolahan jamu gendong belum memenuhi standar higiene, mitra kurang menerapkan standar sanitasi dan higiene yang baik. Kemasan yang digunakan saat ini hanya dikemas dalam botol plastik bekas dan pembungkus jamu konvensional sehingga kurang menarik dan tidak bisa berdaya saing. Usia produk jamu cair juga terbatas. Penjualan dilakukan dengan apa adanya dan hanya di jual keliling atau di pasar menunggu pelanggan datang. Padahal usahanya mempunyai prospek untuk dikembangkan karena permintaan jamu gendong mengalami peningkatan setiap tahunnya terutama untuk pasar domestik. Untuk Bu Paini sebagai mitra, bantuan yang diberikan adalah pelatihan pengolahan jamu gendong. Tahapan pelaksanaan kegiatan PKM adalah sebagai berikut: (a) Persiapan program, observasi pendataan mitra, (b) Survei dan perencanaan, (c) Pelatihan pengolahan jamu gendong. Hasil yang dicapai melalui kegiatan ini adalah meningkatnya kualitas jamu, rasa, dan aroma lebih segar dan lebih tahan lama.

Kata kunci: *Jamu Gendong*

PENDAHULUAN

Jamu gendong sebagai obat tradisional telah dikenal masyarakat Indonesia sejak berabad-abad yang lalu. Obat tradisional ini merupakan warisan leluhur bangsa Indonesia dan sangat banyak digunakan untuk memenuhi kebutuhan kesehatan. Pembuatan jamu gendong sebagai obat tradisional berdasarkan pada pengalaman secara turun temurun berdasarkan pengetahuan dan ketrampilan yang diwariskan nenek moyang. Keaslian racikan turun temurun obat tradisional jamu gendong ini masih tetap lestari sampai sekarang. Sebagai salah satu kekayaan budaya asli Indonesia, jamu gendong yang patut dilestarikan.

Jamu gendong merupakan salah satu obat tradisional yang diminati masyarakat. Jamu gendong adalah obat tradisional dalam bentuk cair yang tidak diawetkan dan diedarkan tanpa penandaan. Jamu gendong dibuat dalam skala industri rumah tangga yang menggunakan peralatan sederhana dan memanfaatkan tenaga manusia pada pegolohannya. Berdasarkan kemajuan jaman, sekarang ini jamu gendong tidak lagi hanya di gendong tetapi bisa menggunakan sepeda atau motor untuk berjualan tetapi tetap disebut dengan jamu gendong.

Jamu telah menjadi budaya bagi masyarakat Indonesia dalam rangka pemeliharaan kesehatan, hal tersebut didukung oleh data yang diperoleh Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) tahun 2010 mengenai manfaat konsumsi jamu oleh masyarakat sebagai upaya preventif, promotif, rehabilitatif, maupun kuratif, sebanyak 95,60% penduduk Indonesia yang pernah mengkonsumsi jamu menyatakan bahwa konsumsi jamu sangat bermanfaat bagi kesehatan. Presentase penduduk yang merasakan manfaat dari mengkonsumsi jamu berkisar antara 83,23% hingga 96,66%.

Penelitian yang dilakukan oleh Wulandari dan Rodiyati (2014) di Desa Karangrejo, Kecamatan Kromengan terhadap 30 produsen jamu gendong menunjukkan bahwa terdapat 10 jenis ramuan jamu gendong di Desa Karangrejo yaitu, Beras kencur, Kunyit asam, Sinom, Cabe puyang, Pahitan, Kunci suruh, Kudu laos, Uyup-uyup/Gejahan, Temulawak, dan Sari rapet. Terdapat 22 spesies tanaman yang digunakan sebagai bahan jamu gendong yang diklasifikasikan dalam 14 familia. Masyarakat tetap gemar mengonsumsi jamu gendong, baik dari anak-anak sampai orang tua, karena jamu gendong masih dipercaya khasiatnya dan aman dikonsumsi.

Dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional dikatakan bahwa persyaratan mutu untuk cairan obat dalam yaitu cemaran mikroba seperti Angka Lempeng Total (ALT) $\leq 10^4$ koloni/g dan bakteri patogen seperti: *Escherichia coli* adalah negatif (BPOM RI, 2014).

Escherichia coli termasuk dalam famili *Enterobacteriaceae* yang apabila terdapat pada saluran pencernaan dalam jumlah yang besar dapat menimbulkan infeksi dan berbagai macam penyakit. Infeksi *Escherichia coli* seringkali berupa diare disertai darah, kejang perut, dan terkadang dapat menyebabkan gangguan ginjal. Beberapa galur *Escherichia coli* menjadi penyebab infeksi pada manusia seperti infeksi saluran kemih, infeksi meningitis pada neonatus dan gastroenteris (Radji, 2011). Salah satu penyakit yang disebabkan oleh air minum yang kualitas mikrobiologisnya buruk adalah diare (Wandrivell *et al.*, 2012). Penyakit diare termasuk dalam penyakit yang menonjol di kota Malang dengan jumlah kasus 34.322 pada tahun 2012 (Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur, 2012).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 007 tentang Registrasi Obat Tradisional pasal 4 ayat 1 dikatakan bahwa obat tradisional yang dibuat oleh usaha jamu racikan dan jamu gendong tidak memerlukan ijin edar. Jamu gendong memang tidak memerlukan ijin edar, namun kualitas jamu ini tetap harus terjamin kebersihan dan proses pembuatannya sehingga aman untuk dikonsumsi (Depkes RI, 2012).

Jamu gendong sangat identik dengan sesuatu yang kuno, murah, dan hanya untuk kalangan ekonomi bawah. Hal ini dikarenakan, proses pembuatan jamu gendong hanya menggunakan alat-alat sederhana yang kurang memperhatikan tingkat sanitasi dan hygiene, sehingga produk jamu yang dihasilkan kurang memenuhi kualitas maupun kuantitas. Beberapa penelitian jamu gendong yang telah dilakukan diantaranya adalah: 1) Muliainingsih (2008), menyimpulkan bahwa hampir semua jamu gendong jenis pahitan, beras kencur, dan kunir asam yang diproduksi di Pedalangan Banyumanik Semarang, tidak memenuhi persyaratan SNI 19-2897-1992 dan Kep.02/MENKLH/I/1998, sehingga perlu adanya pembinaan dari instansi terkait agar pembuatan jamu gendong dapat menghasilkan jamu gendong yang memenuhi persyaratan kesehatan; 2) Nurrahman, dkk. (2010), menyimpulkan bahwa jamu gendong yang diproduksi di Kedung Mundu Tembalang Semarang, sebanyak 66,7% tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 61/MENKES/SK/VII/1994 dan sebanyak 88,3% tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI tahun 1992 tentang Prosedur Operasional Baku Pengujian Mikrobiologi Total Koliform pada Jamu Gendong Cair; 3) Sutopo, dkk. (2012), menyarankan bahwa perlu diberikan peningkatan pengetahuan kepada penjual jamu gendong di kabupaten Karanganyar Solo tentang pembuatan jamu yang higienis serta sanitasi lingkungan melalui penyuluhan dan pelatihan, serta perlu peningkatan pengawasan dan pembinaan oleh instansi terkait untuk meningkatkan kesadaran perilaku hidup bersih dan sehat; 4) Muliadi (2010), menyarankan bahwa pemerintah perlu menyelenggarakan program pemberdayaan atau penyuluhan kepada para pengrajin jamu gendong mengenai sanitasi dan hygiene dalam proses peracikan jamu gendong di kota Malang. Berdasarkan penelitian tentang jamu gendong di beberapa wilayah di Indonesia, dapat diambil

kesimpulan bahwa mayoritas pengolahan jamu gendong kurang memenuhi standar sanitasi dan higiene yang baik.

Jamu gendong sangat identik dengan sesuatu yang kuno, murah, dan hanya untuk kalangan ekonomi bawah. Hal ini dikarenakan, proses pembuatan jamu gendong hanya menggunakan alat-alat sederhana yang kurang memperhatikan tingkat sanitasi dan higiene, sehingga produk jamu yang dihasilkan kurang memenuhi kualitas maupun kuantitas. Beberapa penelitian jamu gendong yang telah dilakukan diantaranya adalah: 1) Mulianingsih (2008), menyimpulkan bahwa hampir semua jamu gendong jenis pahitan, beras kencur, dan kunir asam yang diproduksi di Pedalangan Banyumanik Semarang, tidak memenuhi persyaratan SNI 19-2897-1992 dan Kep.02/MENKLH/I/1998, sehingga perlu adanya pembinaan dari instansi terkait agar pembuatan jamu gendong dapat menghasilkan jamu gendong yang memenuhi persyaratan kesehatan; 2) Nurrahman, dkk. (2010), menyimpulkan bahwa jamu gendong yang diproduksi di Kedung Mundu Tembalang Semarang, sebanyak 66,7% tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 61/MENKES/SK/VII/1994 dan sebanyak 88,3% tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI tahun 1992 tentang Prosedur Operasional Baku Pengujian Mikrobiologi Total Koliform pada Jamu Gendong Cair; 3) Sutopo, dkk. (2012), menyarankan bahwa perlu diberikan peningkatan pengetahuan kepada penjual jamu gendong di kabupaten Karanganyar Solo tentang pembuatan jamu yang higienis serta sanitasi lingkungan melalui penyuluhan dan pelatihan, serta perlu peningkatan pengawasan dan pembinaan oleh instansi terkait untuk meningkatkan kesadaran perilaku hidup bersih dan sehat; 4) Muliadi (2010), menyarankan bahwa pemerintah perlu menyelenggarakan program pemberdayaan atau penyuluhan kepada para pengrajin jamu gendong mengenai sanitasi dan higiene dalam proses peracikan jamu gendong di kota Malang. Berdasarkan penelitian tentang jamu gendong di beberapa wilayah di Indonesia, dapat diambil kesimpulan bahwa mayoritas pengolahan jamu gendong kurang memenuhi standar sanitasi dan higiene yang baik

Selama ini, jamu gendong sangat identik dengan sesuatu yang kuno, murah, dan hanya untuk kalangan ekonomi bawah. Hal ini dikarenakan, proses pembuatan jamu gendong hanya menggunakan alat-alat sederhana yang kurang memperhatikan tingkat sanitasi dan higiene, sehingga produk jamu yang dihasilkan kurang memenuhi kualitas maupun kuantitas.

Jamu gendong merupakan salah satu obat tradisional yang sangat diminati masyarakat karena harganya yang murah, mudah diperoleh dan pemanfaatannya cukup banyak, dapat digunakan oleh berbagai kelompok usia, jenis kelamin dan kondisi kesehatan. Pengolahannya dilakukan dengan cara merebus seluruh bahan atau dengan mengambil sari yang terkandung dalam bahan baku, kemudian mencampurkannya dengan air matang. Hal ini memungkinkan kurangnya kebersihan selama proses pembuatan sehingga diduga dapat menyebabkan tercemarnya jamu gendong yang diproduksi.

Proses pembuatan jamu gendong di Kelurahan Mojolangu Kecamatan Lowokwaru Kota Malang sebagian besar telah terjaga kebersihannya seperti mencuci tangan sebelum peracikan, mencuci peralatan dan bahan baku jamu dengan air mengalir hingga bersih, air yang digunakan dalam pembuatan jamu telah direbus terlebih dahulu, serta cara penyimpanan jamu diletakkan pada botol dan ditutup lalu disimpan pada tempat sejuk dan kering. Penjual jamu gendong keliling ini berjualan dari pukul 07.00 hingga pukul 17.00 setiap harinya. Proses pembuatan jamu dilakukan pada hari sebelumnya yaitu pukul 20.00 jeda waktu yang lama tersebut memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri apabila cara penyimpanannya tidak baik. Apalagi pembuatan jamu kunyit asam menggunakan ekstrak kunyit segar (tanpa dimasak) meskipun diseduh dengan air matang, sehingga dimungkinkan tinggi kontaminan.

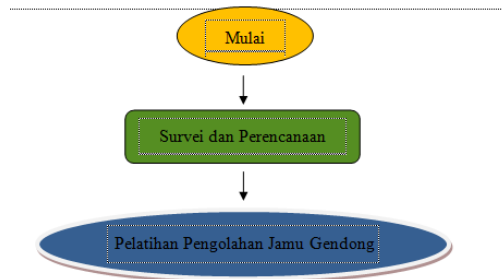
METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini meliputi :

1. Persiapan program, observasi pendataan mitra.

2. Kegiatan survei ini dilakukan dengan cara berkoordinasi dan melihat lokasi kegiatan pengabdian PKM bersama-sama dengan mitra. Tempat mitra adalah kelurahan Mojolangu Kecamatan Lowokwaru Kota Malang.
3. Pelatihan pengolahan jamu gendong.

Sedangkan alur diagram pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat diilustrasikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pengolahan Jamu Gendong

PEMBAHASAN

Kegiatan pengolahan jamu gendong tampak pada Gambar 2 dibawah ini.



Sumber : dokumen pribadi

Gambar 2. a) Kunyit, b) Memblender, c) Menyaring, d) Produk jamu gendong

Agar jamu higinis ada beberapa faktor yang mempengaruhi proses pengolahan jamu gendong yaitu, cara perebusan botol dengan air panas untuk mematikan kuman dan bakteri patogen , cara pamarutan bahan dengan alat parut yang bersih, cara ekstraksi dengan menggunakan alat penyaring yang bersih dan, penanganan botol kemasan.

Setelah pelatihan pengolahan jamu gendong ada peningkatan pemahaman mitra dalam pengolahan jamu gendong, tampak pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Tingkat Pemahaman Mitra Peserta Pelatihan

Materi	Hasil (persen)	
	Sebelum	Sesudah
Pengolahan Jamu Gendong	25	75

Sumber : Dokumen Pribadi

KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa ada peningkatan kualitas jamu, rasa, dan aroma lebih segar dan lebih tahan lama.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] RISKESDAS, 2010. Riset Kesehatan Dasar. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- [2] Wulandari , R. A. dan Rodiyati A., 2014. Etnobotani Jamu Gendong Berdasarkan Persepsi Produsen Jamu Gendong di Desa Karangrejo, Kecamatan Kromengan, Kabupaten Malang. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang
- [3] BPOM RI. 2014. *Peraturan Kepala Badan Pengawas dan Obat Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 Tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional*. BPOM. Jakarta.
- [4] Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2012. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2012*.
- [5] Radji, M. 2011. *Buku Ajar Mikrobiologi : Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- [6] Wandrivel, R., Suharti N., dan Lestari Y. 2012. Kualitas Air Minum yang Diproduksi di Depot Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Bungus Padang Berdasarkan Persyaratan Mikrobiologi. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 1 (3).
- [7] Depkes RI, 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomer 007 Tentang Registrasi Obat Tradisional*.
- [8] Mulianingsih, E. 2008. Uji Kualitas Mikrobiologi jamu Gendong yang Diproduksi di Kelurahan Pedalangan Kecamatan Banyumanik Kota Semarang. *Skripsi*. <http://eprints.undip.ac.id>. Diakses 8 April 2014.
- [9] Nurrahman, Mifbakhuddin, dan Dewi, P. 2010. Hubungan Sanitasi dengan Total Koliform pada Jamu Gendong di RT. 1 RW. 2 Kelurahan Kedung Mundu Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *J. Kesehatan*, Vol. 3, No. 1, <http://jurnal.unimus.ac.id>. Diakses 8 April 2014.
- [10] Muliadi, A. 2010. Kualitas Mikrobiologi Jamu Gendong di Kota Malang Berdasarkan Nilai MPN Coliform, Nilai MPN Coliform fecal, dan Jumlah Koloni *Eshcherihcia coli* serta Hubungannya dengan Faktor Sosial-Ekonomi Jamu Gendong. *Tesis*. <http://karyailmiah.um.ac.id>. Diakses 8 April 2014.
- [11] Sutopo, A.D., Edy, A., T. Eko, Y., dan Winda, R. 2012. Identifikasi Jenis dan Angka Kuman pada Jamu Gendong di Kabupaten Karanganyar. *Tesis*. ww.lib.uin-malang.ac.id. Diakses 8 April 2014.