

## BAB 5

### PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian perbedaan MPN *Coliform* pada jamu beras kencur dan kunci sirih yang dijual di Kelurahan Gading Kenjeran Surabaya yang dilakukan pada bulan Januari 2014 sampai bulan Juni 2014 diperoleh rata-rata jumlah *Coliform* pada jamu Beras Kencur 31,53 dan pada Jamu Kunci Sirih 29,47. Hasil uji Mann-Whitney menunjukkan nilai sig. <0,05, jadi tidak ada perbedaan jumlah MPN *Coliform* pada jamu Beras kencur dan Kunci Sirih yang di Jual di Kelurahan Gading Kenjeran Surabaya tetapi jika di hitung menggunakan rata-rata menunjukkan ada perbedaan tetapi tidak signifikan.

Hasil pemeriksaan laboratorium dari 30 sampel jamu Beras Kencur sebanyak 26,7 % atau 8 sampel tidak memenuhi syarat SNI (Standart Nasional Indonesia = 20 coliform / 100 ml) dan 22 sampel memnuhi syarat SNI. Pada Jamu Kunci Sirih 13,3 % atau 4 sampel tidak memenuhi syarat SNI (Standart Nasional Indonesia = 20 coliform / 100 ml) dan 16 sampel yang memenuhi syarat SNI .

Ditemukannya MPN *Coliform* dalam jamu kunci sirih dan beras kencur tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar jamu kunci sirih dan beras kencur di Kelurahan Gading telah tercemar oleh Coliform yang ikut dibawa oleh feses manusia dan hewan berdarah panas. Ini berarti bahwa jamu kunci sirih dan beras kencur tersebut dapat juga menjadi sumber penularan penyakit terutama penyakit diare dan *gastroenteristis*. Pada penyakit diare bakteri melekat pada sel epitel usus kecil sehingga lumen usus terenggang oleh cairan dan mengakibatkan hipermortilitas dan diare. Semakin banyak jumlah bakteri yang terkandung dalam jamu kunci sirih dan beras kencur semakin berbahaya, hal ini dikarenakan bakteri

memiliki kemampuan untuk menggandakan diri secara eksponensial, dimana tiap sel membelah diri menjadi dua sel.

Masih tingginya pencemaran mikrobiologi jamu jenis kunci sirih dan beras kencur yang diproduksi di Kelurahan Gading kemungkinan terkait dengan beberapa faktor yaitu pencucian, pengupasan, sortasi dan penyimpanan bahan baku yang kurang tepat tersebut kemungkinan besar berpengaruh terhadap sanitasi dan higiene bahan baku yang akhirnya akan mempengaruhi kualitas mikrobiologi pada produk akhir jamu kunci sirih dan beras kencur.

Sanitasi dan higiene bahan baku sebagian besar masih buruk. Sortasi yang tidak benar akan menyebabkan bahan baku tercampur dengan bahan lain atau bahan yang sudah membusuk. Pencucian yang tidak benar menyebabkan kotoran masih tertinggal dan bisa menjadi sumber pencemar. pengupasan yang tidak benar akan menyebabkan bakteri tetap menempel pada rimpang tersebut. Penyimpanan bahan baku yang kurang tepat terkontaminasi hama seperti kecoak, serangga, tikus .

Air yang digunakan dalam pembuatan jamu dalam kondisi bersih, tetapi kondisi ini belum menjamin bahwa air yang digunakan tidak terkontaminasi bakteri. Hal ini dikarenakan sebagian besar menggunakan air bersih yang bersumber dari sumur yang mana letak sumur berdekatan dengan septic tank dan kandang ternak sehingga air sumur bisa saja tercemar mikroorganisme patogen seperti bakteri dari golongan *Coliform*. Bakteri *Coliform* dalam air mengindikasikan bahwa sumber air tersebut telah mengalami pencemaran oleh kotoran manusia atau hewan berdarah panas.

Tangan merupakan sumber utama mikroba jika kontak langsung dengan makanan/minuman selama proses pengolahan. mikroba di tangan berasal dari berbagai sumber. karena tangan tidak dicuci bersih dan akhirnya menempel. Mikroba ini. mungkin berasal dari feses, pada umumnya mikroba berasal dari saluran. pencernaan manusia yang sakit atau yang normal tetapi carrier.