

Peningkatan Sanitasi dan Higieni Jamu Tradisional di Kecamatan Wonosari Kabupaten Jember

Ali Usman¹, Adung Masyaril Huda², Nahdatul Arifa Mahayani³, Nuril Shofiyatul Jannah⁴,
Puput Tri Rahayu⁵, Iradatul Maulida⁶, Moh. Rifky Wahyu Agung Saputra⁷

Universitas Muhammadiyah Jember

aliusman@unmuhjember.ac.id¹, adungcuaca@gmail.com², arifamahayani5@gmail.com³,
nurilshofiyatul@gmail.com⁴, puputrirhy@gmail.com⁵, iradmaulidah@gmail.com⁶,
Rifkywahyu461@gmail.com⁷

Diterima: Januari 2022; Dipublikasikan: Februari 2022

Abstrak

Sanitasi dan higiene dalam proses pembuatan produk makanan maupun minuman merupakan suatu rangkaian praktik yang dilakukan untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit. Pelatihan sanitasi dan higiene sudah banyak dilakukan di beberapa tempat UKM pengolahan makanan dan minuman tetapi untuk pengolahan jamu tradisional masih jarang mendapatkan perhatian. Jamu tradisional merupakan ramuan bahan alami yang memiliki kelebihan yaitu harga yang murah, bisa digunakan untuk berbagai penyakit, dan mempunyai efek sampingnya yang rendah. Pengolahan jamu tradisional juga membutuhkan pelatihan sanitasi dan higiene untuk menghasilkan produk jamu tradisional yang terjamin mutu dan keamanannya serta meningkatkan daya saing, kepercayaan konsumen, dan pengembangan bisnis. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan sanitasi dan higiene jamu tradisional. Kegiatan pengabdian ini dilakukan di desa Wonosari, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember. Metode yang digunakan yaitu melakukan sosialisasi dan memberikan pelatihan kepada pengolah jamu tradisional tentang bagaimana melakukan sanitasi dan higiene. Hasil kegiatan ini yaitu peningkatan kebersihan pengolah jamu tradisional dan juga peningkatan kesadaran terkait pentingnya sanitasi dan higiene dalam menghasilkan produk yang bermutu dan berdaya saing di pasaran.

Kata Kunci: Higiene, Jamu Tradisional, Keamanan Pangan, Kesadaran, Sanitasi

Abstract

Sanitation and hygiene in the process of making food and beverage products are a series of practices carried out to maintain health and prevent the spread of disease. Sanitation and hygiene training has been carried out in a number of SMEs in food and beverage processing, however, traditional herbal medicine processing still rarely gets attention. Traditional herbal medicine is a mixture of natural ingredients that have advantages, namely low prices, can be used for various diseases, and have low side effects. Traditional herbal medicine processing also requires sanitation and hygiene training to produce traditional herbal medicine products with guaranteed quality and safety as well as increasing competitiveness, consumer confidence, and business development. The purpose of this community service is to improve sanitation and hygiene of traditional herbal medicine. This service activity was carried out in the village of Wonosari, Puger District, Jember Regency. The method used is to socialize and provide training to traditional herbal medicine processors on how to do sanitation and hygiene. The results of this activity are improving the cleanliness of traditional herbal medicine processors and also increasing awareness regarding the importance of sanitation and hygiene in producing quality and competitive products in the market.

Keywords: Hygiene, Traditional Herbal Medicine, Food Safety, Awareness, Sanitation

Pendahuluan

Sanitasi dan higienitas merupakan cara menjaga kesehatan diri serta lingkungan dalam proses pengolahan makanan atau minuman seperti penggunaan alat dan bahan yang baik. Rianti et al., (2018) yang menyatakan bahwa sanitasi dan higienitas memegang peranan penting dalam menentukan seberapa higienitas suatu produk dihasilkan. Putri, (2013) dan Rakhmawati et al., (2015) menyatakan sanitasi dan higienitas berperan dalam menjamin kesehatan dan keamanan makanan atau minuman, meningkatkan kualitas kebersihan, dan meningkatkan kepuasan konsumen. Dewi, (2022) menyatakan bahwa sanitasi dan higienitas memiliki hubungan yang signifikan dengan *Escherichia coli*. Berdasarkan beberapa pernyataan sebelumnya maka fasilitas produksi perlu mendapatkan suatu perhatian lebih salah satunya yaitu dengan peningkatan sanitasi dan higienitas.

Peningkatan sanitasi dan higienitas dalam pengolahan minuman sudah banyak sudah banyak ditemukan di masyarakat, seperti yang telah dilaporkan oleh (Atmoko, 2017; Putri, 2013; Rakhmawati et al., 2015). Hal berbeda yaitu masih jarang ditemui pada pengolahan jamu tradisional. Jamu tradisional merupakan ramuan bahan alami berupa bagian tumbuhan, seperti rimpang (akar-akaran), daun-daunan, kulit batang, dan buah. Jamu tradisional memiliki beberapa kelebihan antara lain yaitu harga yang murah, mampu mengobati berbagai penyakit, efek sampingnya yang rendah sehingga jamu tradisional banyak diminati oleh masyarakat, terutama dari kalangan menengah kebawah.

Hasil survey penjual jamu tradisional Desa Wonosari, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember didapatkan hasil yaitu sanitasi dan higienitas pengolahan jamu tradisional yang berhubungan dengan fasilitas produk atau tempat pembuatan jamu masih perlu ditingkatkan dan diperlukan pengaturan lagi, sehingga dapat dikatakan sanitasi dan higienitas masih rendah. Rendahnya sanitasi dan higienitas salah satunya disebabkan oleh belum pernah ada sosialisasi atau pelatihan sanitasi dan higienitas di tempat tersebut. Rendahnya sanitasi dan higienitas pengolahan makanan atau minuman dapat merugikan baik pada produsen dan konsumen, misalnya terjadinya keracunan sehingga produk yang dijual menjadi tidak diminati lagi. Hal ini sejalan dengan pernyataan Rianti et al., (2018) yang menyatakan bahwa masih banyak

industri skala rumah tangga yang belum memberikan perhatian terhadap pentingnya sanitasi dan higienis. Zulpikar et al., (2017) menyatakan pengolahan makanan atau minuman harus mengikuti pelatihan dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungan.

Berdasarkan hasil survei dan beberapa hasil penelitian terdahulu maka diperlukan pelatihan mengenai sanitasi dan higiene pada pengolahan jamu tradisional. Pelatihan sanitasi dan higiene dapat dilakukan dengan beberapa cara. Dewi, (2022) menyarankan bagi pedagang untuk memperhatikan sanitasi dan higienis seperti mencuci peralatan yang akan digunakan, menggunakan celemek, menyediakan tempat makan yang tertutup, menggunakan penutup mulut atau masker, mencuci tangan menggunakan sabun, menggunakan sarung tangan ketika proses pengolahan. Tujuan pengabdian ini yaitu meningkatkan sanitasi dan higienis pengolahan jamu tradisional yaitu jamu di desa Wonosari, Kecamatan Puger dengan memberikan pelatihan berupa sanitasi dan higienis. Pelatihan menambah pengetahuan dan keterampilan sehingga diharapkan dapat menjadi suatu kebiasaan dalam menjaga pentingnya sanitasi dan higienis.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode pelatihan dan praktik langsung kepada pengelola jamu tradisional atau jamu di desa Wonosari, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan tersebut terbagi atas kegiatan sosialisasi dan praktik sanitasi dan higienis.

1. Sosialisasi Sanitasi dan Higienis

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan melakukan diskusi dan konsultasi dengan Bapak Kepala Desa. Kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan izin dan dukungan dari Bapak Kepala Desa. Kegiatan sosialisasi diawali dengan penyampaian teori tentang sanitasi dan higienis. Kegiatan ini dilakukan untuk memberi pengetahuan dan wawasan tentang bagaimana pengertian sanitasi dan higienis, pentingnya sanitasi dan higienis, peran sanitasi dan higienis dalam pengolahan jamu tradisional.

2. Praktek Sanitasi dan Higieni dalam Pembuatan Jamu

Kegiatan ini merupakan implementasi teori yang bertujuan memberikan pemahaman terhadap teori yang telah disampaikan, sehingga dapat meningkatkan keterampilan dan kesadaran. Proses pelatihan dimulai dengan melatih mencuci tangan dengan benar, memakai masker dengan benar, dan menyiapkan peralatan dengan baik. Mencuci semua peralatan dan bahan yang dibutuhkan menggunakan air yang mengalir. Adapun alat dan bahan yang digunakan yaitu:

a. Alat yang Digunakan:

1. Masker
2. Sarung tangan
3. Bak kecil
4. Tempat sampah
5. Alat parut
6. Corongan
7. Botol
8. Lebel

b. Bahan yang Dibutuhkan:

1. Rempah-rempah
2. Gula pasir
3. Gula merah

Hasil Kegiatan

Hasil dari kegiatan ini yaitu terdapat peningkatan sanitasi dan higienitas pengolahan jamu tradisional. Lebih lanjut pengetahuan dan keterampilan pengolahan jamu tradisional juga meningkat. Hal ini membuat kesehatan dapat ditingkatkan dan penyebaran penyakit dapat dicegah. Peningkatan sanitasi dan higienitas serta pengetahuan dan keterampilan terekam dalam rangkaian proses kegiatan pelatihan. Kegiatan pelatihan ini terdiri dari beberapa tahap, diantaranya yaitu;

Tahap pertama yaitu mengunjungi rumah Bu Wati di Desa Wonosari, Tanggal 23 Februari 2022. Kegiatan ini dilakukan untuk melakukan sosialisasi tentang sanitasi dan higienitas yang meliputi pengertian sanitasi dan higienitas, pentingnya sanitasi dan higienitas, peran sanitasi dan higienitas dalam pengolahan jamu tradisional. Kegiatan ini dilakukan untuk memberi pengetahuan dan wawasan awal tentang sanitasi dan higienitas.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

Tahap kedua yakni membeli peralatan yang dibutuhkan. Hal ini dilakukan untuk mengganti peralatan yang sudah tidak bisa dipakai atau tidak layak dipakai kembali, selain itu pada tahap ini bertujuan untuk menambah peralatan baru yang dibutuhkan..



Gambar 2. Membeli Peralatan yang di Butuhkan

Tahap ketiga yakni pembuatan jamu tradisional. Sanitasi dan higienitas yang dilakukan yaitu dengan melatih cara mencuci tangan yang baik dan benar sebelum membuat jamu, memakai sarung tangan dan masker, mencuci rempah-rempah dengan air yang mengalir sebelum dan sesudah dikupas agar rempah-rempah bersih dari tanah. Mencuci peralatan yang digunakan untuk wadah jamu dengan air yang mengalir seperti botol dan corongan jamu, gerobak jamu sebelum berangkat dan menyiapkan *hand sanitizer* di gerobak jamu.



Gambar 3. Pembuatan Jamu

Tahap keempat yakni mencuci botol dengan sabun dan air yang bersih. Mencuci botol dilakukan dengan berulang kali agar tidak ada busa pada botol tersebut. Setelah di cuci dengan bersih lalu dibersihkan dengan kain yang bersih.



Gambar 4. Mencuci Botol

Tahap kelima yakni mengemas jamu ke dalam botol, botol tersebut disertai dengan logo dan nama Bu Wati.

Gambar 5. Memasukkan Jamu ke dalam Botol

Tahap terakhir yakni mengadakan sosialisasi dan pembagian jamu kepada pemuda, Masyarakat dan Kepala Desa di Desa Wonosari Kecamatan Puger.



Gambar 6. Sosialisasi Sekaligus Pembagian Jamu

Kegiatan praktek diatas dapat memberikan pengetahuan, keterampilan dan kesadaran kepada pengelola jamu tradisional untuk selalu memperhatikan sanitasi dan higienis sehingga kualitas jamu yang dihasilkan lebih baik. Lebih lanjut kesehatan diri, lingkungan dan konsumen terjamin. Peningkatan sanitasi dan higienis pengolahan jamu tradisional dapat memberikan keuntungan bagi produsen, seperti meningkatkan daya saing, kepercayaan konsumen, dan pengembangan bisnis.

Kesimpulan Dan Saran

Kesimpulan

Terdapat peningkatan sanitasi dan higienis pengelolaan jamu tradisional yaitu jamu di desa Wonosari, Kecamatan Puger dengan memberikan pelatihan berupa sanitasi dan higienis.

Saran

Pengetahuan dan keterampilan yang telah didapatkan diharapkan untuk terus dipraktikkan agar menjadi suatu kebiasaan atau kesadaran tentang pentingnya sanitasi dan higienis

Daftar Pustaka

- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Dewi, D. K. (2022). *Kajian Literatur Hubungan Higiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Pada Makanan Jajanan Sekolah* [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. <http://eprints.ums.ac.id/98933/>
- Putri, E. D. H. (2013). Pentingnya Menjaga Higiene Dan Sanitasi Di Lingkungan the Sahid Rich Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(2), 31–37.
- Rakhmawati, N., Hadi, W., & 2015. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167–168.
- Zulpikar, R., Kurniasari, L., & Sunarti, S. (2017). *Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman pada Penjamah Makanan di Kantin Stikes Muhammadiyah Samarinda* [Program Studi Kesehatan Masyarakat STIKES Muhammadiyah Samarinda]. <https://dspace.umkt.ac.id/handle/463.2017/148>