

Peningkatan Higiene dan Sanitasi Proses Produksi Jamu “Golden Milk” di Buana Al-Faza PCNA Rawalo, Banyumas, Jawa Tengah

Diniatik¹, Ika Yuni Astuti¹, Rully Annisa², Ade Rusman^{3✉}

¹Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

²Program Studi Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

³Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Korespondensi: aderusman@ump.ac.id, +62 817-2821-276

Diterima: 7 Juni 2025

Disetujui: 18 Juli 2025

Diterbitkan: 31 Juli 2025

Abstrak

Latar belakang: Rawalo merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Banyumas yang memiliki banyak pelaku usaha rumahan yang memproduksi makanan dan minuman. Salah satunya Buana Al-Faza milik Pimpinan Cabang Nasyiatul Aisyah (PCNA) Rawalo yang memproduksi minuman jamu susu “Golden Milk”. Minuman jamu “Golden Milk” memiliki 4 varian rasa yaitu: original, teh, kayu manis dan lemon. Proses produksi masih menggunakan peralatan produksi sederhana. **Tujuan:** Untuk meningkatkan higiene dan sanitasi proses produksi minuman jamu “Golden Milk” Buana Al-Faza PCNA Rawalo. **Metode:** Presentasi penyampaian materi, diskusi pendalaman materi dan praktek. Dilakukan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. **Hasil:** Hasil kegiatan pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan anggota kelompok dengan nilai *pre-test* (59,375±8,634), nilai *post-test* (81,25±4,432) ($p= 0,001$). **Kesimpulan:** Pelatihan peningkatan higiene dan sanitasi proses produksi jamu susu “Golden Milk” Buana Al-Faza PCNA Rawalo mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta.

Kata kunci: banyumas, higiene, sanitasi, jamu

Abstract

Background: Rawalo is a sub-district in Banyumas Regency, where many home-based businesses produce food and beverages. One of them is Buana Al-Faza, owned by the Nasyiatul Aisyah Branch (PCNA) Rawalo, which produces the herbal milk drink "Golden Milk". The herbal drink "Golden Milk" has four flavors: original, tea, cinnamon, and lemon. The production process still uses simple production equipment. **Objective:** To improve hygiene and sanitation in the production process of the herbal drink "Golden Milk" Buana Al-Faza PCNA Rawalo. **Method:** Presentation of material delivery, in-depth discussion of the material, and practice. Pre-test and post-test were conducted to measure the increase in participants' knowledge. **Result:** The training activities increased the knowledge of group members from pre-test scores (59.375±8.634) to post-test scores (81.25±4.432) ($p= 0.001$). **Conclusion:** The training on improving hygiene and sanitation in the production process of Buana Al-Faza PCNA Rawalo's "Golden Milk" herbal medicine (jamu) improved participants' knowledge and skills.

Keywords: banyumas, hygiene, sanitation, herbal medicine

PENDAHULUAN

Obat tradisional atau yang sering disebut oleh masyarakat sebagai jamu [1]. Jamu berasal dari kata Jampi dan Usodo yang berarti ramuan kesehatan dan do'a [2]. Jamu adalah sediaan obat bahan alam dimana status keamanan dan khasiatnya dibuktikan secara empiris [3]. Jamu adalah obat herbal tradisional Indonesia yang telah dipraktekkan

selama berabad-abad di masyarakat untuk menjaga kesehatan dan mengobati penyakit [4]. Jamu sebagai obat alternatif merupakan *indigenous knowledge* [5]. Jamu merupakan salah satu bentuk pemanfaatan kekayaan hayati untuk pemeliharaan kesehatan secara tradisional dan akan terus dimanfaatkan meskipun saat ini berkembang obat-obat kimia. Jamu atau obat tradisional

telah melekat dalam kehidupan budaya bangsa Indonesia, sejarah dan pengalaman empiris menunjukkan keunggulan tertentu obat tradisional Indonesia yang dapat berkontribusi pada pembangunan kesehatan [6]. Jamu merupakan salah satu bentuk etnomedisin sebagai salah satu bentuk pengobatan tradisional Jawa, sedangkan peracikan jamu secara tradisional dikaitkan dengan etnomedisin [7].

Tanaman dibuat menjadi jamu antara lain: temulawak, kunyit, dan jahe. Bahan lain yang dapat ditambahkan untuk memberi rasa dan aroma yaitu kayu manis, serai, dan gula aren [5]. Jamu merupakan salah satu jenis usaha obat tradisional yang tidak memerlukan izin usaha karena jamu dijual secara langsung kepada konsumen tanpa merek dagang. Secara nasional sebanyak 59,12% penduduk Indonesia pernah mengonsumsi jamu, yang merupakan gabungan data mengonsumsi jamu setiap hari (4,36%), kadang-kadang (45,03%), dan tidak mengonsumsi jamu, tapi sebelumnya pernah (9,73%). Kebiasaan mengonsumsi jamu terdapat pada semua kelompok umur, laki-laki maupun perempuan [8].

Ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit [9]. Salah satu penyakit yang sering diketahui berhubungan dengan higiene dan sanitasi adalah diare. Prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penerapan higiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau higiene perorangan. Higiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan, proses pembuatan hingga penyajian makanan [6].

Beberapa keterbatasan dalam pengolahan jamu adalah kurangnya higiene dan sanitasi (baik bahan baku, peralatan, maupun pembuat jamu itu sendiri), sehingga banyak ditemukan jamu yang kurang bersih dan dapat mengganggu kesehatan konsumen. Hygiene dan sanitasi merupakan upaya yang dilakukan untuk menjamin terwujudnya kondisi yang memenuhi persyaratan kesehatan, jika dalam pembuatan jamu faktor higiene dan sanitasi tidak diterapkan dengan baik, maka bisa saja jamu tersebut terkontaminasi oleh mikroba patogen. Hal-hal yang perlu diperhatikan oleh pembuat jamu adalah kondisi kesehatan, kebersihan, perilaku produsen dan kebersihan pakaian [10]. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia Dalam Makanan, batas maksimum pencemaran bakteri coliform adalah 20/ml [11].

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Saputro tahun 2019 [12] terhadap sampel jamu beras kencur dari pedagang jamu gendong di Pasar Peterongan Semarang hasilnya menunjukkan 100% jamu mengandung bakteri Coliform dan 75% teridentifikasi bakteri *Escherichia coli*. Jenis bakteri lainnya yang berisiko terdapat dalam jamu adalah Bakteri *Salmonella* sp. Hal ini dikarenakan adanya kebiasaan penggunaan telur mentah sebagai campuran minum jamu. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yuswati tahun 2017 [13] di Brebes hasil menunjukkan bahwa 26,66% telur yang dijual pedagang jamu positif mengandung *Salmonella* sp. Kontaminasi pangan seperti jamu oleh cemaran biologis seperti bakteri dapat menimbulkan dampak negatif seperti keracunan, alergi atau sering disebut dengan foodborne disease [14]. Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, maka perlu adanya penyuluhan dan pendampingan mengenai peningkatan pemahaman anggota Buana Al-Faza PCNA Rawalo terhadap pentingnya higiene dan sanitasi dalam memproduksi jamu susu "Golden Milk".

METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode pelatihan, yaitu presentasi materi, tanya jawab dan praktek pembuatan produk. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan antara lain:

Tahap Persiapan

Tahap persiapan kegiatan PKM terdiri dari beberapa tahapan, antara lain: (1) perijinan pelaksanaan kegiatan tim pengusul proposal pengabdian akan melakukan kegiatan perijinan ke PCNA Rawalo, Banyumas; (2) assesment dan wawancara dengan sasaran kegiatan tim mulai melakukan identifikasi masalah lalu dan menetapkan prioritas masalah dengan melakukan observasi langsung kelapangan dan langsung melakukan wawancara anggota Buana Al-Faza untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi dan menentukan masalah yang menjadi prioritas dan menentukan kegiatan yang akan menjadi solusi atas permasalahan tersebut; (3) koordinasi bersama dengan mitra sasaran kegiatan menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan dan pengalokasian sumber daya; (4) mempersiapkan alat dan bahan, penyusunan materi yang akan disampaikan, rencana penyelenggaraan sosialisasi dalam bentuk penyuluhan tentang higiene dan sanitasi.

Tahap Pelaksanaan:

Tahap pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut: 1) registrasi, peserta mengisi daftar hadir yang sudah disediakan oleh tim pengabdian; 2) pembukaan, acara dibuka dengan sambutan yang disampaikan oleh ketua PCNA Rawalo; 3) Pretest; 4) penyampaian materi oleh tim pengabdian, yaitu: higiene dan sanitasi dalam pembuatan jamu dan mengenal susu pasteurisasi dan

UHT untuk pengembangan produk susu; 5) diskusi atau tanya jawab untuk memperdalam materi yang disampaikan; 5) Post-test; 6) praktek higiene dan sanitasi dalam proses pembuatan jamu susu “Golden Milk”, peserta menerepakan higiene dan sanitasi pada bahan, alat, diri, tempat dan proses; 7) penutupan yang diisi dengan kesan dan pesan peserta dan do’a.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi meliputi evaluasi kegiatan pelatihan dan tindak lanjut. Evaluasi dilakukan terhadap pelaksanaan kegiatan dengan pengolahan data hasil pretest dan post test menggunakan SPSS untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Sedangkan tindak lanjut adalah kegiatan proses pendampingan selama proses produksi jamu susu “Golden Milk”.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum pelaksanaan pelatihan, tim PKM terlebih dahulu melakukan koordinasi dengan pihak mitra terkait prioritas permasalahan yang akan diatasi. Berdasarkan hasil FGD antara tim PKM dan mitra sasaran, kebutuhan akan pengetahuan dan keterampilan higiene dan sanitasi sangat dibutuhkan. Menindaklanjuti hasil FGD tersebut maka tim PKM menyusun materi higiene dan sanitasi proses produksi jamu susu dalam bentuk PPT.

Pelaksanaan Pelatihan

Pendampingan peningkatan higiene dan sanitasi proses produk jamu susu “Golden Milk” Buana Al-Faza PCNA Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah telah dilaksanakan selama satu hari. Peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan ini adalah sebanyak 11 orang yang terdiri dari pengurus dan anggota Buana Al-Faza ditambah 2 anggota pengabdian.



Gambar 1. Pemberian materi

Kegiatan pelatihan diawali dengan ramah tamah sebagai pembukaan, agar terjadi interaksi baik selama pelatihan dilaksanakan. Materi pelatihan disampaikan dalam suasana yang sangat rileks sehingga seluruh peserta tidak merasa sedang mengikuti pelatihan. Diskusi dan tanya jawab berlangsung dengan sangat cair sehingga mengantarkan peserta pada pemahaman materi yang akan

dijalankan dalam pelatihan produksi jamu yang lebih higienis (Gambar 1).

Pelatihan dilaksanakan setelah materi tersampaikan dan peserta memahami apa yang akan dipraktikkan. Proses produksi jamu higienis dipraktikkan langsung oleh pengabdian bersama peserta sehingga seluruh peserta dapat lebih memahami cara produksi jamu yang lebih baik dan higienis (Gambar 2).



Gambar 2. Praktik produksi jamu higienis

Proses pengemasan juga dilakukan langsung setelah jamu selesai diproduksi tanpa menyimpan dalam wadah lain lebih dahulu. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari kontaminasi jamu olahan dengan bakteri atau kontaminan lainnya selama penyimpanan. Pekerja produksi jamu disarankan menggunakan masker, celemek dan sarung tangan plastik agar mencegah kontaminasi dari badan. Pengemasan jamu hasil produksi menggunakan botol steril dengan proses pewadahan yang aseptis (Gambar 3).



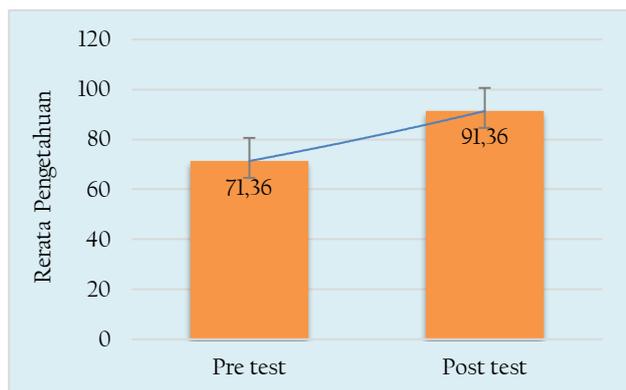
Gambar 3. Jamu diproduksi higienis



Gambar 4. Peserta pelatihan dan jamu higienis

Evaluasi Hasil Pelatihan

Pasca pelatihan higiene dan sanitasi proses produksi jamu susu “Golden Milk” dilaksanakan, peserta diminta mengisi post-test dan umpan balik. Berdasarkan hasil nilai *pre-test* (71,36±9,24) dan *post-test* (91,36±6,74) maka kegiatan telah berhasil meningkatkan pengetahuan anggota Pokdakan Sarekat Berkah Mandiri. Peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan mendapatkan manfaat dari kegiatan pelatihan ($p= 0,001$). Adapun hasil evaluasi praktek menunjukkan peserta mampu menerapkan higiene dan sanitasi dalam proses produksi jamu susu “Golden Milk” dengan demikian kegiatan praktek dapat meningkatkan keterampilan peserta pelatihan.



Gambar 2. Peningkatan pengetahuan-ketrampilan

Jamu merupakan salah satu minuman tradisional yang memiliki risiko untuk tercemar sehingga dapat menyebabkan foodborne disease. Foodborne disease adalah penyakit yang disebabkan oleh cemaran biologis dari adanya kontaminasi pangan yang disebabkan oleh cacing, parasit, bakteri (mikroba), fungi, virus dan riketsia [6]. Sanitasi memegang peranan yang sangat penting dalam proses produksi terutama untuk home industry [15]. Proses produksi, cara penyimpanan, dan cara penyajian yang belum memperhatikan sanitasi dan higiene juga dapat menjadi penyebab menurunnya stabilitas dan mutu produk. Faktor tersebut dapat mempengaruhi terjadinya kontaminasi bakteri pada produk hasil olahannya [16].

Beberapa keterbatasan dalam pengolahan jamu adalah kurangnya kebersihan dan sanitasi (baik bahan baku, peralatan, maupun pembuat jamu itu sendiri), sehingga banyak ditemukan jamu yang kurang bersih dan dapat mengganggu kesehatan konsumen. Pendampingan peningkatan higiene dan sanitasi pada proses produksi jamu susu “Golden Milk” Buana Al-Faza PCNA Rawalo Kabupaten Banyumas merupakan solusi atas permasalahan mitra yang dilaksanakan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Dalam kegiatan pendampingan ini bahan dan alat yang digunakan untuk memproduksi jamu susu “Golden Milk” antara lain: 2000 ml air, 1000 ml susu UHT, 100 gram jahe (*Zingiber officinale*),

80 gram kunyit (*Curcuma longa* Linn. syn. *Curcuma domestica* Val.), 75 gram asam jawa, 200 gram gula merah, 200 gram biji kedele, kompor gas, satu set panci, blender, pisau, saringan, botol kemasan, label, timbangan elektrik, gelas ukur, sendok, kain saringan, papan talenan, dll. Adapun tahapan produksi jamu susu “Golden Milk” dapat dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu: tahap persiapan alat dan bahan; tahap pembuatan bahan setengah jadi (jamu kunyit asem); tahap pencampuran. Cara membuat jamu kunyit asem adalah sebagai berikut: kunyit ditimbang kemudian dihancurkan dengan blender kemudian dicampur 250 ml air kemudian disaring dan dimasukkan kedalam panci tambahkan asam jawa kemudian dipanaskan di atas kompor hingga mendidih. Setelah mendidih jamu kunyit asem didinginkan dan untuk selanjutnya untuk jamu kunyit asem original langsung dikemas ke dalam botol ukuran 200 ml sedangkan untuk varian ditambahkan susu UHT dan jahe terlebih dahulu.

KESIMPULAN

Solusi yang dibutuhkan oleh mitra Buana Al-Faza PCNA Rawalo, Banyumas adalah pelatihan dan pendampingan peningkatan higiene dan sanitasi proses produksi jamu susu “Golden Milk”. Peserta mengalami peningkatan baik pengetahuan maupun keterampilan dalam menerapkan higiene dan sanitasi proses produksi jamu “Golden Milk”.

REKOMENDASI

Perlu dilakukan penyegaran dan pelatihan ulang secara periodik dalam produksi jamu yang higienis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Diktilitbang Muhammadiyah dan LPPM Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang telah memberikan dukungan dana sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

REFERENSI

- [1] Sebayang R, Sarjianto, Safrisa E, et al. Usaha Jamu Empu Gandring dan Obat-Obatan Tradisional. *J Pengabdian Masyarakat* 2020; 1: 20–26.
- [2] Putri WD, Novianti S, Muharry A. Penerapan hygiene, sanitasi dan keberadaan *Escherichia coli* pada jamu beras kencur dan kunyit asam. 2023; 14: 775–779.
- [3] Indonesia MKR. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Formula Obat Herbal Indonesia. 2016; 4: 2016.
- [4] Elfahmi, Woerdenbag HJ, Kayser O. Jamu: Indonesian traditional herbal medicine towards rational phytopharmacological use. *J Herb Med* 2014; 4: 51–73.
- [5] Kusumo AR, Wiyoga FY, Perdana HP, et al. Jamu tradisional Indonesia: tingkatkan imunitas tubuh secara alami selama pandemi. *J Layanan Masyarakat* 2020; 4: 465–471.
- [6] Luh Pitriyanti. Edukasi Mengenai Hygiene Sanitasi Pada

Pedagang Jamu di Kota Tanjungpinang. *Genitri J Pengabdian Masyarakat* 2022; 1: 80–85.

- [7] Megawati S, Diana D, Suyati ND, et al. Pembuatan jamu tradisional untuk meningkatkan kesehatan di Desa Cilaku Kecamatan Tenjo Kabupaten Bogor. *DIMAS J Pengabdian Masyarakat* 2024; 2: 136–142.
- [8] Badan Litbang Kesehatan. Laporan Nasional Riskesdas 2010. *Jakarta Badan Litbang Kesehatan* 2010; 78.
- [9] Ramadani E, Nirmala F, Mersatika A. Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Konawe. *Ilm Mhs Kesehat Masy* 2017; 2: 1–12.
- [10] Suharmiati. *Menguak tabir dan potensi jamu gendong*. Jakarta: AgroMedia Pustaka, 2003.
- [11] BPOM RI. Peraturan Kepala BPOM RI tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam Makanan. 2009; 1–28.
- [12] Saputro AVR. Pemeriksaan MPN (Most Probable Number) Coliform dan Identifikasi Escherichia Coli pada Jamu Gendong Beras Kencur. *Jar Lab Medis* 2019; 1: 11.
- [13] Yuswati. Identifikasi Salmonella sp. pada Telur Ayam Kampung yang di Jual Pedagang Jamu di Kecamatan Banjarharjo Kabupaten Brebes. *Publicitas* 2017; 2: 1–12.
- [14] Suci Fatmawati, Rosidi A, Handardari. E. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *J Pangan dan Gizi* 2019; 4: 115537.
- [15] Yantih N, Aulena DN, Prasetyo A, et al. Peningkatan Daya Saing Minuman Belimbing Wuluh Produksi Santri Pondok Pesantren Minhajusshobirin Melalui Penerapan Sanitasi dan Higiene. *Caradde* 2021; 3: 552–560.
- [16] Rianti A, Christopher A, Lestari D, et al. Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan Umkm Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *J Agroteknologi* 2018; 12: 167.