

Penerapan Keamanan Pangan Dan Hygiene Pada Produk Jamu Tradisional Di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember

Naning Retnowati¹, Rinda Nurul Karimah²

Jurusan Manajemen Agribisnis, Jurusan Kesehatan

Politeknik Negeri Jember

Jalan Matrip Po Box 164 Jember

¹naningretnowati83@gmail.com

²rindank6@gmail.com

Abstract

Herbal medicine is a nation's cultural heritage that has been used in descent. Traditional herbal medicine is still widely used by the community, especially from the middle down. Herbal products are sold in many communities that do not meet the aspects of food security and hygiene, especially from the packaging process and distribution to consumers in this case the community. These conditions lead to the emergence of the threat of transmission risk of diseases that the source of oral fecal transmission such as typhoid, cholera, dysentri, hepatitis disease, gastroenteritis disease. This is certainly very risk, considering the benefits and potential of herbal medicine as a herbal medicine that has enormous potential in both the health, economic and cultural fields. A traditional herbal medicine business owned by Mr. Sutikno and Mrs. Sukiyem is one center of herbal medicine business located in Jember District, especially in Summersari. The results of the preliminary survey that the team proposed to do, herbal medicine packaging equipment is still very simple and does not meet the aspects of food safety and hygiene. This can be seen from the bottle used as a herbal medicine product comes from recycled bottles of mineral water that has been washed again. The glass is provided to consumers the washing process is not with running water. It may pose a threat to the risk of transmitting diseases that are the source of oral fecal transmission such as typhoid, cholera, dysentri, hepatitis, gastroenteritis. Community service team conducts training activities with the aim of applying food safety and hygiene to traditional herbal products in Summersari Jember followed by Mr. Sutikno and Mrs. Sukiyem and their colleagues.

Keyword : Food safety, Herbal medicine, Hygiene.

I. PENDAHULUAN

Jamu merupakan warisan budaya bangsa yang sudah digunakan secara turun menurun. Kemajuan teknologi kesehatan dan pengobatan telah mendorong masyarakat untuk cenderung menggunakan obat-obatan kimia. Padahal, zat-zat kimia di dalam obat yang dikonsumsi tersebut dapat mengendap dalam tubuh dan sangat membahayakan sehingga berdampak pada munculnya jenis-jenis gangguan kesehatan lainnya di dalam tubuh manusia [7]. Kini masyarakat Indonesia telah banyak menyadari tentang manfaat dan khasiat mengkonsumsi tanaman herbal seperti jamu sebagai sumber pengobatan yang alami, aman, dan tidak berdampak buruk di dalam tubuh manusia. Kesadaran masyarakat Indonesia untuk *back to nature* atau kembali ke alam, merupakan suatu peluang yang cukup besar dalam hal obat bahan alam untuk menggantikan obat modern/obat kimia walaupun belum dapat menggantikannya secara penuh.

Jamu adalah sebutan untuk ramuan bahan alam dari Indonesia yang terbuat dari bahan-bahan alami berupa

bagian tumbuhan, seperti rimpang (akar-akaran), daun-daunan, kulit batang, dan buah yang secara tradisional telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman. Jamu (*herbal medicine*) sebagai salah satu bentuk pengobatan tradisional, memegang peranan penting dalam pengobatan penduduk di negara berkembang. Jamu tradisional ini masih banyak digunakan oleh masyarakat, terutama dari kalangan menengah kebawah. Peranan jamu tradisional banyak membantu untuk pertolongan pertama, untuk masyarakat yang tidak mampu membeli obat modern, masyarakat yang tidak berhasil dengan pengobatan modern, dan untuk pencegahan gejala ringan. Namun permasalahannya peralatan pengemasan dan penyajian ke masyarakat (konsumen) kurang memenuhi segi keamanan pangan dan hygiene.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan berbagai benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan [2]. Higiene adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari kondisi lingkungan terhadap kesehatan

manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan [10]. Produk jamu yang dijual di masyarakat banyak yang tidak memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene, terutama dari proses pengemasan dan pendistribusian ke konsumen dalam hal ini yaitu masyarakat. Kondisi tersebut mengakibatkan munculnya ancaman risiko transmisi penyakit yang sumber penularannya *fecal oral* seperti penyakit tyfus, kolera, dysentri, penyakit hepatitis, penyakit gastroenteritis. Hal ini tentunya sangat riskan, mengingat manfaat dan potensi jamu sebagai *herbal medicine* yang memiliki potensi yang sangat besar baik di bidang kesehatan, ekonomi dan budaya.

Beberapa sentra usaha dan jenis usaha terdapat di Kabupaten Jember khususnya di Kecamatan Summersari, salah satunya adalah usaha jamu tradisional milik Bapak Sutikno dan Bu Sukiyem yang berlokasi di Kecamatan Summersari. Bapak Sutikno memulai usaha dari tahun 1990 dengan produksi awal sebanyak 10 liter jamu perhari dan kini jumlah pelanggannya meningkat sehingga dalam sehari mampu memproduksi jamu kurang lebih 100 liter jamu perhari dan jumlah pendapatan perhari berkisar Rp 800.000 sampai dengan Rp 1.000.000. Bapak Sutikno dan ibu Sukiyem memilih untuk berwirausaha di bidang produksi jamu karena beliau berkeinginan untuk dapat menjual produk yang dapat meningkatkan kesehatan orang yang mengkonsumsinya. Beliau merasa sangat senang jika pelanggannya menjadi semakin sehat setelah mengkonsumsi jamu buatannya. Dalam upaya meningkatkan kepuasan pelanggannya.



Gambar 1. Botol Daur Ulang Pada Kemasan Jamu

Hasil survey pendahuluan yang tim pengusul lakukan, peralatan pengemasan produk jamu masih sangat sederhana dan tidak memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene. Hal tersebut terlihat dari botol yang digunakan sebagai tempat produk jamu berasal dari botol daur ulang kemasan air mineral yang telah dicuci ulang.



Gambar 2. Proses Pencucian Botol Daur Ulang

Adapun gelas yang disediakan untuk konsumen, proses pencuciannya tidak dengan air yang mengalir tetapi hanya pada satu ember air ukuran 15 L. Latar belakang permasalahan tersebut memberikan motivasi kepada pengusul untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat tentang “Penerapan keamanan pangan dan hygiene pada produk jamu tradisional di kecamatan Summersari kabupaten Jember”.

II. TARGET DAN LUARAN

Target dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah :

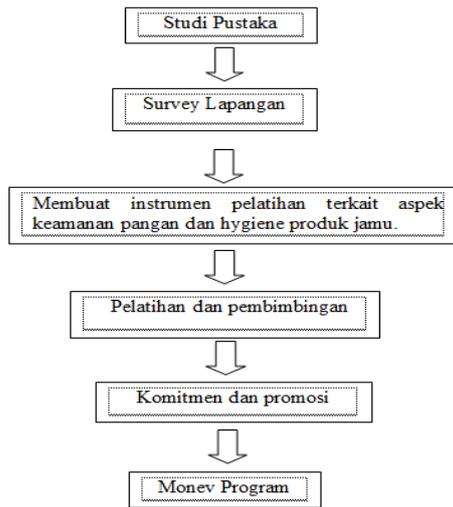
- Meningkatkan pengetahuan terkait proses penyimpanan, pengemasan, dan pemasaran produk jamu yang memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.
- Terbentuknya komitmen pemenuhan aspek keamanan pangan dan hygiene pada produk jamu yang dipasarkan.
- Promosi di media massa terkait produk jamu mitra yang telah memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.

Luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah :

- Peningkatan pengetahuan mitraterkait proses penyimpanan, pengemasan, dan pemasaran produk jamu yang memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.
- Adanya komitmen pemenuhan aspek keamanan pangan dan hygiene pada produk jamu yang dipasarkan.
- Promosi di media massa terkait produk jamu mitra yang telah memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.
- Turut membatu program pemerintah di pembangunan bidang kesehatan yaitu dengan upaya preventif terjadinya peyebaran penyakit menular yang dapat menyebabkan wabah dan KLB melalui pemenuhan aspek keamanan pangan dan hygiene.

III. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dalam memecahkan masalah yang muncul mencakup 6 tahapan kegiatan yang digambarkan dalam diagram alur sebagai berikut :



Gambar 3. Diagram Alur Kegiatan

Adapun penjelasan mengenai rencana kegiatan dari tahapan-tahapan tersebut diatas diuraikan secara lebih detail sebagai berikut :

1. Studi pustaka
Studi pustaka merupakan tahap paling awal. Pencarian literatur karya ilmiah, jurnal, hasil penelitian dan data-data pendukung terkait apa yang akan diaplikasikan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini.
2. Survei lapangan
Tahapan ini meliputi pengumpulan data dan informasi di lapangan yang diperlukan untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.
3. Membuat instrumen pelatihan
Tahapan ini merupakan penyusunan instrumen untuk pelatihan terkait proses penyimpanan, pengemasan, dan pemasaran produk jamu yang memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.
4. Pelatihan pelatihan dan pembimbingan
Tahap ini merupakan tahap pelatihan dan pembimbingan proses penyimpanan, pengemasan, dan pemasaran produk jamu yang memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.
5. Komitmen dan promosi
Membuat komitmen dengan mitra terkait pemenuhan aspek keamanan pangan dan hygiene pada produk jamu yang dipasarkan. Melakukan promosi dengan publikasi di media massa.
6. Tahap monitoring dan evaluasi
Monitoring merupakan tahap pemantauan terhadap target dan luaran yang dilakukan oleh tim pengusul. Kegiatan tersebut dilaksanakan pada bulan terakhir kegiatan pengabdian. Tujuan evaluasi untuk melihat sejauh mana kegiatan berjalan sesuai dengan target dan luaran yang diharapkan.

IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari dua orang tim pelaksana dan melibatkan dua orang mahasiswa. Kegiatan ini diharapkan juga dapat menjadi media pembelajaran bagi mahasiswa terkait implementasi suatu produk science pada pengabdian masyarakat. Bidang ilmu tim pengusul dan uraian tugas masing-masing dalam kegiatan pengabdian disampaikan pada tabel 1 dibawah ini:

TABEL 1. KEGIATAN PENGABDIAN

No	Nama	Kedudukan	Keahlian	Uraian Tugas
1.	Naning Retnowa ti, S.TP., M.P.	Ketua Tim	Teknologi industri pertanian dan teknologi hasil pertanian	a. Ketua dan penanggung jawab kegiatan b. Melakukan koordinasi dengan mitra c. Melakukan pelatihan dan pendampingan kepada mitra d. Melaksanakan monitoring dan evaluasi dari kegiatan e. Menyusun laporan kegiatan
2.	dr. Rinda Nurul Karimah, M.Kes	Anggota Tim	Kedokteran Umum, Sistem Informasi Manajemen Kesehatan	a. Melakukan survei lapangan b. Membuat instrumen pelatihan dan pembimbingan c. Melakukan pelatihan dan pendampingan pada mitra d. Membantu menyusun laporan kegiatan.

Ketua tim pengusul yang merupakan dosen di jurusan manajemen agribisnis Politeknik Negeri Jember dengan mata kuliah yang diampu adalah Manajemen Agroindustri, Sistem Manajemen Mutu, serta Perencanaan dan Perancangan Produk. Keahlian anggota pengusul yaitu kedokteran umum dan sistem informasi manajemen kesehatan. Baik ketua maupun anggota tim pengusul mempunyai keahlian yang diperlukan dalam Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini untuk melakukan pelatihan dan pembimbingan proses penyimpanan, pengemasan, dan pemasaran produk jamu yang memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.

V. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “Penerapan keamanan pangan dan hygiene pada produk jamu tradisional di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember” ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pemilik usaha jamu tradisional di Wilayah Kecamatan Summersari tentang proses penyimpanan, pengemasan, dan pemasaran produk jamu yang memenuhi aspek keamanan

pangan dan hygiene. Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan kegiatan sebagai berikut:

1. Pelatihan dan pembimbingan

Kegiatan pelatihan dan pembimbingan yang dilakukan terdiri dari proses penyimpanan, pengemasan, labelling dan pemasaran produk jamu yang memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Aspek Keamanan Pangan

Definisi keamanan pangan menurut Undang – Undang Republik Indonesia nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan dan Peraturan Pemerintah nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.



Gambar 5. Pelatihan Aspek Hygiene

Aspek hygiene adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam produk jamu. Hal tersebut dilakukan dengan cara produksi yang baik kemudian pengemasan dan penyegelan produk dengan baik sehingga terhindar dari kontaminasi.



Gambar 6. Pembimbingan Proses Pengemasan dengan penyegelan secara sederhana

Selain pemilihan bahan baku, produsen harus menjamin bahwa selama proses produksi dan pengemasan produk terhindar dari kemungkinan masuknya cemaran, baik cemaran fisik, kimia maupun mikrobiologi, demikian juga pada saat pengemasan dan pelabelan produk.



Gambar 7. Pembimbingan Penggantian Botol Plastik Daur Ulang dengan Botol Kaca

Penggunaan botol plastik daur ulang keamsan air mineral sebagai wadah hasil produksi jamu yang selama ini digunakan sangat berbahaya bagi kesehatan. Botol plastik tersebut tidak layak untuk didaur ulang karena bahan PVC (Polivinyl Chloride) kode tidak lebih dari 2 atau 3. Bahan tersebut mudah terurai masuk kedalam makanan dan berpotensi bahaya untuk ginjal, hati dan organ tubuh lainnya. Bahan tersebut hanya disarankan satu kali pakai karena dapat terjadi pelepasan senyawa antimoni trioksida terus meningkat seiring waktu.

Undang – Undang Republik Indonesia No 7 tahun 1996 tentang Pangan, mendefinisikan kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk wadah dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Ketentuan mengenai kemasan pangan antara lain: Larangan bagi setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dan menggunakan bahan apapun sebagai kemasan pangan yang dinyatakan terlarang dan atau dapat melepaskan cemaran yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia [pasal

16, ayat (1)]. Selain itu juga terdapat larangan bagi setiap orang untuk membuka kemasan akhir pangan untuk dikemas kembali dan diperdagangkan, kecuali untuk pangan yang pengadaannya dalam jumlah besar yang lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan lebih lanjut (pasal 16, ayat (2)]. Maka dari itu diperlukan adanya penggunaan wadah produk yang sifatnya disposable atau sekali pakai dan terdiri dari beragam pilihan ukuran sesuai dengan kebutuhan konsumen. Pada produk jamu ini, tim peneliti menyarankan kemasan produk disposable berupa botol ukuran 500 ml, dan gelas plastik disposable ukuran 350 ml, 150 ml, yang dikemas dengan penyegelan menggunakan mesin sealer kemudian dilanjutkan pemberian label.



Gambar 8. Pembimbingan Penyegelan dengan Mesin Sealer.

2. Penanaman komitmen

Penanaman komitmen dimulai dengan penyerahan alat produksi dan pengemasan produk, agar dapat digunakan pada proses pembuatan jamu dan pengemasan. Harapannya agar produk jamu sampai pada konsumen dengan memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.



Gambar 9. Serah Terima Alat dan Bahan Pengemasan

3. Monitoring dan evaluasi



Gambar 10. Kegiatan Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan setelah kegiatan pelatihan dan pembimbingan berakhir dengan jeda waktu 2 minggu. Hal ini ditujukan untuk melihat komitmen para produsen jamu terkait pemahaman dan penerapan materi mengenai keamanan pangan dan hygiene pada jamu yang mereka produksi.

Hal ini juga ditujukan terkait evaluasi omset penjualan setelah perbaikan dari segi kemasan produk yang dipasarkan. Hasil dari respon pelanggan berdasarkan informasi dari produsen, 100% pelanggan lebih menyukai kemasan produk yang baru.



Gambar 11. Kemasan Produk Jamu Beserta Labeling

Gambar 11 menunjukkan gambar hasil kemasan produk yang baru disertai segel dan labeling. Diharapkan dengan pembaharuan kemasan tersebut selain memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene juga dapat mengangkat citra produsen jamu tradisional sebagai produk sehat dan aman yang mampu bersaing di pasaran modern.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini adalah kegiatan pelatihan dan pembimbingan keamanan pangan dan hygiene berjalan dengan baik dan lancar. Para produsen jamu di kecamatan Sumpalsari yang merupakan rekan pak Sutikno dan Bu Sukiyem mengikuti pelatihan dan pembimbingan dengan antusias. Hasil monitoring dan evaluasi juga berjalan dengan baik dan sesuai harapan, yaitu pak Sutikno dan Bu Sukiyem berkomitmen menggunakan prosedur pengemasan dan pemasaran produk yang memenuhi aspek keamanan pangan dan hygiene.

6.2 Saran

Memberikan masukan kepada para produsen jamu lain untuk aktif dalam memperbaiki kualitas produk jamu yang mereka jual bukan hanya dari segi bahan dan rasa tetapi juga dari aspek keamanan pangan dan hygiene serta perbaikan dari segi kemasan pemasarannya

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan bantuan dana demi terlaksananya kegiatan pengabdian ini. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan berdasarkan DIPA Politeknik Negeri Jember Nomor : SP DIPA-042.01.2.401005/2017 Tanggal 7 Desember 2017.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan. 2015. Rencana Aksi Program Pengendalian Penyakit Dan Penyehatan Lingkungan Tahun 2015-2019. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- [2] Handoyo Aris. 2013. HACCP Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. Universitas Negeri Malang. Diakses dari: <https://bambangtriatma.wikispaces.com/file/view/higienearis.pdf>
- [3] Hastuti, A.Y. 2012. Bisnis Makanan & Minuman: Panduan Lengkap Membangun, Mengelola, dan Mempertahankan Agar Bisnis Tetap Langgeng dan Sukses. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- [4] Mahady GB, 2001. Global Harmonization of Herbal Health Claim. *Journal of Nutrition*. 131:1120 S – 1123 S.
- [5] Nitisusastro, M. 2009. Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil. Alfabeta. Bandung.
- [6] Peraturan Pemerintah nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. BP POM RI. 2004.
- [7] Retnowati N, dkk. 2015. Usaha Jamu Tradisional Di Desa Sumber Pinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember. Politeknik Negeri Jember. Jawa Timur.
- [8] Sholichah Verawati. 2012. Kualitas Mikrobiologi Jamu Gendong Jenis Kunir Asem Yang Diproduksi Di Kelurahan Merbung, Kecamatan Klaten Selatan, Kabupaten Klaten. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 1, Nomor 2, Tahun 2012, Halaman 504 - 513 Diakses dari: <http://ejournals1.undip.ac.id/index.php/jkm>
- [9] Tjiptono, F. 2010. Strategi Pemasaran. Andi. Yogyakarta.
- [10] Utami. 2010. Hygiene dan Sanitasi Makanan Ditinjau dari karakteristik Penjual Bubur Ayam. Universitas Sumatra Utara. Diakses dari: <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/34589/Chapter%20II.pdf?sequence=4>