

**UJI ANGKA KAPANG – KHAMIR DAN IDENTIFIKASI *Salmonella* spp  
PADA JAMU BERAS KENCUR YANG DIJUAL DI PASAR SAMBILEGI  
MAGUWOHARJO DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA**

**I Dewa Ayu Sri Angga Dewi**

**Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta**

**INTISARI**

Jamu beras kencur merupakan campuran beras dan kencur (*Kaempferia galangal* L.) yang memiliki khasiat untuk menambah stamina, menghilangkan rasa pegal – pegal dan penambah nafsu makan pada anak-anak sehingga banyak diminati oleh masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Angka Kapang Khamir dan keberadaan *Salmonella* pada jamu beras kencur yang dijual di pasar Sambilegi Maguwoharjo, Depok, Sleman Yogyakarta, kemudian membandingkannya dengan Peraturan Kepala Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2014 yang menyatakan bahwa jumlah AKK tidak boleh melebihi  $10^3$  koloni/mL dan keberadaan bakteri patogen *Salmonella* spp harus negatif/mL.

Penelitian ini merupakan penelitian non eksperimental dengan rancangan penelitian deskriptif komparatif. Tahapan yang dilakukan meliputi pemilihan dan penentuan tempat penjual jamu, pemilihan dan pengumpulan sampel beras kencur, pengujian AKK berpedoman pada PPOMN nomor 96/mik/00 tahun 2006, uji keberadaan *Salmonella* spp pada jamu beras kencur berpedoman pada metode SNI 2897-2008 dan analisis hasil berpedoman pada PPOMN nomor 96/mik/00 tahun 2006.

Hasil penelitian menunjukkan jumlah AKK pada jamu gendong beras kencur dari tiga pedagang melebihi batas yang ditentukan oleh KaBPOM Nomor 12 tahun 2014, dengan nilai AKK pada pedagang A adalah  $6,9 \times 10^5$  koloni/ml, pada pedagang B adalah  $2,9 \times 10^6$  koloni/ml dan pada pedagang C adalah  $2,2 \times 10^6$  koloni/ml, serta tidak terdapat cemaran bakteri patogen *Salmonella* spp.

**Kata kunci** : Jamu beras kencur, Angka Kapang Khamir, cemaran bakteri patogen *Salmonella*.

**UJI ANGKA KAPANG – KHAMIR DAN IDENTIFIKASI *Salmonella* spp  
PADA JAMU BERAS KENCUR YANG DIJUAL DI PASAR SAMBILEGI  
MAGUWOHARJO DEPOK SLEMAN YOGYAKARTA**

**I Dewa Ayu Sri Angga Dewi**

**Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta**

**ABSTRACT**

Jamu beras kencur is a mixture of rice and sand ginger (*Kaempferia galanga* L.) that have function to increase stamina, disappearing the fatigue muscle, and increase appetite in children so that why many people like it.

This research have purpose to know the number of mold yeast and the appearance of *Salmonella* spp on *jamu beras kencur* that sold in Sambilegi, Maguwoharjo, Depok, Sleman Yogyakarta's market, and then compare it with the regulation by the chief of Indonesian Food and Medicine Supervisor (KaBPOM) number 12, years 2014 that said the number of mold yeast couldn't be more than  $10^3$  colony/ml and the appearance of pathogens bacteria *Salmonella* spp must be negative/ml.

This research was a non experimental research with descriptive comparative research plan. The step included selection and choosing the herb seller, selection and gathering of the jamu beras kencur, tested the number of mold yeast based on PPOMN number 96/mik/00, years 2006, checked the appearance of *Salmonella* spp on the jamu beras kencur based on SNI 2897-2008 and data analysis based on PPOMN number 96/mik/00, years 2006.

Research result show the number of mold yeast on *jamu beras kencur* sample in three sellers are exceeds the limit specified by the KaBPOM number 12, years 2014. The value of the seller A is  $6,9 \times 10^5$  colony/ml,  $2,9 \times 10^6$  colony/ml on seller "B",  $2,2 \times 10^6$  colony/ml at seller "C" and there was no stain of pathogens bacteria *Salmonella* spp.

**Key words :** Jamu *beras kencur*, number of mold/yeast, stain of pathogens bacteria *Salmonella*