

ABSTRAK

Ikhtiariana, Mala Auliya. 2011. **Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Baku Jamu Gendong dan Uji Kualitas dengan Analisis Mikrobiologi** (Studi di Desa Ngablak Kecamatan Dander Kabupaten Bojonegoro). Pembimbing: Evika Sandi Savitri, M.P dan M. Imamuddin, M.A.

Kata Kunci: Etnobotani, tumbuhan bahan baku Jamu Gendong, analisis mikrobiologi

Keberadaan jamu tidak dapat dipisahkan dengan budaya lokal masyarakat, yang merupakan wujud dari penerapan ilmu etnobotani. Ada berbagai macam jenis jamu, antara lain jamu gendong, jamu godokan, jamu bentuk pil atau serbuk yang dikemas dalam bentuk diawetkan. Secara umum manfaat jamu gendong sudah banyak diketahui oleh masyarakat, namun secara tertulis khasiat, manfaat, dan resep jamu gendong belum banyak diidentifikasi dari sudut pandang produsen dan penjual, selain itu hal penting lain yang masih jarang dikaji adalah tentang kualitas jamu gendong. Jika melihat proses produksi yang menggunakan cara tradisional, kemungkinan adanya kontaminasi mikroba pada jamu gendong tersebut cukup besar, sehingga perlu dilakukan penelitian tentang Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Baku Jamu Gendong dan Uji Kualitas dengan Analisis Mikrobiologi.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yang dilakukan dengan metode wawancara semi terstruktur (*semi-structured interview*) disertai dengan keterlibatan aktif peneliti dalam pembuatan jamu gendong (*Participatory Ethnobotanical Appraisal*). Jumlah sampel penelitian sebanyak 30 responden yang merupakan produsen jamu gendong Desa Ngablak Kecamatan Dander Kabupaten Bojonegoro. Produk jamu gendong yang didapatkan dari produsen kemudian diteliti kualitasnya menggunakan uji *Escherichia coli* dan *Salmonella*. Sampel jamu gendong yang diteliti berasal dari 6 produsen dan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 37 jenis tumbuhan bahan baku jamu gendong. Tumbuhan yang paling sering digunakan adalah kunyit (*Curcuma longa* L.), kencur (*Kaempferia galangal* L.), asam (*Tamarindus indica* L.), dan padi (*Oryza sativa* L.) masing-masing penggunaannya sebesar 100%. Jamu gendong yang diproduksi ada 12 macam, jenis dan persentase yang paling diminati adalah sebagai berikut: gepyok 34%, beras kencur 19,4%, kunyit asam 15%, suruh kunci 13,2%, pahitan 6,7%, cabe puyang 6,5%, tape laos 2,5%, kates gantung 1,1%, temulawak 0,7%, wortel 0,5%, pacekap 0,2%, dan kunir putih 0,2%. Cara pengolahan jamu gendong dibagi menjadi 3 cara, yaitu ditumbuk 71%, direbus 17,4% dan diblender 11,6%. Kualitas jamu gendong khususnya jamu gepyok memiliki kualitas yang baik karena dari tidak terkontaminasi *E.coli* dan *Salmonella*.