

INTISARI

Sterilisasi serbuk jamu dengan uap alkohol terbukti dapat menurunkan angka kuman serbuk jamu. Diduga pengeringan pada suhu tertentu mampu meningkatkan efektifitas alkohol dalam menurunkan angka kuman serbuk jamu.

Telah dilakukan penelitian pengeringan serbuk jamu hasil sterilisasi dengan uap alkohol selama 3 jam pada suhu 50°C dan 70°C , masing-masing selama 20 menit. Penghitungan jumlah koloni kuman yang terdapat dalam serbuk jamu dilakukan dengan metode piring petri, deteksi jamur yang terdapat dalam serbuk jamu dengan pembiakan pada media Sabouroud's dan deteksi komponen serbuk jamu yang rusak selama proses pemanasan dengan metode Kromatografi Lapis Tipis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengeringan pada suhu tersebut mampu menurunkan angka kuman serbuk jamu hasil sterilisasi. Analisis Variansi satu jalan dari empat perlakuan yakni serbuk jamu tanpa sterilisasi, sterilisasi 3 jam, sterilisasi 3 jam + pengeringan 50°C dan sterilisasi 3 jam + pengeringan 70°C menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan. Uji pasangan perlakuan, menggunakan uji t, dari masing-masing perlakuan diperoleh hasil bahwa ada perbedaan yang signifikan antara sterilisasi + pengeringan dengan yang tanpa sterilisasi, namun tidak ada perbedaan yang nyata antara sterilisasi 3 jam dengan yang disterilisasi 3 jam + pengeringan. Sehingga dapat diambil kesimpulan bahwa pengeringan serbuk jamu hasil sterilisasi dengan uap alkohol pada suhu tersebut tidak menambah efektifitas uap alkohol dalam menurunkan angka kuman serbuk jamu.