

**LITERATURE REVIEW : FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI CEMARAN
MIKROBA DALAM OLAHAN JAMU GENDONG INDUSTRI RUMAHAN**

**PENI MAYDINAR-25010116130296
2023-SKRIPSI**

Jamu gendong diproduksi secara industri rumahan dengan melibatkan tenaga manusia dan menggunakan peralatan yang sederhana. Sehingga memungkinkan kurangnya kebersihan dalam aktivitas produksi dan disinyalir dapat mencemari produk jamu yang dihasilkan. Penelitian yang sudah dilakukan diketahui bahwa proses pengolahan berhubungan dengan adanya cemaran mikroba. Namun juga ada beberapa faktor lainnya yang dapat mempengaruhi adanya mikroba dalam jamu gendong tersebut. Jenis penelitian ini adalah *literature review*. Database online yang digunakan dalam penelusuran artikel adalah DOAJ, Garuda, dan JKM. Artikel yang digunakan adalah artikel dengan menggunakan metode penelitian observasional, wawancara, survey langsung, dan uji laboratorium yang membahas mengenai cemaran mikroba dalam olahan jamu gendong beserta dengan faktor-faktor yang mempengaruhi. Mikroba yang paling banyak ditemukan adalah bakteri. Dari hasil penelitian mendapatkan 12 artikel yang dikaji. Terdapat 91% dari faktor proses pengolahan, 83% dari faktor bahan baku, dan 58% berasal dari faktor penyajian. Proses pengolahan menjadi faktor terbesar yang mempengaruhi adanya cemaran mikroba dalam olahan jamu gendong industri rumahan.

Keyword : Jamu gendong, mikroba jamu gendong, hygiene sanitasi