

RINGKASAN

UJI ANGKA KAPANG KHAMIR PADA SIMPLISIA JAMUR KUPING HITAM *Auricularia nigricans*

**(Studi dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Akademi Farmasi
Surabaya)**

Lailia Masfufah

Jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*) merupakan jamur konsumsi yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan, salah satunya yaitu sebagai penyedap rasa alami. Pada proses pembuatan suatu produk jadi, bahan baku terlebih dahulu harus melewati beberapa proses uji standarisasi untuk keamanan bahan pangan itu sendiri. Salah satu pengujian yang dapat dilaksanakan untuk pemenuhan parameter biologi adalah pengujian cemaran mikroorganisme yang mungkin terdapat pada suatu bahan baku. Batas maksimal cemaran mikroorganisme pada suatu bahan haruslah sesuai dengan persyaratan yang berlaku yaitu dokumen Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 13 tahun 2019 bahwa cemaran kapang khamir tidak melebihi dari 10^4 koloni/gram. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya cemaran kapang khamir pada simplisia jamur kuping hitam dan membandingkan dengan persyaratan yang telah ditentukan oleh BPOM RI yaitu kurang dari 10^4 koloni/g. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Akademi Farmasi Surabaya, pada bulan Januari hingga bulan Mei 2023. Jamur kuping hitam dideterminasi terlebih dahulu. Jamur dibuat serbuk sebelum dilakukan pengenceran. Pengenceran sampel jamur kuping hitam menggunakan pelarut NaCl dengan perbandingan 1:9. Pengenceran sampel dilakukan mulai dari 10^{-1} hingga 10^{-4} dengan replikasi sebanyak 5 kali. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode cawan tuang / *pour plate*. Dari hasil pengamatan di hari ke-5 ditemukan adanya pertumbuhan kapang dan khamir pada media cawan petri dari pengenceran 10^{-1} hingga 10^{-3} dengan total kapang dan khamir yaitu $4,5 \times 10^2$ dimana hasil tersebut tidak melebihi batas yang telah ditentukan oleh BPOM yaitu $\leq 10^4$ koloni/g.