

RINGKASAN

UJI CEMARAN BAKTERI PADA SIMPLISIA JAMUR KUPING HITAM (*Auricularia nigricans*) DENGAN METODE ALT

Ainiyah Almas Handriani

Jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*) merupakan salah satu jamur makroskopis yang termasuk ke dalam golongan *edible mushroom* atau jamur yang dapat dikonsumsi. Jamur kuping hitam ini diketahui memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan juga dapat berkhasiat untuk mengobati beberapa macam penyakit. Berbagai hasil olahan jamur kuping hitam yang akan dikonsumsi baik dalam keadaan basah maupun kering harus memiliki kualitas yang bagus agar jamur kuping hitam tidak toksik ketika dikonsumsi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai Angka Lempeng Total bakteri pada jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*). Metode penelitian yang dilakukan yaitu Jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*) dideterminasi terlebih dahulu. Simplisia jamur kuping hitam kering dibuat serbuk. Serbuk tersebut dibuat pengenceran bertingkat hingga 10^{-6} kemudian sampel ditanam pada media PCA dengan menggunakan metode *pour plate* dan diinkubasi selama 24 jam pada suhu 37°C .

Hasil penelitian diperoleh Angka Lempeng Total simplisia jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*) yaitu $5,7 \times 10^5$ cfu/gram. Hasil tersebut menunjukkan bahwa simplisia jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*) telah memenuhi persyaratan sesuai dengan standar cemaran bakteri pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan untuk bubuk campuran sup dan kaldu. BPOM mempersyaratkan jumlah angka lempeng total bakteri maksimal 10^6 koloni per gram dan hasil sampel jamur kuping hitam kurang dari angka tersebut sehingga memenuhi persyaratan.