

## **RINGKASAN**

### **UJI ANGKA KAPANG KHAMIR (AKK) PADA SIMPLISIA JAMUR MERANG (*Volvariella volvacea*)**

**Nur Halizah Rosada**

Jamur merang (*Volvariella volvacea*) merupakan salah satu komoditas hasil pertanian yang digemari masyarakat untuk memenuhi kebutuhan konsumsi harian. Jamur merang kaya akan protein kasar dan karbohidrat, sedangkan kandungan lemaknya rendah. Namun merupakan sumber mineral yang baik dengan kandungan kalium dan fosfor yang tinggi. Jamur merang memiliki banyak kandungan zat baik, maka jamur merang dapat diolah menjadi suatu produk seperti bahan campuran penyedap rasa.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui total Angka Kapang Khamir pada jamur merang (*Volvariella volvacea*) dan membandingkan dengan persyaratan BPOM RI No. 13 tahun 2019. Simplisia jamur merang kering dibuat serbuk. Serbuk tersebut dibuat dalam pengenceran berseri hingga  $10^{-5}$  dengan dilarutkan menggunakan NaCl 0,09% steril. Sampel ditanam pada media PDA dengan menggunakan metode *pour plate* dan diinkubasi selama 5 hari pada suhu 26°C.

Berdasarkan hasil penelitian, total angka kapang dan khamir pada jamur merang (*Volvariella volvacea*) yaitu  $7,25 \times 10^4$  cfu/gram. Hasil tersebut menunjukkan bahwa jamur merang (*Volvariella volvacea*) tidak memenuhi standar yang ditentukan oleh peraturan BPOM RI Nomor 13 Tahun 2019 tentang persyaratan Batas Maksimal Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan untuk bubuk campuran sup dan kaldu yaitu  $\leq 1 \times 10^4$  cfu/gram.

Penelitian ini mengamati makroskopis dan mikroskopis kapang dan khamir. Secara umum warna permukaan koloni bermacam-macam yaitu kuning, coklat kehijauan, hijau, putih kekuningan, kuning kehijauan, putih, oranye. Warna balik koloni bermacam-macam seperti putih keabu-abuan, putih, abu-abu, coklat, hitam, dan hijau. Semua koloni memiliki hifa berseptata. Sebagian besar spora berbentuk bulat dan 1 koloni berbentuk oval.