

## RINGKASAN

### UJI ANGKA KAPANG DAN KHAMIR (AKK) PADA SIMPLISIA JAMUR KANCING (*Agaricus bisporus*)

**Firizki Barokah**

Jamur kancing merupakan jamur yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi di seluruh dunia dan menyumbang sekitar 40% dari total produksi jamur dunia. Jamur kancing memiliki berbagai macam kandungan gizi yang tinggi. Jamur kancing juga mengandung karbohidrat, lemak, dan protein serta kandungan vitamin dan mineral yang tinggi. Jamur kancing mengandung 19% lemak jenuh dan 80% lemak tak jenuh. Jamur kancing memiliki kandungan nutrisi yang lengkap, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan penyedap rasa alami. Jamur kancing sebagai salah satu bahan yang digunakan untuk pembuatan penyedap rasa alami harus bebas dari cemaran mikrobiologi salah satunya kapang dan khamir.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai Angka Kapang Khamir pada jamur kancing (*Agaricus bisporus*). Penelitian dilakukan di laboratorium mikrobiologi Akademi Farmasi Surabaya. Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah jamur kancing (*Agaricus bisporus*) yang diperoleh dari PT. Eka Timur Raya beralamat di kecamatan Purwosari, Pasuruan, Jawa Timur. Sampel jamur kancing (*Agaricus bisporus*) dilakukan penyortiran dan dikeringkan untuk mendapatkan serbuk simplisia jamur kancing. Sampel jamur kancing dilarutkan dengan NaCl. Pengenceran dilakukan mulai dari  $10^{-1}$  hingga pengenceran  $10^{-5}$  dengan replikasi sebanyak 4 kali. Penumbuhan sampel dilakukan secara *pour plate* atau cawan tuang pada media *Potato Dextrose Agar* (PDA) dan diinkubasi selama 5 x 24 jam pada suhu  $25^{\circ}\text{C}$ . Pengamatan dilakukan pada hari ke 5.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata akhir uji Angka Kapang Khamir (AKK) pada simplisia jamur kancing (*Agaricus bisporus*) adalah  $1,4 \times 10^5$  CFU/gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa simplisia jamur kancing yang akan digunakan sebagai bahan untuk pembuatan penyedap rasa alami tidak memenuhi syarat karena melebihi batas persyaratan sesuai dengan persyaratan angka kapang khamir (AKK) berdasarkan peraturan BPOM RI No. 13 tahun 2019 adalah  $\leq 10^4$  CFU/gram.

Pengamatan makroskopis pada 3 koloni kapang menunjukkan ciri-ciri 2 kapang berwarna putih, 1 kapang berwarna putih kehijauan. Warna balik koloni semuanya putih dan koloni kapang berbentuk bulat. Pengamatan mikroskopis pada 3 koloni kapang menunjukkan ciri-ciri mempunyai hifa yang bersepta dan spora berbentuk bulat. Semua koloni tersebut diduga genus *Aspergillus*.