

RINGKASAN

UJI ANGKA PALING MUNGKIN (APM) PADA SIMPLISIA JAMUR KUPING HITAM (*Auricularia nigricans*)

Achmadi

Jamur kuping memiliki bentuk tubuh buah melebar seperti daun telinga manusia. Karakteristik unik dari jamur tersebut yaitu tubuh buahnya kenyal jika dalam keadaan segar. Jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*) merupakan salah satu jenis jamur yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Kualitas bahan pangan salah satunya dilihat dari segi keamanan. Terpenuhi standar keamanan dapat menjamin bahwa jamur tidak toksik ketika dikonsumsi dan terbebas dari bakteri, salah satunya koliform.

Bakteri koliform berbentuk batang, tidak membentuk spora, bersifat Gram negatif, memfermentasi laktosa dalam waktu 24 jam pada suhu 44,5 °C, dan dapat hidup dengan atau tanpa oksigen. Bakteri ini merupakan mikroba indikator. Keberadaannya mengindikasikan adanya bakteri patogen lain karena bakteri patogen biasanya berada dalam jumlah sedikit sehingga sulit untuk memonitornya secara langsung.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai Angka Paling Mungkin (APM) cemaran bakteri koliform pada jamur kuping hitam. Rancangan penelitian meliputi pembuatan serbuk simplisia jamur kuping hitam, sterilisasi alat dan bahan, pembuatan media, penyiapan sampel, uji penduga, uji peneguhan dan implementasi hasil.

Hasil penelitian angka paling mungkin (APM) pada jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*) dapat disimpulkan bahwa hasil dari uji penduga dan uji peneguhan memiliki nilai APM yang melebihi standar SNI yang seharusnya hanya diperbolehkan sebesar 20 koloni/g akan tetapi didapatkan hasil sebesar 23 koloni/g pada uji penduga dan hasil sebesar 93 koloni/g pada uji peneguhan (konfirmasi). Sehingga tidak layak untuk langsung dikonsumsi secara langsung. Jika ingin mengonsumsi jamur kuping hitam (*Auricularia nigricans*) maka disarankan untuk diolah terlebih dahulu misalkan melalui perebusan dahulu.