

RINGKASAN

UJI ANGKA PALING MUNGKIN (APM) PADA SIMPLISIA JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)

Rizna Mawardha Rahmania

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jenis tumbuhan yang bisa diolah sebagai masakan atau bumbu dapur yang diminati oleh konsumen. Jamur tiram putih merupakan media pertumbuhan yang baik dalam perkembangbiakan bakteri koliform. Bakteri ini dapat menyebabkan penyakit diare dan keracunan makanan. Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan dari jamur tiram putih harus diutamakan sebagai olahan masakan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai angka paling mungkin (APM) sampel simplisia jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Penelitian dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Akademi Farmasi Surabaya. Penelitian dilaksanakan pada bulan April - Mei 2024. Jenis penelitian bersifat eksperimental. Tahapan penelitian ini pertama membeli simplisia jamur tiram putih di *e-commerce* sebanyak 250 g. Pembuatan serbuk simplisia jamur tiram putih diayak dan di timbang sebanyak 25 g, sterilisasi alat dan bahan, pembuatan media pengenceran menggunakan larutan NaCl. Uji praduga menggunakan media LB diambil sebanyak 1 ml dan dimasukkan ke dalam tabung reaksi yang berisi 9 ml NaCl untuk mendapatkan pengenceran 10^{-1} . Langkah yang sama dilakukan sampai pada tabung 10^{-3} . Larutan tersebut diinkubasi pada temperatur 35°C selama 24 jam. Uji konfirmasi dilakukan pada larutan hasil positif pada media LB. Hasil positif tersebut diambil sebanyak 1 ml dan dipindahkan ke dalam tabung BGLB. Larutan diinkubasi selama 24 jam dengan temperatur suhu 35°C . Metode yang digunakan adalah APM seri 3 tabung.

Hasil penelitian baik pada uji praduga maupun uji konfirmasi menunjukkan bahwa semua tabung positif. Hasil tersebut ditandai dengan adanya gas pada tabung Durham atau warna media menjadi keruh. Nilai APM sampel jamur tiram putih sebesar $> 1.100/\text{g}$. Sampel jamur tiram putih tersebut positif terkontaminasi bakteri koliform. Kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian tersebut jamur tiram putih (*Plurotus ostreatus*) tidak layak untuk dikonsumsi secara langsung karena tidak memenuhi syarat mutu bakteriologis yang telah ditetapkan oleh SNI 7388:2009 dalam Badan Standarisasi Nasional yaitu $< 20/\text{g}$.