

## **RINGKASAN**

### **UJI ANGKA PALING MUNGKIN (APM) PADA SIMPLISIA JAMUR**

#### **SHITAKE (*Lentinula edodes*)**

**(Studi dilakukan di Laboratorium Akademi Farmasi Surabaya)**

#### **TITO DWI BIMANTARA**

Jamur shitake (*Lentinula edodes*) merupakan salah satu jenis jamur yang sangat diminati oleh banyak orang untuk digunakan sebagai bahan olahan pangan karena banyak manfaat dan kandungan senyawa metabolit didalamnya. Adanya manfaat jamur shitake sebagai bahan pangan dan juga bisa menghasilkan metabolit sehingga jamur tersebut berpotensi dapat dijadikan sebuah produk. Sebuah produk harus memenuhi standar yang ditetapkan oleh pemerintah. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tentang penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan Sup instan bubuk (termasuk sup krim instan bubuk) untuk standart APM Koliform tidak boleh lebih dari 20/g atau dengan kata lain  $\leq 20$  APM/g.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas sampel simplisia jamur shitake dan untuk mengetahui nilai angka paling mungkin (APM) pada sampel simplisia jamur shitake. Penelitian dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Akademi Farmasi Surabaya pada bulan April - Mei 2024. Jenis penelitian bersifat eksperimental. Metode yang digunakan adalah APM seri 3. Hasil uji praduga pada media LB menunjukkan hasil negatif karna tidak terbentuk gas pada tabung durham. Keberdaan bakteri koliform ditandai dengan adanya gas (CO<sub>2</sub>) di dalam tabung durham. Pada uji penegasan pada media BGLB didapatkan hasil positif pada sampel yang ditandai adanya gas pada tabung durham dan warna keruh pada sampel uji. Data dari uji penegasan menunjukkan hasil 7,2 APM/gram yang artinya jamur shitake tersebut layak dikonsumsi karna masih dibawah standar yang telah ditentukan pemerintah yaitu  $\leq 20$  APM/gram.