

PEMERIKSAAN MADU SECARA MIKOLOGIS

(MICOLOGY INSPECTION OF HONEY)

Anisia Kinanti Firdaus

Program Studi D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia
Budi Jl. Letjen. Sutoyo Mojosongo, Surakarta 57127

INTISARI

Madu adalah cairan alami yang mempunyai rasa manis dihasilkan oleh lebah madu dari sari bunga tanaman (flora nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra flora nektar) atau sekresi serangga. Kandungan dalam madu dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Khasiat madu sudah sejak lama dikenal diantaranya dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit hingga dimanfaatkan untuk menjaga kecantikan terutama kecantikan kulit. Proses pemanenan hingga pengemasan produk madu dapat terkontaminasi oleh mikroba. Beberapa spesies jamur dapat menghasilkan toksin yang berbahaya bagi manusia maupun hewan. Permasalahn yang terjadi dapat berpengaruh terhadap kesehatan konsumen sehingga perlu dilakukan pemeriksaan madu secara mikologis.

Pemeriksaan ini bertujuan untuk mengetahui angka jamur dan jenis jamur yang terdapat pada sampel madu. Media Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol digunakan untuk menghitung angka jamur dan identifikasi kapang. Media Malt Ekstrak Agar digunakan untuk mengetahui jenis khamir. Metode yang digunakan adalah metode taburan.

Hasil pemeriksaan dapat disimpulkan bahwa ke empat sampel madu tersebut semuanya tidak memenuhi syarat mutu secara mikologis. Jenis jamur yang ditemukan adalah *Fusarium sporotrichioides*, *Saccharomyces baillii*, *Aspergillus tamarii*, *Cladosporium cladosporioides*, dan *Penicillium citrinum*.

Kata kunci : Madu, mikologis, angka jamur, jenis jamur.

ABSTRAK

Honey is a natural fluids that have a sweet flavor produced by honey bees from flower essence plants (flora nectar) or other parts of plans (flora extra nectar) or insect secretions. Content in honey is affected by various factors, namely the internal factors and external factors. Efficacy of honey have since long known for long time can cure various disease to be utilized for keeping beauty especially beauty skin. The process of harvesting until the honey product packaging can be contaminated by the microbes. Some species of fungi can produce toxins harmful to humans and animals. The troubles occurred can affect the health of consumers so that needs to be done by micology inspection of honey.

Inspection aims to find out the number of fungi and fungal species in the sample the honey so that it can be dangerous or not. Medium Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol is used to calculate the number of fungi and mold identification. Medium Malt Extract Agar is used to find out the type of yeast. The method used is pour-plate method.

Inspection result can be concluded that to four sample of honey were all does not quality for the quality of it inspection. The type of fungi that found is *Fusarium sporotrichioides*, *Saccharomyces bailii*, *Aspergillus tamarii*, *Cladosporium cladosporioides*, and *Penicillium citrinum*.

Keyword : Honey, mikology, numbers fungi, type of fungi