

# **PENGUJIAN SAUS SAMBAL SECARA MIKOLOGIS**

## ***EXAMINATION OF CHILI SAUCE IN MICOLOGY***

Nugraheni Widyaningrum

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

### **ABSTRAK**

Saus sambal adalah saus yang diperoleh dari pengolahan cabai yang matang dan berkualitas baik dengan tambahan bahan-bahan lain. Mikroorganisme dapat tumbuh dan berkembang biak pada berbagai macam bahan makanan dan makanan hasil olahan seperti saus sambal. Saus sambal yang beredar di pasaran sangat bervariasi kualitasnya sehingga berpengaruh pada harga. Sampel diambil dua macam, yaitu harga mahal dan murah. Harga murah dijual dengan harga sekitar 4 – 5 rupiah/gram, sedangkan harga mahal dijual dengan harga 55 rupiah/gram. Perlu dilakukan pengujian saus sambal secara mikologis untuk mengetahui kualitas saus sambal pada berbagai macam harga.

Pengujian saus sambal bertujuan untuk mengetahui apakah saus sambal sudah memenuhi standar BPOM tahun 2009. Karya Tulis Ilmiah ini disusun berdasarkan data yang diperoleh dari pengujian di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi Surakarta. Pemeriksaan dengan metode taburan secara duplo dan menggunakan medium SDA yang ditambahkan kloramfenikol 100 ppm.

Menurut standar BPOM tahun 2009 jumlah angka kapang tidak boleh  $> 5 \times 10^1$  koloni/g. Angka kapang dari keempat sampel lebih rendah dari standar BPOM tahun 2009. Jadi, keempat sampel telah memenuhi syarat secara mikologis.

**Kata Kunci :** Saus sambal, angka kapang

### **ABSTRACT**

Chili sauce is a sauce that is obtained from the processing of chili mature and of good quality with the addition of other ingredients. Microorganisms can grow and reproduce on a wide variety of foods and processed foods such as chili sauce. Chili sauce in the market is very varied its quality so that had an affect on the price. Samples were taken two kinds of expensive and cheap price. The heap price sold for about 4-5 rupiah / gram, while the price of expensive sold for 55 rupiah / gram. There needs to be testing chili sauce in mycological to determine the quality of chilli sauce on a great variety of the price.

Testing chili sauce aims to determine whether the chili sauce meets the standard of BPOM 2009. The Scientific Paper is based on data obtained from testing in Microbiology Laboratory of the University of Setia Budi Surakarta. Examination with a sprinkling method in duplo and using the medium of SDA that is added 100 ppm chloramphenicol.

According to the standard BPOM in 2009 the total number of mold should not be  $> 5 \times 10^1$  colonies / g. Mold figures of the four samples is lower than the standard BPOM 2009. So, the four samples have been qualified mycological.

**Keywords :** Chili sauce, mold figures