

INTISARI

Handayani, Pratitis. 2014. Uji Kualitas Lada Bubuk Secara Mikologis. Program Study D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing : Dra. Kartinah Wiryoendjyo, SU.

Lada (*Piperis albae* Linn) termasuk famili Piperaceae. Bubuk lada berasal dari biji lada yang diolah, akhirnya menjadi serbuk lada. Faktor penyebab terjadi kontaminasi pada lada bubuk adalah mesin penggiling, alat pengemasan, kemasan/wadah dan tempat pengolahan. Mutu bahan olahan lada bubuk akan rendah akibat kontaminan dari jamur yang terkandung di dalamnya. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya angka jamur pada lada bubuk yang ada di pasaran.

Pengujian yang dilakukan dengan metode taburan secara duplo dengan medium Rose Bengal Kloramfenikol Agar. Pengujian ini dilakukan terhadap lada bubuk sebanyak 4 sampel dengan pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3} . Hasil pengamatan angka jamur sampel A = $5,3 \times 10^3$ koloni gram, angka jamur perkiraan sampel B = $1,03 \times 10^3$ koloni/gram, angka jamur sampel C = $5,9 \times 10^3$ koloni/gram, dan angka jamur sampel D = $5,6 \times 10^4$ koloni/gram.

Berdasarkan Batasan Maksimal Cemaran Mikroba dalam Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) 2009 tentang persyaratan angka kapang dan khamir pada lada bubuk tidak lebih dari 2×10^4 koloni/gram, maka sampel A, B dan C memenuhi syarat secara mikologis sedangkan sampel D tidak memenuhi syarat.

Kata kunci : lada bubuk, mikologis, angka jamur.