

INTISARI

CAHYA, W. 2014. PEMERIKSAAN *Aspergillus* sp. PADA LADA BUBUK. PROGRAM STUDI D-III ANALIS KESEHATAN. FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS SETIA BUDI. PEMBIMBING: DRA. KARTINAH WIRYOSOENDJOYO, SU.

Kontaminasi mikroorganismen merupakan salah satu masalah utama dalam kualitas produk lada bubuk. Kualitas produk lada bubuk ini dapat dipengaruhi oleh bahan campuran lain, sebagai contoh palawija yang telah terkontaminasi oleh *Aspergillus* sp. Kontaminasi ini dapat disebabkan karena, beberapa pedagang palawija tidak pernah membuang barang dagangannya yang sudah rusak dan berjamur, sehingga menyebabkan kualitas lada bubuk menjadi turun, karena palawija mengandung *Aspergillus* sp. Lada bubuk dikenal luas sebagai komoditi perdagangan penting, untuk itu perlu diperhatikan kualitas lada yang terbebas dari kontaminasi *Aspergillus* sp. Pengujian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jamur *Aspergillus* sp. yang mengkontaminasi lada. Hasil pengujian diharapkan dapat menjadi pertimbangan dalam proses pengolahan dan penyimpanan lada di tingkat produsen maupun konsumen.

Pemeriksaan *Aspergillus* sp. dilakukan secara mikroskopis di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi Surakarta. Sampel lada bubuk dibeli secara acak, antara lain 3 sampel dari supermarket dan 3 sampel lagi dari pasar tradisional di Surakarta. *Aspergillus* sp. diinokulasikan pada media Media Pottato Dextrosa Agar (PDA), kemudian diamati dengan menggunakan mikroskop.

Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa sampel A dan B mengandung jamur *Aspergillus* sp., sedangkan sampel C, D, E, dan F tidak mengandung jamur *Aspergillus* sp.

Kata kunci: lada bubuk, *Aspergillus* sp., mikroskopis