

PEMERIKSAAN BUMBU GULAI SECARA MIKOLOGIS

(MYCOLOGY INSPECTION OF “GULAI” SEASONING)

Lingga Astrie Dewantari, Kartinah Wiryosoendjoyo
Universitas Setia Budi Surakarta, Jl, Let. Jen. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta
Telp. (0271) 852 518, Fax (0271) 833 275
Website : www.setiabudi.ac.id. E-mail: info@setiabudi.ac.id

INTISARI

Bumbu gulai memiliki tekstur yang basah sehingga mudah terkontaminasi oleh jamur. Bumbu gulai tersedia dari produksi pabrik dan produksi rumah tangga. Produksi pabrik pengolahannya higienis, produksi rumah tangga pengolahannya kurang higienis.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui angka kapang khamir dan jenis jamur yang terdapat pada bumbu gulai, dari 2 sampel yang bermerk dan 2 sampel tidak bermerk yang didapat di pasar Kadipolo Surakarta. Metode yang digunakan adalah hitungan cawan dan isolasi jamur. Sampel bumbu gulai diencerkan pengenceran 10^{-1} dan 10^{-2} dengan aquadest steril. Setiap pengenceran dipipet 1 ml secara aseptis dimasukkan ke dalam cawan petri steril, kemudian dituang medium DRBC diinkubasi pada suhu kamar selama 5 - 7 hari. Dilakukan perhitungan angka jamur. Koloni khamir yang tumbuh diisolasi secara gores ke medium SDA miring untuk mendapat biakan murni, diinkubasi 5 – 7 hari. Identifikasi khamir dilakukan inokulasi gores pada medium Malt Extract Agar dan dengan penambahan senyawa tertentu.

Hasil pemeriksaan bumbu gulai menunjukkan bumbu gulai yang bermerk memenuhi standar BPOM, sampel bumbu gulai yang tidak bermerk tidak memenuhi standar BPOM. Hasil identifikasi khamir adalah *Schizosaccharomyces pombe*.

Kata kunci : Bumbu gulai, angka kapang khamir, malt ekstrak agar

ABSTRACT

“Gulai” seasoning has a wet texture that is easily contaminated by the fungi. “Gulai” seasoning are available from factory production and household production. Production of hygienic processing plant, the production of household processing less hygienic.

This study aims to determine the number of molds and yeasts types found in “Gulai” seasoning, from 2 branded samples and 2 unbranded samples obtained in the market Kadipolo Surakarta. The method used is the count of saucer and fungi isolation. Seasoning samples were diluted with 10^{-1} and 10^{-2} diluents with sterile aquadest. Each diluted 1 ml of diluted aseptically inserted into sterile petri dish, then poured DRBC medium incubated at room temperature for 5 - 7 days. Figures are calculated. The yeast colony that grew was isolated scratch into the SDA medium of incline to obtain pure culture,

incubated 5 - 7 days. The identification of yeasts was done inoculation of scratch on Malt Extract agar medium and with the addition of certain compounds.

The results of the "Gulai" seasoning inspection showed that branded "Gulai" flavouring meet BPOM standard, unbranded "Gulai" seasoning did not meet BPOM standard. The result of yeast identification is *Schizosaccharomyces pombe*.

Keywords: "Gulai" seasoning, yeast figures, malt extract agar