

## INTISARI

**Hoar, Rosalinda. 2013. *Pengujian selai nanas secara mikologis*. Program Studi D- III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Dra. Kartinah Wiryosoendjoyo, SU.**

Selai nanas adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah nanas yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Bahan dasar yang digunakan adalah buah nanas yang masak optimal, gula, dan asam sitrat. Faktor-faktor penyebab terjadi kontaminasi pada selai nanas adalah: alat-alat yang digunakan setelah proses pemanasan, proses pengemasan atau ruang kerja kurang bersih, dan penyimpanan yang kurang baik. Pengujian ini bertujuan untuk menghitung angka jamur pada selai nanas.

Karya tulis ini dibuat berdasarkan data yang diperoleh dari pengujian sampel selai nanas di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pengujian yang dilakukan dengan metode taburan secara duplo dan menggunakan medium SGA ditambah Kloramfenikol 75 ppm.

Hasil dari pengujian selai nanas secara mikologis ditemukan jamur kapang dan khamir dengan angka jamur pada sampel A = 390 koloni/gram, angka jamur perkiraan sampel B = 5 koloni/gram, dan angka jamur perkiraan sampel C = 15 koloni/gram.

**Kata kunci** : selai nanas, mikologis, angka jamur