

IDENTIFIKASI JAMUR XEROFILIK pada BUBUK KUNYIT (*Curcuma domestica*) di PASAR TRADISIONAL KABUPATEN TIMOR TENGAH SELATAN, NUSA TENGGARA TIMUR

IDENTIFICATION of XEROPHILIC FUNGUS in TURMERIC POWDER (*Curcuma domestica*) in TRADITIONAL MARKET SOUTH CENTRAL TIMOR REGENCY, EAST NUSA TENGGARA

Martha Delfina Talan, Dra. Kartinah Wiryosoendjoyo, SU.
Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta
Jln. Let Jen Sutoyo, Mojosongo, Surakarta, Jawa Tengah
Email : delvinataevi@gmail.com

INTISARI

Kunyit (*Curcuma domestica*) merupakan tanaman yang kaya manfaat, dapat digunakan dalam bentuk segar maupun yang sudah diolah dalam bentuk bubuk. Penyimpanannya pada kondisi yang tidak terkontrol dengan baik akan menyebabkan hadirnya mikroorganisme, seperti jamur xerofilik. Jamur xerofilik yaitu jamur yang mampu tumbuh pada produk kering atau kadar air yang rendah dapat menghasilkan mikotoksin yang dapat menyebabkan mikotoksikosis pada manusia dan hewan.

Penelitian ini menggunakan lima sampel bubuk kunyit di pasar tradisional Kabupaten Timor Tengah Selatan, Nusa Tenggara Timur. Dilakukan pengenceran sampel 10^{-1} sampai 10^{-4} dan diinokulasi ke dalam media Agar Dichloran Glycerol 18 (DG18) dengan menggunakan metode taburan, kemudian diinkubasi pada suhu ruang selama 5-7 hari. Pengamatan yang dilakukan yaitu secara makroskopis dengan mengamati bentuk koloni, warna permukaan atas dan warna permukaan bawah. Pengamatan secara mikroskopis dengan menggunakan *Lactophenol Cotton Blue* sehingga spora jamur dapat dilihat dengan jelas.

Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa lima sampel bubuk kunyit (*Curcuma domestica*) yang diperiksa semuanya terkontaminasi jamur xerofilik. dan ada tujuh species jamur xerofilik yang ditemukan yaitu *Aspergillus niger*, *Aspergillus penicilloides*, *Aspergillus tamarii*, *Cladosporium cladosporioides*, *Eurotium herbariorum*, *Eurotium amstelodami*, *Eurotium chevalieri*.

Kata kunci: kunyit (*Curcuma domestica*), jamur xerofilik.

ABSTRACT

Turmeric (Curcuma domestica) is a plant rich in benefits, it can be used in both fresh and processed form in powder form. Storage in a condition that is not well controlled will cause the presence of microorganisms, such as xerophilic mushrooms. Xerophilic mushroom is a fungus that is able to grow in dry products or low moisture content can produce mycotoxins that can cause mycotoxicosis in humans and animals.

The study used five samples of turmeric powder in the traditional South Central Timor District Market, East Nusa Tenggara. Performed dilution of samples 10^{-1} to 10^{-4} and inoculated into the media for the Dichloran Glycerol 18 (DG18) using a sprinkling method, then incubated at room temperature for 5-7 days. The observed observation is macroscopic by observing the shape of the colony, the upper surface color and the bottom surface color. A microscopic observation of the use of Lactophenol Cotton Blue so that the spores can be seen clearly.

The test results showed that the five samples of turmeric powder (Curcuma domestica) were examined all contaminated by xerophilic fungi. And there are seven species of xerophilic mushrooms that are found to be Aspergillus Niger, Aspergillus penicilloides, Aspergillus tamarii, Cladosporium cladosporioides, Eurotium herbariorum, Eurotium Amstelodami, Eurotium chevalieri.

Key words: Turmeric (*Curcuma domestica*), xerophilic fungus.