

PENGUJIAN CINCAU HITAM SECARA MIKROBIOLOGIS

(THE TEST OF BLACK CINCAU MICROBIOLOGICALLY)

Taslima Imaniatu Sholikhah, Nony Puspawati

Jurusan D-III Analisis Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta,

Jl. Letjen Sutoyo, Mojosongo, Surakarta, Jawa Tengah,

Telp. (0271) 852518 Fax. (0271) 853 275

Website: www.setiabudi.ac.id, E-mail: info@setiabudi.ac.id

INTISARI

Cincau hitam merupakan salah satu jenis minuman yang banyak digemari masyarakat. Cincau biasanya digunakan sebagai isi pelengkap es campur. Bahan baku yang dikeringkan terlebih dahulu di bawah sinar matahari sampai daun atau bagian organ berwarna kecoklatan, perendaman dengan menggunakan air yang kualitasnya rendah, pengolahan yang kurang bersih dan penyimpanan yang kurang tepat akan menimbulkan pencemaran mikroba. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah cincau hitam memenuhi syarat secara bakteriologis berdasarkan BPOM tahun 2016.

Sampel cincau hitam didapat dari salah satu pasar tradisional di Surakarta. Pengujian sampel dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi Surakarta pada bulan Januari 2018.

Pengujian cincau hitam dilakukan berdasarkan batas syarat BPOM RI tahun 2016. Pengujian meliputi Uji Most Probable Number (MPN) dan Uji *Salmonella* sp. Cincau hitam aman dikonsumsi jika memenuhi standar syarat dari semua pengujian yang telah ditetapkan.

Hasil penelitian Pengujian Cincau Hitam Secara Mikrobiologis menunjukkan hasil di bawah pengujian Most Probable Number (MPN) pada 2 sampel A dan B adalah > 3 APM/gram dan negatif uji *Salmonella* sp. pada sampel A, sedangkan pada sampel B 2, B 3, B 5 positif *Salmonella*. Dengan demikian cincau hitam tidak memenuhi syarat yang telah ditetapkan BPOM RI tahun 2016.

Kata Kunci: Cincau hitam, Most Probable Number (MPN), *Salmonella* sp.

ABSTRACT

Black cincau is one type of drink that much-loved community. Cincau is usually used as a complementary contents of ice mix. Raw materials are dried in advance in the sun until the leaves or parts of brownish organs, soaking with low-quality water, processing less clean and less precise storage will cause microbial contamination. This study aims to determine whether the black jellyfish qualifies bacteriologically based on BPOM 2016.

Black cincau samples obtained from one of the traditional markets in Surakarta. Testing samples conducted in Microbiology Laboratory Setia Budi University of Surakarta in January 2018.

Black cincau test conducted based on the limit of BPOM RI requirements in 2016. Testing includes Test Probable Number (MPN) and Test Salmonella sp. Black seeds are safe to eat if they meet the standard requirements of all predefined tests.

The results of the Microbial Sequence Test showed that the results under Most Probable Number (MPN) testing on 2 samples A and B were > 3 APM / gram and negative Salmonella sp test. in sample A, whereas in samples B 2, B 3, B 5 positive Salmonella. Thus the black jaws do not meet the requirements set by BPOM RI in 2016.

Key words : *Black cincau, Most Probable Number (MPN), Salmonella sp*