

PENGUJIAN SIRUP SECARA MIKOLOGIS

(TESTING OF MYCOLOGIC SYRUP)

Astri Liana Putri, Kartinah Wiryosoendjoyo
Universtas 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

Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang banyak dikonsumsi masyarakat sebagai minuman pelepas dahaga. Pengujian sirup ini bertujuan untuk mengetahui apakah produk sirup yang dijual dipasaran sudah memenuhi standar secara mikologis yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2009 atau belum.

Pengujian dilakukan dengan metode hitungan cawan atau metode tuang dan menggunakan medium Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol agar (DRBC) pada 4 sampel sirup yang berbeda merk.

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tahun 2009 tentang persyaratan mutu cemaran mikroba pada makanan atau minuman berupa sirup angka jamur tidak boleh lebih dari 1×10^2 koloni/ml. Dari hasil pengamatan didapatkan hasil angka jamur sampel A : $<1 \times 10^2$ koloni/ml, sampel B : $<1 \times 10^2$ koloni/ml, sampel C : $>1 \times 10^3$ koloni/ml dan sampel D : $<1 \times 10^2$ koloni/ml. Syarat angka jamur adalah 1×10^2 koloni/ml. Hasil pengujian dari keempat sampel sirup didapatkan bahwa sampel sirup C tidak memenuhi standar mutu angka jamur.

Kata Kunci : Sirup, Angka Jamur, Media DRBC

ABSTRACT

Liana, Astri. 2017. TESTING OF MYCOLOGIC SYRUP. The Study Program of Three-Years Diploma (D-III) in Medical Laboratory Technology. The Faculty of Healt Sciences. Setia Budi University. Advisor: Dra. Kartinah Wiryosoendjoyo, SU.

Syrup is one of the liquid processed products consumed by many people as a thirst-releasing drink. This syrup test aims to determine whether the syrup products sold in the market already meet the mycological standards set by the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) in 2009 or not.

The test was done by using cup count or cast method and using Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol agar (DRBC) medium on 4 different syrup samples.

According to the Indonesian Food and Drug Supervisory Agency in 2009 on quality requirements of microbial contamination on food or beverages in the form of syrup of mushroom figures should not be more than 1×10^2 colonies / ml. From the observation result, it was found that A: $<1 \times 10^2$ colony / ml, sample B: $<1 \times 10^2$ colony / ml, sample C: $>1 \times 10^3$ colony / ml and sample D: $<1 \times 10^2$ colony / ml. Terms of the number of fungi is 1×10^2 colony / ml. Test results from the four samples of syrup showed that the C syrup sample did not meet the fungi quality score standard.

Keywords: Syrup, Fungi Figures, DRBC Medium