

INTISARI

ASMARAMAN, PANJI., 2015 IDENTIFIKASI JAMUR PENGURAI AMILUM KACANG KEDELAI PUTIH PADA (*Glycine max*) di PASAR LEGI SURAKARTA, KARYA TULIS ILMIAH, PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN, FAKULTAS ILMU KESEHATAN, UNIVERSITAS SETIA BUDI SURAKARTA.

Kedelai merupakan biji yang mengandung banyak karbohidrat dan protein. Kadar karbohidrat pada kedelai cukup tinggi yaitu 30,7 g. Karbohidrat mudah diserang oleh mikroorganisme tertentu karena karbohidrat mudah pecah dibandingkan dengan protein dan lemak.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui adanya mikroorganisme seperti jamur yang dapat mengurai amilum pada kedelai putih. Jamur ini dapat menghasilkan enzim amilase yaitu enzim yang dapat mengubah amilum menjadi senyawa yang lebih sederhana.

Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah kedelai putih (*Glycine max*) yang di jual di pasar Legi Surakarta. Isolasi jamur pada kedelai putih dilakukan dengan cara penanaman biji kedelai putih pada medium SDA ditambah amilum dan kloramfenikol secara aseptis. Koloni jamur yang tumbuh, diidentifikasi secara makroskopis dan mikroskopis. Identifikasi jamur pengurai amilum dengan penambahan lugol pada medium pertumbuhan jamur. Koloni jamur yang dapat menghasilkan enzim amilase ditandai dengan terbentuknya zona jernih di sekitar koloni jamur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada kedelai putih yang dijual dipasar Legi Surakarta mengandung jamur pengurai amilum. Jamur pengurai amilum diidentifikasi secara mikroskopis, dilihat dari morfologinya jamur tersebut ialah Rhizopus.

Kata kunci: kedelai, amilum, jamur