

**PENGUJIAN MAKANAN TRADISIONAL GETHUK LINDRI
YANG BEREDAR DI WILAYAH SURAKARTA
SECARA MIKOLOGIS**

KARYA TULIS ILMIAH

Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam
Menyelesaikan Program Pendidikan Sebagai
Ahli Madya Analis Kesehatan



Oleh :

**GALUH YULIANA SARI
29.11.2550 J**

**PROGRAM STUDI D-III ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SETIA BUDI
SURAKARTA
2014**

LEMBAR PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah :

PENGUJIAN MAKANAN TRADISIONAL GETHUK LINDRI YANG BEREDAR DI WILAYAH SURAKARTA SECARA MIKOLOGIS

Oleh :

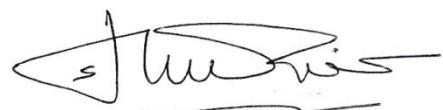
GALUH YULIANA SARI

29.11.2550 J

Surakarta, 22 April 2014

Menyetujui Untuk Ujian Sidang KTI

Pembimbing



Dra. Kartinah Wiryosoendjoyo, S.U.

NIS. 01.86.005

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah :

PENGUJIAN MAKANAN TRADISIONAL GETHUK LINDRI YANG BEREDAR DI WILAYAH SURAKARTA SECARA MIKOLOGIS

Oleh :

GALUH YULIANA SARI

29.11.2550 J

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

pada Tanggal 06 Mei 2014

Nama

Penguji I : Dra. Nony Puspawati, M.Si.

Tanda Tangan



Penguji II : Ratno Agung Samsumahato, S.Si., M.Sc.



Penguji III : Dra. Kartinah Wiryosoendjoyo, S.U.

Mengetahui,



Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Setia Budi

Ratno Agung Samsumahato, S.Si., M.Sc.
NIS. 01.04.076

Ketua Program Studi
D-III Analis Kesehatan


Dra. Nur Hidayati, M.Pd.
NIS. 01.98.037

MOTTO DAN PERSEMPAHAN

"Belajar adalah benang-benang yang membujur, pengalaman adalah benang-benang yang melintang dalam membuat suatu tenunan pengetahuan"
(The Liang Gie)

"Sesungguhnya kemurahan hati itu diraih dengan cara belajar bermurah hati; sesungguhnya sabar itu diraih dengan cara belajar sabar; dan sesungguhnya ilmu bias diraih dengan cara belajar"
(Hadist Rasul)

"Sesungguhnya sesudah kesulitan ada kemudahan"
(QS: Al-Insyirah:5)

"Kegagalan adalah awal dari keberhasilan"

Karya sederhana ini penulis persembahkan kepada :

- Allah SWT
- Mama dan Daddy tercinta
- Kakak tersayang berserta teman-teman
- My Beloved
- Semua yang menyayangi penulis

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah dilimpahkan kepada kita semua, akhirnya dengan kemampuan dan waktu yang tebatas penulis mampu menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah dengan judul "**PENGUJIAN MAKANAN TRADISIONAL GETHUK LINDRI YANG BEREDAR DI WILAYAH SURAKARTA SECARA MIKOLOGIS**".

Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, mengarahkan, memberi dorongan, dan semangat kepada penulis baik secara langsung maupun tidak langsung. Pada kesempatan yang baik ini, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ratno Agung Samsumaharto, S.Si. M.Sc, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta.
2. Dra. Kartinah Wiryosoendjoyo, SU selaku pembimbing yang selalu memberi dorongan, nasehat, dan membimbing dengan penuh rasa sabar selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Bapak dan Ibu Dosen Pengajar Program Studi DIII Analis Kesehatan yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama penulis mengikuti pendidikan.
4. Bapak dan Ibu Staf Laboratorium Universitas Setia Budi yang telah sabar dalam membimbing kami.
5. Ibu dan Bapak yang telah membesar dan merawatku, dengan doa dan semangat kalian penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan baik.

6. Teman-teman D-III Analis Kesehatan dalam susah maupun senang.
7. My Inspiration Adi Respati Bumi Praharanto yang selalu memberi semangat dan menemani dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Seluruh pihak-pihak yang telah membantu dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis berusaha menyajikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan sebaik-baiknya. Dengan demikian semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat memberi manfaat khususnya bagi penulis dan bagi pembaca pada umumnya serta pihak-pihak yang berkepentingan dengan Karya Tulis Ilmiah ini.

Surakarta, Mei 2014

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PERSETUJUAN ii

LEMBAR PENGESAHAN iii

MOTTO DAN PERSEMPAHAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vii

DAFTAR TABEL x

DAFTAR LAMPIRAN xi

INTISARI xii

BAB IPENDAHULUAN 1

 1.1. Latar Belakang 1

 1.2. Perumusan Masalah 2

 1.3. Tujuan Pengujian 2

 1.4. Manfaat Pengujian 3

BAB II INJAUAN PUSTAKA 4

 2.1. Makanan Tradisional 4

 2.2. Gethuk Lindri 4

 2.1.1. Definisi Gethuk Lindri 4

 2.1.2. Cara Pembuatan 4

 2.1.3. Kandungan Gizi 5

 2.3. Singkong 5

 2.3.1. Definisi 5

2.3.2. Klasifikasi Tumbuhan	5
2.3.3. Spesifikasi Tumbuhan.....	6
2.3.4. Komponen Ketela Pohon	6
2.4. Jamur	7
2.4.1. Definisi	7
2.4.2. Sifat Fisiologis Jamur	8
2.4.3. Perkembangbiakan Jamur	9
2.4.4. Morfologi Jamur	10
2.4.5. Peranan Jamur Dalam Makanan.....	11
2.5. Kapang	12
2.5.1. Definisi	12
2.5.2. Morfologi Kapang	12
2.5.3. Sistem Reproduksi Kapang.....	14
2.6. Khamir.....	15
2.6.1. Definisi	15
2.6.2. Morfologi Khamir.....	15
2.6.3. Sifat Fisiologi Khamir.....	16
2.6.4. Sistem Reproduksi Khamir.....	17
BAB III METODE PENGUJIAN	19
3.1. Tempat dan Waktu Pengujian	19
3.1.1. Tempat Pengujian	19
3.1.2. Waktu Pengujian.....	19
3.2. Bahan dan Materi Pengujian	19
3.2.1. Sampel.....	19
3.2.2. Bahan	19

3.3. Alat Pengujian	19
3.4. Cara Kerja	20
3.4.1. Persiapan Sampel	20
3.4.2. Prosedur	21
3.4.3. Pembuatan Blangko	21
3.4.4. Perhitungan Angka Jamur	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Hasil	24
4.2. Pembahasan	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1. Kesimpulan	29
5.2. Saran	29
DAFTAR PUSTAKA.....	P-1
LAMPIRAN	L-1

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jumlah Koloni Jamur yang Tumbuh pada Sampel A.....	25
Tabel 2. Jumlah Koloni Jamur yang Tumbuh pada Sampel B.....	25
Tabel 3. Jumlah Koloni Jamur yang Tumbuh pada Sampel C.....	25
Tabel 4. Jumlah Koloni Jamur yang Tumbuh pada Sampel D.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1.	Sampel Gethuk Lindri.....	L-1
Lampiran 2.	Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri A Tampak Dari Depan.....	L-2
Lampiran 3.	Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri A Tampak Dari Belakang.....	L-2
Lampran 4.	Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri B Tampak Dari Depan.....	L-3
Lampiran 5.	Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri B Tampak Dari Belakang.....	L-3
Lampiran 6.	Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri C Tampak Dari Depan	L-4
Lampiran 7.	Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri C Tampak Dari Belakang.....	L-4
Lampiran 8.	Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri D Tampak Dari Depan.....	L-5
Lampiran 9.	Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri D Tampak Dari Belakang.....	L-5
Lampiran 10.	Uji Blangko Media, Blangko Pengencer, Blangko Lingkungan Tampak Dari Depan.....	L-6
Lampiran 11.	Uji Blangko Media, Blangko Pengencer, Blangko Lingkungan Tampak Dari Belakang	L-6
Lampiran 12.	Komposisi Rose Bengal Chloramphenicol (RBC) Agar	L-7
Lampiran 13.	Penetapan Batas Maksimum Angka Kapang dan Khamir Menurut BPOM.....	L-8

INTISARI

Galuh Yuliana Sari, 2014. *Pengujian Makanan Tradisional Gethuk Lindri Yang Beredar Di Wilayah Surakarta Secara Mikologis*. "Karya Tulis Ilmiah". Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Dra. Kartinah Wiryosoendjoyo, S.U.

Makanan jajanan tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat menurut golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat secara turun temurun. Gethuk lindri merupakan salah satu jajanan pasar yang banyak diminati oleh masyarakat, rasanya yang manis dan gurih menjadi salah satu keunikan tersendiri dari gethuk lindri. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan konsumsi sampel getuk lindri secara mikologis sesuai standar mutu yang telah ditentukan.

Pengujian ini dilakukan dengan penentuan perhitungan angka jamur. Medium yang digunakan pada pengujian ini adalah medium Rose Bengal Chloramphenicol (RBC) Agar dilengkapi dengan blangko media, blangko pengencer, dan blangko lingkungan.

Hasil perhitungan angka jamur pada makanan tradisional gethuk lindri pada sampel A adalah $> 60 \times 10^3$ koloni/g, sampel B adalah $> 60 \times 10^3$ koloni/g, sampel C adalah $> 60 \times 10^3$ koloni/g, dan sampel D adalah $> 60 \times 10^3$ koloni/g. Hasil tersebut menunjukkan bahwa keempat sampel gethuk lindri tidak ada yang memenuhi standar mutu yang telah ditentukan.

Kata Kunci : gethuk lindri, mikologis.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional Indonesia merupakan salah satu keanekaragamaan budaya yang ada di Indonesia. Dalam kehidupan sehari-hari makanan merupakan salah satu kebutuhan primer bagi manusia, makanan pun bisa menjadi media antara lain untuk menyampaikan rasa terimakasih, mempererat kekerabatan dan sebagai hidangan penyaji. Di Indonesia banyak terdapat makanan tradisional yang beraneka ragam, khususnya di Jawa. Salah satu dari makanan tradisional adalah gethuk lindri yang banyak di jual pada pedagang kaki lima.

Pembuatan gethuk lindri yaitu dengan cara singkong dikukus sampai matang kemudian ditumbuk hingga halus, dan ditambah dengan campuran gula serta ditambah pewarna agar menarik perhatian konsumen. Gethuk lindri yang sudah dibeli pada pedagang terdapat pearutan kelapa diatasnya untuk menambah cita rasa pada konsumen. Pada proses pengolahan gethuk lindri ada banyak kemungkinan tercemar mikroba, dan pada proses penjualan juga memungkinkan pencemaran mikroba. Mikroba yang mencemari adalah jamur kemungkinan cemaran tersebut berasal dari beberapa faktor yaitu peralatan, tempat pengolahan, cara pengolahan, proses penjualan dan penyimpanan.

Makanan yang terkontaminasi mikroba dapat menimbulkan suatu kerusakan bahan, bentuk dan rasa yang berbeda sehingga dapat mengakibatkan turunnya kualitas dan harga makanan.

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia, nomor HK.00.06.1.52.4011 (2009) tentang penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan kue berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang-kacangan (gadung, singkong, talas, kentang, ubi jalar, jamur) angka kapang dan khamir adalah 1×10^2 koloni/g.

Maraknya penjualan gethuk lindri di kalangan masyarakat dengan harga yang bervariatif, serta pemasaran yang dilakukan dengan berbagai macam cara dikhawatirkan adanya kebersihan yang kurang baik dalam pengolahan, penyimpanan dan proses penjualannya, sehingga pengujian ini dilakukan dengan perhitungan angka jamur untuk mengetahui kelayakan gethuk lindri yang dijual di masyarakat sesuai dengan standart mutu yang telah ditentukan secara mikologis. Pengujian ini mempunyai nilai yang sangat penting bagi produsen karena adanya masyarakat yang mengkonsumsi gethuk lindri.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan bahwa apakah sampel gethuk lindri memenuhi standart kelayakan untuk dikonsumsi sesuai dengan ketentuan standart mutu secara mikologis yang telah ditentukan oleh BPOM tahun 2009?

1.3 Tujuan Pengujian

Tujuan pengujian ini adalah untuk mengetahui kelayakan konsumsi sampel gethuk lindri secara mikologis sesuai standart mutu yang telah ditentukan oleh BPOM tahun 2009.

1.4 Manfaat Pengujian

Dengan melakukan pengujian dapat memberikan informasi pada masyarakat mengenai standart mutu pada sampel gethuk secara mikologis.

Bagi peneiliti untuk menambah pengetahuan dan kemampuan tentang cara perhitungan angka jamur dalam gethuk lindri secara mikologis.